



COCTELES

SANGRÍA

Sangría tinta con acentos de manzana y naranja

€ 3500

MOJITO

Limón, hierba buena y ron

SABORES: Limón, fresa, maracuyá

€ 3500

WINE MARGARITA

Mitad margarita mitad sangría

€ 4500

PISCO SOUR

Pisco, limón y almibar

SABORES: Limón, maracuyá

€ 4500

CAIPIRINHA

Cachaça, limón y azúcar granulada

SABORES: Limón, blueberry, frutos rojos

€ 4000

PIÑA COLADA

Crema de coco, leche evaporada, piña, ron

€ 4000

FRESA COLADA

Crema de coco, leche evaporada, fresas, ron

€ 4000

FROZEN DAIQUIRÍ

Limón, granadine, ron

SABORES: Fresa, limón, maracuyá

€ 4000

MARGARITA

Tequila, triple sec, limón

€ 4000

MOSCOW MULE

Vodka, cerveza de gengibre, limón, romero

€ 4500

GIN O VODKA TONIC

Ginebra o Vodka, agua quinada

SABORES: Fresa, naranja, blueberry, frutos rojos, pepino, limón, romero, manzana verde

€ 4000

CERVEZA DRAFT

	½ L	1 L
IMPERIAL	€2500	€4500
HEINEKEN	€2800	€4800
HOEGAARDEN	€3500	€6000
STELLA ARTOIS	€3500	€6000

CERVEZA EN BOTELLA

IMPERIAL	€1800
IMPERIAL LIGHT	€1800
IMPERIAL SILVER	€1800
IMPERIAL ULTRA	€1800
PILSEN	€1800
CORONA	€2000
BAVARIA GOLD	€2200
BAVARIA LIGHT	€2200
BAVARIA MASTERS	€2200
HEINEKEN	€2200
CUSQUEÑA	€2300





MARGARITA ESPECIAL

HECHO CON TEQUILA 1800

₡5900

TRAGOS

- TEQUILA (SEGÚN MARCA)
- VODKA (SEGÚN MARCA)
- RON (SEGÚN MARCA)
- WHISKEY (SEGÚN MARCA)
- PISCO (SEGÚN MARCA)

GASEOSAS

- COCA COLA ₡1800
- COCA COLA LIGHT ₡1800
- COCA COLA ZERO ₡1800
- FANTA NARANJA ₡1800
- GINGER ALE ₡1800
- INCA KOLA ₡2000

VINOS



- TINTO ₡ 3500
- BLANCO ₡ 3500
- VINO DE LA CASA ₡ 13500
- MARQUÉS DE CÁCERES ₡ 16900

NATURALES

- SABORES: ₡1800
- FRESA, GUANÁBANA, MARACUYÁ, PIÑA/HIERBA BUENA, LIMONADA/HIERBA BUENA, FRUTAS
- CHICHA MORADA ₡2000



ENTRADAS

PAPAS A LA HUANCAÍNA **₡ 4500**

Un clásico peruano, papas bañadas en la deliciosa salsa peruana huancaína

PATACONES A LO MACHO **₡ 4900**

Patacones fritos coronados con abundantes mariscos y salsa a lo macho

CHICHARRÓN DE CALAMAR **₡ 5500**

Calamar blanco empanizado y sazonado a la perfección, acompañado de salsa tártara

LECHE DE TIGRE AMARILLA **₡ 5950**

La salsa que da vida al ceviche peruano, consumido como bebida reconstituyente

LECHE DE TIGRE BLANCA **₡ 5950**

Jugo que resulta de la mezcla del pescado, ají, limón y demás aderezos

JALEA DE MARISCOS **₡ 6500**

Mezcla de pescado y mariscos, acompañado de yuca empanizada y salsa tártara de la casa

PARIHUELA

₡ 6500

Sopa típica hecha a base de pescado y mariscos, la "levanta muertos"

CHUPE DE CAMARÓN

₡ 6900

Deliciosa sopa espesa, con camarones y el toque perfecto de picante

SALTADO HUANCAÍNO



CORVINA A LO MACHO



PICANTE DE CAMARÓN



CAUSA VEGETARIANA **₡ 4500**

Capas de puré frío con ají amarillo rellena de vegetales con salsa tártara y ensalada criolla

CAUSA DE POLLO **₡ 5500**

Capas de puré frío con ají amarillo rellena de pollo con salsa tártara y ensalada criolla

CAUSA ACEVICHADA **₡ 5900**

Capas de puré frío con ají amarillo coronada con delicioso ceviche clásico y ensalada criolla

CAUSA DE CAMARÓN **₡ 5900**

Capas de puré frío con ají amarillo rellena de camarones con salsa tártara y ensalada criolla

CAUSA DE PULPO AL OLIVO **₡ 6750**

Capas de puré frío con ají amarillo rellena de pulpo en salsa de olivo y ensalada criolla

