

PIURA

TERRAZA - PERUANA



PAPAS A LA HUANCAINA **¢5.200**

Nuestras papas a la huancaina te transportarán a los sabores auténticos de Perú. Delicadas papas doradas se cubren con una irresistible salsa cremosa de ají amarillo y queso fresco, brindando una combinación de picante y suavidad.

CEVICHE PERUANO  **¢7.500**

Trozos de pescado fresco marinados en jugo de limón se mezclan con cebolla roja crujiente, cilantro fresco y un toque de ají, creando una combinación refrescante y llena de vitalidad. Complementado por camote, según el estilo peruano.

CEVICHE DE PEPINO Y CAMARÓN **¢8.500**

Combina la delicadeza de los camarones con la frescura y la textura suave del pepino, todo enmarcado en una seductora salsa verde cítrica con notas de hierbas frescas y especias selectas. Mientras los chips artesanales aportan la crujiente armonía necesaria.

CEVICHE DE CAMARÓN & MANGO **¢7.500**

Camarones frescos, tiernos y maravillosamente sazonados se entrelazan con trozos jugosos de mango maduro, creando una sinfonía tropical en cada bocado. La combinación de la dulzura del mango y la frescura del mar se potencia con una salsa cítrica que equilibra a la perfección los sabores.

TRIO DE CEVICHE **¢16.200**

Selección de ceviches que combina tres estilos distintos en un solo plato. Nuestra creación comienza con un ceviche en crema de ricoto, donde los camarones se sumergen en una suave y picante crema. Continuamos con un ceviche de pulpo oriental, donde el pulpo tierno se combina con una mezcla de especias y sabores asiáticos, creando una fusión irresistible. Por último, presentamos un ceviche clásico peruano, donde el pescado fresco se marina en limón y se combina con cebolla roja, cilantro y ají. Este plato triple de ceviches es una muestra de la diversidad culinaria que te transportará a diferentes rincones del mundo.

RECOMENDADO

CEVICHE MIXTO PERUANO  **¢9.000**

Delicadamente marinados en limón al instante, nuestra selección de corvina, calamares, pulpo, mejillón y camarón se fusiona en un festín marino que deleitará tus sentidos. Cada bocado es un encuentro con la frescura del océano.

CARPACCIO DE PULPO **¢9.500**

O SALMÓN **¢9.500**

Lonjas finamente cortadas de pulpo o salmón, acompañado de una seductora salsa de alcaparras y especias. Con trozos de aguacate fresco y pan tostado crujiente, este plato combina la delicadeza del mar con la sutileza del aguacate.

CAUSA AL ELEGIR

CAMARÓN **¢7.500**

PULPO **¢9.900**

POLLO **¢5.000**

Descubre el encanto de la tradicional causa limeña con nuestra versión única, donde puedes elegir entre camarón, pulpo o pollo como protagonista. Cada bocado de esta exquisita combinación de puré de papas amarillas, ají amarillo y limón te envolverá en una experiencia de sabores vibrantes y texturas suaves. Ya sea que elijas la frescura marina del camarón y pulpo, o la jugosidad del pollo, nuestra causa limeña te transportará directamente a la costa peruana.

CAUSA ACEVICHADA **¢8.000**

Festín de sabores peruanos con nuestra exquisita causa limeña, donde el pescado marinado con zumo de limón y leche de tigre se convierte en el protagonista. Elaborada con puré de papas amarillas, ají amarillo y especias, brinda una base cremosa y delicada. La combinación de sabores cítricos y picantes del pescado marinado se fusiona con la suavidad de la causa, creando una experiencia gastronómica inolvidable que te lleva a las vibrantes calles de Lima.

TIRADITO DE CORVINA Y AJI PERUANO  **¢11.900**

Deléitate con nuestro exquisito tiradito de corvina, una maravillosa combinación de frescura marina, picante sutil y la cremosidad del aguacate. Finas láminas de corvina se bañan en una vibrante salsa de ají peruano, realizando su sabor y brindando un toque de calidez.

TIRADITO DE CORVINA Y SALMÓN **¢7.500**

Delicadas láminas de pescado se fusionan con una base de salsa de ají, que aporta un toque de picante y profundidad de sabor. La combinación se realza con la textura crujiente de semillas de girasol y maíz, añadiendo un contraste de texturas y un toque de sabor adicional.

