

Aperitivos

<i>Pisco Sour Casa</i>	\$3,950
<i>Pisco Sour Casa Catedral</i>	\$7,350
<i>Pisco Sour Tabernero</i>	\$5,250
<i>Pisco sour Tabernero Catedral</i>	\$9,250
<i>Macerado Sour Tabernero</i>	\$5,750
<i>Macerado Sour Tabernero Cat.</i>	\$9,950
<i>Vodka Sour</i>	\$5,550
<i>Mango Sour</i>	\$5,550
<i>Chardonnay Sour</i>	\$5,550
<i>Pisco Sour Blue</i>	\$5,550
<i>Maracuyá Sour</i>	\$5,550
<i>Whisky Sour</i>	\$5,550
<i>Tequila Margarita</i>	\$5,550
<i>Tequila Margarita Blue</i>	\$5,500
<i>Tequila Sunrise</i>	\$5,550
<i>Martini</i>	\$5,450
<i>Martini Dry</i>	\$5,550
<i>Vaina</i>	\$4,950
<i>Manhattan</i>	\$4,900
<i>Kir Royal</i>	\$5,900
<i>Piña Colada</i>	\$5,950
<i>Algarrobina</i>	\$5,950
<i>Leche de Tigre</i>	\$6,950
<i>Leche de Tigre Catedral</i>	\$9,550
<i>Machu Picchu</i>	\$5,700
<i>Singapur</i>	\$4,950
<i>Hawaiana</i>	\$5,300
<i>Primavera</i>	\$4,950
<i>Sangría</i>	\$5,800
<i>Mojito</i>	\$5,550
<i>Caipiriña</i>	\$5,550
<i>Machacado de Albahaca</i>	\$5,500

Bebidas

<i>Inca Kola, Inca Kola Zero</i>	\$2,950
<i>Ginger zero, Ginger ale</i>	\$2,100
<i>Vital sin gas y con gas</i>	\$2,100
<i>Nectar, Fanta y Tonic</i>	\$2,100
<i>Sprite zero, Sprite</i>	\$2,100
<i>Coca cola, light, zero,</i>	\$2,100

Cervezas

<i>Cusqueña</i>	\$3,100
<i>Kunstmann Lager</i>	\$3,100
<i>Kunstmann Book</i>	\$3,100
<i>Royal</i>	\$3,100
<i>Kunstmann Toro Bayo</i>	\$3,100
<i>Kunstmann Sin alcohol</i>	\$3,100
<i>Cusqueña Negra</i>	\$3,100
<i>Heineken</i>	\$3,100
<i>Austral lager</i>	\$3,100
<i>Cristal zero</i>	\$3,100

Jugos

<i>Maracuyá</i>	\$3,950
<i>Mango</i>	\$3,950
<i>Chirimoya</i>	\$3,950
<i>Frutilla</i>	\$3,950
<i>Piña</i>	\$3,950
<i>Frambuesa</i>	\$3,950

Limonadas

<i>Limonada tradicional</i>	\$3,750
<i>Limonada con menta</i>	\$3,950
<i>Limonada menta jengibre</i>	\$3,950

Entradas Frías

Ceviche fortaleza \$ 10,950

Pescado, camarones ecuatorianos, calamares, pulpo y conchas de abanico marinados en nuestra exclusiva receta a base de limón de Piura coral de camarón y leche de tigre

Ceviche clásico de pescado \$10,350

Limpio sencillo y con gustos frescos solo se permite que tenga 5 ingredientes; pescado, limón, cebolla, sal y ají, pero en la preparación esta el secreto nuestro

Ceviche atún y camarón \$11,950

Limpio sencillo y con gustos frescos solo se permite que tenga 5 ingredientes; pescado, limón, cebolla, sal y ají, pero en la preparación esta el secreto nuestro

Ceviche mixto en salsa de ají amarillo \$11,450

Pescado, mariscos frescos marinado con leche de tigre y salsa de ají amarillo, acompañado de cebolla morada, camote y choclo

Pulpo al olivar norteño \$10,950

Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, sauvignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa

Entradas Calientes

Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$ 12,950

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla de comino y perejil

Jalea mixta \$10,950

Suculentos chicharrones de mariscos con la clásica receta de antaño de nuestra abuela

Surtido de empanaditas criollas \$ 8,950

Empanaditas rellenas de, lomito saltado y ají gallina imperdible para acompañar pisco sour

Fondos

Lomo saltado \$11,750

Filete saltado con tomate, cebolla sazónada con salsa de soya acompañado de papa frita y arroz criollo

Saltado fortaleza \$12,950

El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz

Filete estilo fortaleza \$12,750

A la parrilla, cubierto con camarones, pulpo y champiñones salteados, aromatizado con huacatay. Acompañado verduras salteadas

Fettuccine saltado Especial \$10,950

Filete, pollo, camarón o de mariscos saltado con tomate, cebolla, fettuccine sazónado con salsa de soya y aceite sésamo

