

APERITIVOS		BEBIDAS	
Pisco Sour Casa	\$4,150	Inca Kola, Inca Kola Zero	\$2,950
Pisco Sour Casa Catedral	\$7,600	Ginger zero, Ginger ale	\$2,100
Pisco Sour Tabernero	\$5,250	Vital sin gas y con gas	\$2,100
Pisco sour Tabernero Catedral	\$9,250	Nectar, Fanta y Tonic	\$2,100
Macerado Sour Tabernero	\$5,750	Sprite zero, Sprite	\$2,100
Macerado Sour Tabernero Cat	\$9,950	Coca cola, light, zero	\$2,100
Vodka Sour	\$5,550	<u>CERVEZAS</u>	
Mango Sour	\$5,550	Cusqueña	\$4,100
Chardonnay Sour	\$5,550	Kunstmann Lager	\$3,100
Pisco Sour Blue	\$5,550	Kunstmann Book	\$3,100
Maracuyá Sour	\$5,550	Royal	\$3,100
Whisky Sour	\$5,550	Kunstmann Toro Bayo	\$3,100
Tequila Margarita	\$5,550	Kunstmann Sin alcohol	\$3,100
Tequila Margarita Blue	\$5,500	Cusqueña Negra	\$3,100
Tequila Sunrise	\$5,550	Heineken	\$3,100
Martini	\$5,450	Austral lager	\$3,100
Martini Dry	\$5,550	Cristal cero	\$3,100
Vaina	\$4,950	<u>JUGOS</u>	
Manhattan	\$4,900	Maracuyá	\$4,100
Kir Royal	\$5,900	Mango	\$4,100
Piña Colada	\$5,950	Chirimoya	\$4,100
Algarrobina	\$5,950	Frutilla	\$4,100
Leche de Tigre	\$6,950	Piña	\$4,100
Leche de Tigre Catedral	\$9,550	Frambuesa	\$4,100
Machu Picchu	\$5,700	<u>LIMONADAS</u>	
Singapur	\$4,950	Limonada tradicional	\$3,750
Hawaiiana	\$5,300	Limonada con menta	\$3,950
Primavera	\$4,950	Limonada menta jengibre	\$3,950
Sangría	\$5,800	<u>PISCOS NACIONALES</u>	
Mojito	\$5,550	Alto del Carmen 40°	\$4,700
Caipiriña	\$5,550	Alto del Carmen 35°	\$4,650
Machacado de Albahaca	\$5,500	Mistral 40°	\$4,700
<u>VODKAS</u>		<u>PISCOS PERUANOS</u>	
Absolut Blue	\$5,500	La Caravedo Acholado	\$5,000
Absolut Apple	\$5,500	La Caravedo Torontel	\$5,000
Absolut Mandril	\$5,500	Porton	\$7,500
Absolut Pears	\$5,500	Cuatro gallos Quebranta	\$5,500
Stolichnaya	\$4,900	Cuatro gallos Acholado	\$5,500
<u>BAJATIVOS</u>		La botija Quebranta	\$6,400
Sambuca Galliano	\$5,000	<u>RON</u>	
Cointreau	\$4,800	Bacardi Añejo	\$4,700
Frangelico	\$4,700	Bacardi carta blanca	\$4,900
Amaretto Galliano	\$4,900	Barcelo	\$4,900
Amaretto Disarono	\$4,900	Barcelo Dorado	\$4,900
Drambuie	\$4,700	<u>WHISKYS</u>	
Baileys	\$4,500		
Kahlua	\$4,700		
Manzanilla	\$2,500		
Menta	\$2,500		
Araucano	\$2,500		
Menta Marie Brizar	\$4,800		
<u>GIN</u>			

Beefeater	\$4,600	Ballantines	\$4,900
Tanqueray	\$4,600	Johnnie Walker Negro	\$5,500
		Chivas Regal 12 años	\$5,500
		Johnnie Walker rojo	\$4,900
		Jack Daniels	\$5,500

Sugerencias del Chef

Entradas

Trilogía criolla \$14,950

Ceviche de pescado, arroz con mariscos y jalea mixta. Acompañado de leche de tigre

Piqueo caliente (para 2) \$19,950

Chicharrón de calamar, chicharrón de pescado, yuquitas fritas, empanadas de ají de gallina, brochetas de pollo.

