

PIURA

TERRAZA - PERUANA

PIURACR 2479-9931 6050-6809

FRÍOS

PAPAS A LA HUANCAÍNA | \$5.200

De origen peruano, trozos de papa en una salsa de ají y queso Turrialba

CEVICHE DE CORVINA PERUANO | \$5.200 TICO | \$5.000

Pescado fresco al estilo de su elección, servido con chips de camote.

CEVICHE DE CAMARONES & MANGO | \$5.200

Perfecta combinación de sabores y aromas, servido con chips de camote.

CEVICHE MIXTO ESTILO PERUANO | \$5.800

Corvina, mejillones, calamares, pulpo y camarones en cocimiento de zumo de limón, servido con elote, chips de camote.

CARPACCIO DE SALMÓN | \$7.100 PULPO | \$6.900 RES | \$5.500

CALAMARES FRITOS | \$5.500

Aros de Calamar marinados con mostaza acompañado de zarza y yuca frita.

CAUSA DE CAMARONES | \$5.600 PULPO | \$6.100 POLLO | \$5.000

Puré de papá tradicional peruano con la proteína de elección.

TIRADITO: CORVINA Y AJÍ PERUANO | \$5.600

Es una base de salsa ají peruano con lonjas de corvina marinada en leche tigre.

TIRADITO: CORVINA Y SALMÓN | \$5.900

Excelente combinación de sabores marinados en aceite de oliva y balsámico y semillas de girasol.

ENSALADA PIURA | \$5.500

Mezcla de lechugas, queso feta, aceitunas, nueces, mango, tomate, cherry y vinagreta de naranja.

ENSALADA CESAR DE POLLO | \$4.900 | CAMARONES | \$5.400

Lechuga romana, parmesano grano padano, vinagreta cesar con wasabi.

BOWL DE PEPINO & AGUACATE | \$5.200

Mix de lechugas orgánicas con aguacate, pepino, palmito, tomate cherry, rabanitos, semillas crocantes, aderezo de maracuyá.

ENSALADA MEDITERRÁNEA | \$5.200

Estilo griega con queso feta y aceitunas botija.

PASTAS & RISOTTOS

LINGUINI FRUTTO DI MARI | \$8.900

Con pesto de culantro y albahaca, pulpo, camarones, pescado y calamares.

RISOTTO DE AYOTE | \$7.900

Arroz arborio con vegetales mixtos, petipois y queso grana pádano.

RISOTTO DE CAMARONES | \$8.500

Arroz arborio, camarones al término con queso aciago y vino chardonay.

RISOTTO DE HONGOS SILVESTRES | \$7.900

Arroz Arborio, con hongos en salsa bañado en vino y terminado en queso.

PARA COMPARTIR

JALEA PERUANA | \$14.000

Variedad de frutos de mar empanizados, acompañados de yuca frita, salsa tártara, salsa golf y salsa criolla de cebolla. (3 Paxs)

PARRILLADA FAMILIAR | \$23.000

3 Filete de pollo, 3 churrascos, Costilla BB, Ribs, 3 chorizos, vegetales parrillados, elote, frijoles molidos, pico de gallo, tortillas, salsas a escoger.

PESCADOS

CORVINA AL CURRY ANDINO | \$8.400

Corvina de cocción lenta en curry, leche de coco y concentrados de pescado, aromatizado con hierba buena. Se sirve con arroz.

CORVINA PACIFICO SUR ESTILO ASIATICO | \$7.900

Filete a la parrilla, camarones jumbo juvenil, y pulpo en salsa de ostión con papas y vegetales en bastones salteados.

CORVINA A LO MACHO | \$8.500

Filete a la parrilla sobre papas al vapor cubiertas sobre un mix de mariscos en su propia salsa y arroz blanco.

MARISCOS

PULPO A LA PARRILLA | \$13.500

Marinado en una salsa de chile seco, hecho a la parrilla y servido con un pico de gallo tibio, papas andinas y aguacate parrillado.

SARTÉN DE MARISCOS PIURA | \$8.700

Corvina y mariscos variados flambeados al pisco y salsa pomodoro, terminados al horno.

