

Aperitivos

<i>Pisco Sour Casa</i>	\$4.250
<i>Pisco Sour Casa Catedral</i>	\$7.650
<i>Pisco Sour Vaticano</i>	\$12.000
<i>Pisco Sour de fruta</i>	\$8.500
<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>	\$5.600
<i>Mango Sour</i>	\$5.550
<i>Chardonnay Sour</i>	\$5.550
<i>Pisco Sour Blue</i>	\$5.600
<i>Maracuyá Sour</i>	\$5.750
<i>Whisky Sour</i>	\$5.650
<i>Tequila Margarita</i>	\$5.550
<i>Tequila Margarita Blue</i>	\$5.600
<i>Tequila Sunrise</i>	\$5.550
<i>Martini</i>	\$5.550
<i>Martini Dry</i>	\$5.550
<i>Vaina</i>	\$5.500
<i>Manhattan</i>	\$5.000
<i>Kir Royal</i>	\$5.500
<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>	\$5.000
<i>Sangría</i>	\$5.850
<i>Mojito</i>	\$6.000
<i>Caipiriña</i>	\$5.550
<i>Mojito de Frutas</i>	\$6.550
<i>Daiquiri</i>	\$5.850

Bebidas

<i>Inca Kola, Inca Kola Zero</i>	\$2.950
<i>Ginger zero, Ginger ale</i>	\$2.200
<i>Vital sin gas y con gas</i>	\$2.200
<i>Nectar, Fanta y Tonic</i>	\$2.200
<i>Sprite zero, Sprite</i>	\$2.200
<i>Coca cola, light, zero,</i>	\$2.200

Cervezas

<i>Cusqueña</i>	\$4.100
<i>Kunstmann Lager</i>	\$3.300
<i>Kunstmann Book</i>	\$3.300
<i>Royal</i>	\$3.300
<i>Kunstmann Toro Bayo</i>	\$3.300
<i>Kunstmann Sin alcohol</i>	\$3.300
<i>Cusqueña Negra</i>	\$4.100
<i>Heineken</i>	\$3.300
<i>Austral lager</i>	\$3.300
<i>Cristal zero</i>	\$3.300
<i>Corona</i>	\$3.300

Jugos

<i>Maracuyá</i>	\$4.300
<i>Mango</i>	\$4.250
<i>Chirimoya</i>	\$4.300
<i>Frutilla</i>	\$4.100
<i>Piña</i>	\$4.100
<i>Frambuesa</i>	\$4.300
<i>Mango y maracuyá</i>	\$4.500

Limonadas

<i>Limonada tradicional</i>	\$3.800
<i>Limonada con menta</i>	\$3.950
<i>Limonada menta jengibre</i>	\$3.950

Sugerencias del Chef

Entradas

Triología criolla \$15.550

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

Tartar de salmón \$13.950

Limpio sencillo y con gustos frescos solo se permite que tenga 5 ingredientes; pescado, limó, sal, palta y la salsa al estilo cheff.

Pero en la preparación esta el secreto nuestro

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

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

Piqueo caliente \$22.950

Chicharrón de calamar, chicharrón de pescado, yucas fritas, empanada de ají de gallina y suculentas brochetas de pollo

Fondos

Salmon en salsa de huacatay \$13.950

A plancha, bañado en salsa huacatay y camarones. Acompañado de papas nativas salteadas al chimichurri.

Frutos del mar \$14.950

Delicioso medallón de atún a la plancha bañado de una salsa a la huancaína con mariscos... acompañado de un arroz al luto

Salmon en salsa de maracuyá \$13.950

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

Filete al estilo chef \$13.750

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

Filete mar y tierra \$13.950

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

Atún al estilo fortaleza \$13.950

A la parrilla, acompañado de un risotto de champiñones y bañando en una suculenta salsa base de reducción de jugo de betarraga con camarones

Entradas Frías

Ceviche fortaleza \$ 13.950

Pescado, camarones ecuatorianos, calamares, pulpo, marinados en nuestra exclusiva receta a base de limón de Piura y leche de tigre.

Ceviche clásico de pescado \$12.950

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 \$13.950

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 \$14.550

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

Pulpo al olivar norteño \$13,950

Finas láminas de tierno pulpo 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 \$ 16.950

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

Jalea mixta \$12.950

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

Surtido de empanaditas criollas \$ 10.550

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

Fondos

Lomo saltado \$13.950

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

Saltado fortaleza \$14.500

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

Filete a lo macho \$14.550

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

Filete tres sensaciones \$13.950

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

Filete en salsa de champiñón \$14.550

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

Filete a lo pobre \$14.550

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

Filete estilo fortaleza \$14.550

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

Fetuccini saltado especial \$ 13.950

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

Risotto fortaleza \$13.750

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

Ají de gallina \$ 12.550

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

NUESTRO MAR

Pescado a lo macho \$13.950

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

Pescado en salsa de camarón \$ 13.750

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

Salmon en salsa de tomillo \$14.550

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

Arroz mariscos \$ 12.950

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

Arroz chaufa (pollo ò filete ò mariscos) \$13.950

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

Risotto de camarones al azafrán \$ 13.950

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.

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 \$12.500

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” \$101.950

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

Piscos Peruanos

<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
<i>Jagermeistes</i>	\$4.900
<i>BV Land mandarin</i>	\$2.950

Piscos Nacionales

<i>Alto del Carmen 40°</i>	\$4.700
<i>Alto del Carmen 35°</i>	\$4.650
<i>Mistral 40°</i>	\$4.700

Tragos de la casa

<i>Queirolo(acholado y quebranta)</i>	\$5.950
<i>Inca pisco</i>	\$5.950
<i>Portón(italiano,acholado y quebranta)</i>	\$7.500
<i>Amor en llama</i>	\$6.950
<i>El mentiroso</i>	\$6.500
<i>Maracujack</i>	\$6.650
<i>El padrino</i>	\$6.950
<i>Laguna azul</i>	\$6.250

<i>Cuatro gallos (italiano)</i>	\$6.000
<i>Tabernero(acholado,italiano)</i>	\$5.950
<i>La botija Quebranta</i>	\$6.400

Ron

<i>Bacardi 8 años</i>	\$5.250
<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>	\$4.800
<i>Tanqueray</i>	\$4.600
<i>Bombay</i>	\$5.000