Piqueo criollo (para 2) \$22,950

Ceviche de pescado, saltado de pollo, ají de gallina, arroz con mariscos y chicharrón de pescado

Piqueo frio fortaleza \$19,950

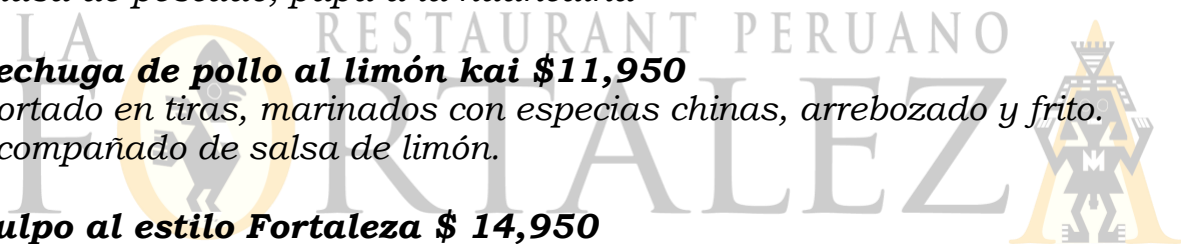
Cebiche mixto en salsa de ají amarillo, ceviche de pescado, pulpo al olivar, causa de pescado, papa a la huancaína

Pechuga de pollo al limón kai \$11,950

Cortado en tiras, marinados con especias chinas, arrebozado y frito. Acompañado de salsa de limón.

Pulpo al estilo Fortaleza \$ 14,950

A la parrilla. Acompañado de puré al pesto



Entradas Frías

Ceviche fortaleza \$ 12,950

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 \$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 \$12,950

Pescado y mariscos frescos marinado con jugo de limón piurano y salsa de ají amarillo, acompañado de cebolla morada, camote y choclo

Ceviche atún y camarón \$13,950

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

Pulpo al olivar norteño \$13,950

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



Entradas Calientes

Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$ 15,950

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

Jalea mixta \$11,950

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

Surtido de empanaditas criollas \$ 9,950

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

Fondos

Lomo saltado \$12,950

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

Saltada fortaleza \$13,950

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

Filete a lo macho \$13,950

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

Filete tres sensaciones \$12,950

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 \$13,950

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

Filete a lo pobre \$19,950

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

Filete estilo fortaleza \$14,450

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

Fetuccini saltado especial \$ 12,950

Filete, pollo, camarón, tomate cebolla y Fetuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva.

Ají de gallina \$ 11,950

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

Risotto fortaleza \$12,950

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

Pescado a lo macho \$12,950

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

Pescado en salsa de camarón \$ 12,750

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 \$13,950

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

Arroz mariscos \$ 11,950

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

Arroz chaufa (pollo ò filete ò mariscos) \$12,750

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

Risotto de camarones al azafrán \$ 12,950

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.

Salmon en salsa de maracuyá \$13,950

A parrilla, bañado en salsa de maracuyá y camarones. Acompañado de puré de betarraga.

Filete al mar y tierra \$13,950

Filete a la parrilla, bañado con salsa ala huancaína y camarones. Acompañado de de risotto de verduras

Filete al estilo Chef \$13,750

Filete en tiras, flambeado al pisco mosto verde. Acompañado fetuccini a la huancaína

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

Vainilla	\$4,950
Chocolate	\$4,950
Tricolor	\$4,950
Frutilla	\$4,950

Infusiones

Café Expreso	\$1,900
Café Cortado	\$1,800
Nescafe	\$1,500
Agua de Hierba	\$1,500
Café americano	\$1,700