CAUSAS LIMENÑAS

JALEA DE MARISCOS



CAUSA DE CAMARÓN



CLÁSICO PERUANO



CEVICHE

CLÁSICO PERUANO **₡ 6250**

Tradicional ceviche de pescado con un ligero picante al mejor estilo peruano

CEVICHE A LA PIEDRA **₡ 6500**

Ceviche de pescado estilo peruano servido empanizado y frito, un verdadero manjar

PERUANO MIXTO **₡ 6750**

Ceviche de pescado, camarón y pulpo al mejor estilo peruano

CEVICHE CARRETILLERO **₡ 7500**

Ceviche clásico peruano coronado con crujiente chicharrón de calamar, la combinación perfecta

CHICHARRÓN CALAMAR



CAUSA VEGETARIANA



PAPAS A LA HUANCAÍNA



ARROZ CHAUFA

CHAUFA DE POLLO **₡ 6800**

Arroz sofrito estilo peruano con trozos de pollo

CHAUFA DE LOMITO **₡ 6800**

Arroz sofrito estilo peruano con trozos de lomito

CHAUFA TRÍO **₡ 7000**

Arroz sofrito estilo peruano con trozos de lomito, pollo y cerdo

CHAUFA DE MARISCOS **₡ 7500**

Arroz sofrito estilo peruano con camarones, pescado, calamar y mejillones

CHAUFA DE CAMARÓN **₡ 7500**

Arroz sofrito estilo peruano con camarones



POLLO A LA PARRILLA **₡ 7350**

(Frango Grelhado) Filet de pechuga de pollo a la parrilla con salsa de la casa, puré y vegetales saltados



SALMÓN **₡ 9550**

(Salmão) Filet de salmón a la parrilla bañado con salsa cremosa de piña y naranja, puré y vegetales saltados



CHURRASCO **₡ 10950**

Corte de carne de 300 grs a la parrilla acompañado de puré y vegetales saltados

LOMITO **₡ 11500**

(Lombo) Trozo de lomito de 300 grs a la parrilla acompañado de puré y vegetales saltados

NEW YORK STEAK **₡ 12500**

(Churrasco Gaúcho) Jugoso corte estilo New York Steak de 300 grs bañado en salsa de la casa (opcional), con puré y vegetales saltados

PICANHA **₡ 12900**

(Punta de Solomo) Exclusivo corte brasileño de 300 grs a la parrilla acompañado de puré y vegetales saltados

CHURRASCARIA

LINGUINI A LA REINA



SURTIDO BRASILEÑO



CHURRASCO



POLLO SALTADO **₡ 6500**

Deliciosas tiras de pollo saltado con tomate, cebolla, chile dulce y papa, acompañado con arroz blanco

TALLARÍN SALTADO **₡ 6750**

Plato jugoso que consta de una mezcla de tallarín y lomito saltado en salsa oriental

LOMO SALTADO **₡ 6850**

Deliciosas tiras de lomo saltado con tomate, cebolla, chile dulce y papa, acompañado con arroz blanco

PICANTE DE CAMARONES **₡ 7500**

El sabor del camarón con el picante peruano, hacen de este plato una explosión de sabor

CORVINA A LO MACHO **₡ 8500**

Corvina a la plancha bañada en salsa con mariscos, acompañada con arroz blanco

LOMITO A LO MACHO **₡ 8500**

Lomito a la plancha bañado en salsa con mariscos, acompañado con arroz blanco

LINGUINI A LA REINA **₡ 8500**

Linguini con camarones a la reina (camarones salteados en leche de tigre y un toque de pisco)

SALTADO HUANCAÍNO **₡ 8500**

Linguini a la huancaína y lomo saltado, un dúo clásico de la gastronomía peruana

PULPO AL OLIVO **₡ 9350**

Pulpo acompañado de salsa peruana a base de aceitunas moradas

PULPO ANTICUCHERO **₡ 11900**

Delicioso pulpo a la parrilla bañado en la afamada salsa peruana anticuchera

LOMITO INCASAMBA **₡ 12500**

Lomito de 300 grs bañado con salsa de vino y hongos, acompañado de puré y vegetales

PESCADO ENTERO FRITO A LO MACHO **₡ 13500**

Pescado entero (sin espinas) frito relleno de mariscos y salsa a lo macho, acompañada de puré y vegetales

PIQUEO PERUANO **₡ 16750**

Tabla surtida con Jalea de Mariscos, Ceviche, Causa Limeña de Camarón, yuca y ensalada criolla

SURTIDO BRASILEÑO **₡ 19500**

Tabla surtida con Picanha, Chorizo, Pollo a la Parrilla, papas al limón y ensalada criolla

PLATOS PERUANOS



PARA COMPARTIR

LOMITO



SALMÓN



PICANHA



POSTRES

- ★ FLAN DE COCO **₡ 2500**
- ★ SUSPIRO LIMEÑO **₡ 3000**
- ★