Filete a lo pobre \$11,750

A la parrilla. Acompañado de papas fritas, huevo frito y plátano frito

Filete a lo macho \$12,950

A la parrilla cubierta con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo

Filete tres sensaciones \$11,950

A la parrilla y flambeado al pisco mosto verde con cremosa salsa de pimientas negra, sobre cama de fettuccine a la huancaína

Filete en salsa de champiñón \$11,950

Filete a la parrilla cubierto con salsa de champiñón ha acompañado de arroz al olivar

Ají de gallina \$ 10,950

Tradicional representación limeña, pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de ají, queso y nueces acompañado de arroz

Risotto fortaleza \$12,350

En salsa de cilantro; cubierto El tradicional pollo saltado, tomate y cebolla. Sazonado con salsa de soya

De Nuestro Mar

Pescado a lo macho \$11,950

A la parrilla cubierta con salsa de mariscos y coral de camarón. Acompañado de arroz

Pescado en salsa de camarón \$ 11,750

A la parrilla con camarones bañado con succulenta salsa coral de camarón en reducción de vino blanco guarnición arroz criollo

Salmon en salsa de tomillo \$12,350

A la parrilla, bañado en salsa de tomillo y camarones, acompañado de arroz criollo

Arroz mariscos \$ 10,950

Arroz criollo estofado con fondo de pescado y ajíes en su jugo, alverjitas y morrón

}Arroz chaufa (pollo ò filete ò mariscos) \$10,750

Mariscos surtidos, filete, pollo y arroz norteño salteado al wok, perfumado con salsa de soya

Risotto de camarones al azafrán \$ 11,950

Camarones y arroz arbóreo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta

Atún a la costra de pimienta y risotto de quinua \$13,950

Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra bañado en reducción de chicha morada en cama de risotto de quinua

Sopas

Chupe de Camarón \$10,950

Tradicional chupe peruano con concentrado de fondo de pescado y queso fresco con un toque de leche, camarones y huevo escalfado

Parihuela con receta de la “Tía Chabuca” \$10,950

Sopa de mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre

Postres

Encanto fortaleza \$6,950

Suspiro, crema volteada y torta de tres leches

Suspiro a la limeña \$5,350

Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado, con toques vainilla y merengue al oporto

Crema Volteada \$5,350

Flan cocinado en horno a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla

Torta de Tres Leches \$5,350

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches

Helado

Infusiones

Vainilla	\$4,950	Café Expreso	\$1,900
Chocolate	\$4,950	Café Cortado	\$1,800
Tricolor	\$4,950	Nescafe	\$1,500
Frutilla	\$4,950	Agua de Hierba	\$1,500
		Café americano	\$1,700

Tragos

Vodkas

<i>Absolut Blue</i>	\$5,500
<i>Absolut Apple</i>	\$5,500
<i>Absolut Mandril</i>	\$5,500
<i>Absolut Pears</i>	\$5,500
<i>Stolichnaya</i>	\$4,900

Bajativos

<i>Sambuca Galliano</i>	\$5,000
<i>Cointreau</i>	\$4,800
<i>Frangelico</i>	\$4,700
<i>Amaretto Galliano</i>	\$4,900
<i>Amaretto Disarono</i>	\$4,900
<i>Drambuie</i>	\$4,700
<i>Baileys</i>	\$4,500
<i>Kahlua</i>	\$4,700
<i>Manzanilla</i>	\$2,500
<i>Menta</i>	\$2,500
<i>Araucano</i>	\$2,500
<i>Menta Marie Brizar</i>	\$4,800

Piscos Nacionales

<i>Alto del Carmen 40°</i>	\$4,700
<i>Alto del Carmen 35°</i>	\$4,650
<i>Mistral 40°</i>	\$4,700

Piscos Peruanos

<i>La Caravedo Acholado</i>	\$5,000
<i>La Caravedo Torontel</i>	\$5,000
<i>Porton</i>	\$7,500
<i>Cuatro gallos Quebranta</i>	\$5,500
<i>Cuatro gallos Acholado</i>	\$5,500
<i>La botija Quebranta</i>	\$6,400

Ron

<i>Bacardi 8 años</i>	
<i>Bacardi Añejo</i>	\$4,700
<i>Bacardi carta blanca</i>	\$4,900
<i>Barcelo</i>	\$4,900
<i>Barcelo Dorado</i>	\$4,900

Whiskys

<i>Ballantines</i>	\$4,900
<i>Johnnie Walker Negro</i>	\$5,500
<i>Chivas Regal 12 años</i>	\$5,500
<i>Johnnie Walker rojo</i>	\$4,900
<i>Jack Daniels</i>	\$5,500

Gin

<i>Beefeater</i>	\$4,600
<i>Tanqueray</i>	\$4,600

LA RESTAURANT PERUANO
FORTALEZ