GRATINADO DE MARISCOS & HONGOS | \$8.500

Pulpo, camarón, calamar y scallops al vino blanco, gratinado con queso asiago y grano padanno.

CONCHAS A LA PARMESANA | \$8.900

Conchas del pacífico sur gratinadas con queso parmesano y flambeadas al pisco peruano.

PICANTE DE CAMARONES | \$7.300

Camarones juvenil en una salsa con crema de chipotle, servido con aguacate y chips de tortillas

CHICHARRONES DE CORVINA | \$6.700

Trozos de pescado escojidos, empanizados, se sirve con salsa tártara y pico de gallo.

A LA PARRILLA

RIB EYE 400 G | \$10.900 / COW BOY STEAK | \$13.500

LOMITO 320 G | \$9.900 / NEW YORK | \$13.900

TOMAHAWK 500 GR | \$13.500 / COSTILLA BABY BACK RIBS | \$10.900

Acompañado por dos guarniciones

Papas fritas, elotes a la mantequilla, frijoles molidos, yucas al mojo, pico de gallo, ensalada verde, camote frito en bastones o vegetales mixtos.

SOPAS

DE MARISCOS | \$5.900 EN AGUA | \$6.500 EN LECHE

A nuestro estilo con mariscos frescos y concentrado de pescado.

CHUPE DE CAMARÓN | \$6.900

De origen peruano, concentrado de camarones, leche evaporada, vegetales y arroz.

*TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN SOLO EL 13% DE IMPUESTOS

CORVINA CHORILLANA | \$8.400

Corvina a la plancha bañado en una salsa de tomate, cebolla, tomate y crema de ají. Se sirve con arroz.

PARGO FRITO EN SALSA DE MARISCOS | \$8.100

Pargo frito hervido con una salsa de mix de marisco flambeados al pisco peruano y ají amarillo.

SALMÓN AL TÉRMINO | \$8.300

Delicioso salmón la parrilla en una salsa de mantequilla clarificada vino y limón, acompañado con papas al vapor.

CARNES & POLLOS

HAMBURGUESA ANGUS | \$8.300

Deliciosa hamburguesa elaborada con carne 100% angus, queso suizo, tocineta y cebolla caramelizada. Acompañado de papas fritas.

LOMITO SALTEADO | \$7.000 POLLO & HONGOS SALTEADO | \$6.300

Trozos salteados al wok, cebolla, tomate, chile dulce, salsa oriental, arroz y papas fritas.

AJÍ DE GALLINA | \$7.200

Pollo desmechado, bañado en salsa de ají, queso fresco, huevo duro, papas en rodajas, acompañado con arroz.

LOMITO A LO MACHO | \$9.900

Lomito a la parrilla bañado en salsa de marisco saltado en aceite de oliva y ají, acompañado de vegetales y papas nativas

POLLO CREMA DE HONGOS SILVESTRE | \$6.500

Filete de pollo en una cremosa salsa de hongos silvestres, acompañado con vegetales salteados.

POLLO TERIYAKI | \$7.000

Cortes de pollo al wok, en una salsa teriyaki, acompañado de arroz chaufa peruano.

ARROCES

ARROZ CON POLLO & PAPAS | \$5.500

Tradicional arroz con pollo servido con papas fritas y ensalada.

ARROZ CON CAMARONES | \$7.000 CAMARONES CON ARROZ | \$9.500

Arroz caldoso cocido de manera original con camarones, servido con salsa de cebolla y papas fritas.

CHAUFA TRES SABORES | \$6.800

Salteado al wok con lomito de res, pollo y camarones, aceite de sésamo y salsa de soya.

ARROZ CON MARISCOS PIURA | \$7.500

Especial de la casa con mejillones, calamares, camarones, pulpo saborizado en vino blanco y salsa de ají peruano.

ARROZ VEGETARIANO | \$5.500

Tradicional arroz saltado con vegetales, acompañado de ensalada.

POSTRES

PANACOTA DE ARÁNDANOS / CHICHA MORADA | \$3.900

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS | \$3.900

SUSPIRO LIMEÑO | \$3.900

COPA DE HELADOS (CONSULTAR) | \$2.600

¡CONSULTÁ POR LOS ESPECIALES DEL CHEF!