PULPO AL OLIVO **¢11.000**

Lonjas de pulpo cortadas finamente se sumergen en una irresistible mayonesa de aceituna botija, que resalta su textura tierna y realza su sabor marino. La combinación se completa con trozos de aguacate cremoso, que aportan un toque de frescura y sutileza.

CHORITOS A LA CHALACA **¢8.000**

Mejillones marinados en una mezcla de tomate y limón, adquiriendo un toque cítrico y refrescante. El maíz tierno que aporta una textura crujiente y un sabor dulce que complementa a la perfección los sabores del mar. Cada mejillón, presentado sobre su concha, es una invitación a deleitarse con una delicia marina.

ENSALADA PIURA **¢6.500**

La combinación de la frescura crujiente de las lechugas, la cremosidad del queso feta y la intensidad de las aceitunas crea una armonía en cada bocado. Las semillas crocantes aportan una textura adictiva, mientras que el mango jugoso y los tomates cherry añaden un toque de dulzura y frescura. Todo esto se realza con una vinagreta de naranja, que aporta un toque cítrico y refrescante a esta ensalada vibrante y saludable.

BOWL DE PEPINO & AGUACATE **¢7.500**

El mix de lechugas orgánicas forma la base fresca y crujiente, mientras que el aguacate cremoso y el pepino refrescante agregan una textura suave y un sabor delicioso. El palmito, los tomates cherry y los rabinitos añaden un toque de color y frescura adicional. Rematando esta combinación de sabores y texturas, las semillas crocantes agregan un toque final. Todo se une armoniosamente con nuestro aderezo de maracuyá, que aporta una nota tropical y agrídulce.



Risottos

RISOTTO DE CAMARÓN \$14.700

Delítate con nuestro exquisito risotto de camarón, donde el arroz arbóreo se transforma en una sedosa y cremosa delicia. Los camarones, marinados en vino, se sumergen en este arroz, aportando un sabor marino. Para coronar este plato, el parmesano Grana Padano se funde sobre el risotto, ofreciendo su sabor salado y robusto.

RISOTTO DE HONGOS SILVESTRES \$9.500

El risotto se fusiona con una succulenta salsa de hongos, impregnada con los sabores terrosos y aromáticos de los hongos silvestres, potenciados por un toque de vino. Los trozos de vegetales mixtos, como zanahorias, calabacines y pimientos, añaden un contraste de texturas y una frescura vibrante. Rematando este plato, el parmesano Grana Padano se esparce generosamente, añadiendo su sabor salado y sabroso.



Pastas

FETTUCCHINE FRUTOS DI MARI \$10.900

El fettuccine, delicadamente cocido al dente, se baña en una irresistible salsa verde de espinaca, queso parmesano y vino blanco, que imparte un sabor y una cremosidad inigualables. Pero la verdadera estrella de este plato son los mariscos frescos que lo acompañan: camarones jugosos, mejillones, pescado, pulpo y calamar, todos cocinados en vino blanco para realzar sus sabores marinos. Es una experiencia gastronómica llena de texturas, aromas y sabores deliciosos que te transportará a la costa italiana.

FETTUCCHINE A LA HUANCAINA CON LOMITO • \$15.000

Combinación de sabores peruanos que te transportarán directamente a la tierra de los Incas. El lomito, salteado en una salsa de ají picante y queso Turrialba, se une a los fideos fettuccini al dente, creando una experiencia culinaria llena de intensidad y delicia.



Pescados

PARGO FRITO EN SALSA DE MARISCOS \$23.500

El pargo frito presenta una carne jugosa y tierna en su interior. La salsa, elaborada con una combinación de mariscos frescos y el toque picante del ají peruano, envuelve al pargo en un abrazo de sabores intensos y cautivadores. Para elevar aún más la experiencia, flambeamos el plato con vino, infundiendo cada bocado con un toque de sofisticación.

RECOMENDADO

SALMÓN AL TÉRMINO \$13.500

El filete de salmón, cuidadosamente cocinado al término, se baña en una irresistible salsa a base de mantequilla clarificada, con un toque cítrico que realza su frescura natural. Cada bocado de este succulento pescado te deleitará con su textura tierna y su sabor delicado. Acompañado de un succulento puré de camote y vegetales salteados, este plato ofrece un equilibrio perfecto entre sabores y texturas.

PARIHUELA \$11.500

Este plato presenta un filete de corvina a la plancha, bañado en una apetitosa salsa de mariscos con ají peruano y la auténtica salsa de su origen. Cada bocado de este plato te transportará a un festival de sabores marinos, donde la frescura del pescado se combina armoniosamente con la intensidad de su salsa. Además, se sirve con gajos de limón que aportan un toque cítrico y refrescante.

CORVINA AL CURRY \$11.000

Un jugoso filete de corvina es cocinado lentamente en una deliciosa salsa de curry con leche de coco y concentrado de pescado, que le otorga una cremosidad y una profundidad de sabor incomparables. Los aromas frescos de la hierba buena y los tomates cherry aportan un toque herbáceo y color.

CORVINA PACIFICO SUR ESTILO ASIATICO • \$15.000

El filete de corvina a la plancha se deshace en cada bocado, mientras la salsa de ostión y mariscos realza su sabor con notas saladas y umami. Los vegetales salteados, frescos y crocantes, añaden un contraste de texturas y de colores al plato.

CORVINA A LO MACHO 🔥 \$17.500

El filete de corvina, cocinado a la perfección en la plancha, se encuentra sobre una cama de salsa de mariscos con el distintivo toque picante y aromático del ají peruano. Cada bocado es una explosión de sabores marinos, complementados por la suavidad y jugosidad del filete de corvina. Acompañado de arroz blanco y una refrescante ensalada criolla.



Mariscos

PULPO A LA PARRILLA \$19.500

Pulpo marinado en una irresistible salsa de chiles secos y vino, que imparte un toque ahumado y picante a cada tentáculo. El pulpo, asado a la parrilla, adquiere el distintivo sabor a la brasa, con una textura tierna y jugosa en cada bocado. Acompañando al pulpo, encontrarás aguacate también a la parrilla, que aporta una cremosidad ahumada y una dulzura caramelizada. Se sirve con un pico de gallo tibio, y papas andinas.

RECOMENDADO

GRATINADO DE MARISCOS Y HONGOS ... \$14.900

Selección de mariscos y hongos en una succulenta mezcla que te transportará a una explosión de sabores. Pulpo, camarón, calamar, vieiras, mejillón y pescado se unen en armonía, marinados en un delicioso vino y flambeados con salsa de ají, que realza su sabor con un toque picante y aromático. El gratinado se completa con queso Grana Padano que aporta una capa dorada y sabrosa. Para acompañar esta delicia, se sirve con arroz blanco que absorbe los jugos y sabores de los mariscos.

CONCHAS A LA PARMESANA **¢8.900**

Estas conchas del pacífico sur son cuidadosamente gratinadas con queso parmesano, creando una capa dorada y crujiente que resalta la textura suave y jugosa de las conchas. Pero la magia no termina ahí, ya que son flambeadas al pisco peruano, que aporta un toque de sabor y aroma único.

TACU TACU DE CAMARÓN **¢11.900**

Este plato combina lo mejor de la tradición peruana con toques modernos. El canapé de frijol blanco, salteado con ají, se presenta como la base ideal para los jugosos camarones. La crema de ricoto, con su suave y agradable sabor, agrega un ligero picor que se complementa a la perfección con los sabores intensos del plato. Para realzar aún más la experiencia, se sirve con una fresca ensalada criolla.

CHICHARRONES DE CORVINA **¢8.100**

Marinados en una exquisita mezcla de mostaza, que les otorga un sabor audaz. Luego, son delicadamente empanizados para lograr una textura dorada y crujiente por fuera, mientras que el interior se mantiene jugoso y tierno. Se sirven acompañados de una fresca ensalada criolla, que aporta un contraste con su mezcla de vegetales y aliños tradicionales. No puede faltar la yuca frita.

CALAMARES FRITOS **¢5.500**

Saborea la fusión perfecta de sabores en nuestros aros de calamar marinado con mostaza, acompañados de irresistible yuca frita y una fresca ensalada criolla. Cada bocado de calamar tierno y jugoso te cautivará con su sabor audaz, mientras que la combinación de la yuca crujiente y la ensalada refrescante añadirá una deliciosa variedad de texturas y contrastes.

RIB EYE 400G **¢18.500**

Este corte de carne premium es conocido por su marmoleo excepcional y su sabor intenso y sabroso. Nuestro chef experto le dará el término a su gusto, sellando los jugos y resaltando su textura tierna y jugosa. Cada bocado le deleitará con la ternura inconfundible de la carne de primera calidad.

COW BOY STEAK 500G **¢29.500**

Con su característico hueso en forma de asa y su generoso tamaño, este bistec es perfecto para los amantes de la carne. Nuestro talentoso chef lo asa a su gusto, creando una succulenta corteza dorada por fuera mientras mantiene la jugosidad y ternura en su interior.

LOMITO 320G **¢19.900**

Disfruta de una deliciosa experiencia a la parrilla. Este succulento lomo te ofrece un sabor excepcional y una calidad insuperable. Asado a la perfección en nuestra parrilla, resaltando sus sabores naturales y brindándote una textura irresistiblemente tierna.

NEW YORK **¢19.900**

Este corte premium te brinda una experiencia culinaria inigualable. Nuestro chef experto asa el corte New York a la parrilla para lograr ese irresistible exterior dorado y ese interior tierno y jugoso. Cada mordisco te deleitará con sus intensos sabores y textura succulenta.

TOMAHAWK 500G **¢29.500**

Este corte de carne excepcional no solo es una delicia para los ojos, con su característico hueso largo que se asemeja a un hacha de guerra, sino que también es una delicia para el paladar. Nuestro talentoso chef asa a la perfección este jugoso corte Tomahawk a la parrilla, logrando una jugosidad y ternura incomparables. Es un deleite para los amantes de la carne. Acompañado de guarniciones a elección.

RECOMENDADO

COSTILLA BABY BACK RIBS **¢20.900**

Cocinadas a fuego lento, lo que resulta en una textura sabrosa y tierna que se deshace en tu boca. Cubiertas con una incomparable salsa barbacoa perfectamente sazonadas, logrando un equilibrio perfecto entre la carne tierna y la capa exterior caramelizada. Una experiencia gastronómica que te dejará con ganas de más.

ACOMPañADO POR
*dos guarniciones***PAPAS FRITAS****ELOTES A LA MANTEQUILLA****FRIJOLES MOLIDOS****YUCA AL MOJO****PICO DE GALLO****ENSALADA VERDE****PAPA ASADA****PURE PERUANO****CAMOTE FRITO****VEGETALES SALTEADOS**



SOPA DE MARISCOS EN AGUA \$9.900

Los mariscos más frescos, cuidadosamente seleccionados y salteados al vino para resaltar sus sabores naturales. Nuestra base de fumet de pescado de la casa agrega profundidad y complejidad brindando un caldo lleno de aromas y matices. Cada cucharada está llena de camarones jugosos, calamares tiernos, mejillones frescos y trozos de pescado delicadamente cocidos.

SOPA DE MARISCOS EN LECHE \$10.900

Esta sopa combina la frescura de los mariscos, con una base de leche cremosa y sabrosa. Nuestros mariscos frescos son salteados al vino para realzar su sabor y luego se incorporan al fumet de pescado casero, creando una combinación perfecta de sabores marinos incluyendo camarones jugosos, calamares tiernos, mejillones frescos y trozos de pescado.

CHUPE DE CAMARÓN \$12.900

Originario de Perú, combina con exquisitez el concentrado de camarón con una deliciosa base de leche evaporada. Nuestro Chupe de Camarón está repleto de jugosos camarones, tiernos vegetales y arroz, maridando sabores y texturas en cada cucharada. Cada ingrediente se fusiona en armonía, creando un caldo cremoso y reconfortante que te transportará a las costas peruanas.



HAMBURGUESA ANGUS \$14.500

Elaborada con carne 100% Angus de primera calidad de sabor intenso y textura irresistible. Esta delicia se combina con queso suizo derretido, crujiente tocino y dulce cebolla caramelizada. Acompañada de papas fritas doradas y crujientes.

HAMBURGUESA PIURA \$16.000

Preparada con carne 100% Angus de primera calidad. Dos exquisitos quesos que se derriten sobre la torta caliente. Para añadir un toque de mar, hemos añadido una generosa cama de camarones en una suave crema de ají, que se mezcla con los sabores ahumados de la tocino crujiente. Además, encontrarás frescos trozos de aguacate. Acompañamiento de bastones de camote dorados y crujientes.

+RECOMENDADO+

LOMITO SALTEADO \$12.100

Jugosos trozos de lomo de res se combinan con una variedad de verduras frescas y se cocinan a la perfección en el wok, creando un plato vibrante y lleno de texturas que deleitará a tus papilas gustativas.

LOMITO A LO MACHO \$16.000

Lomito cuidadosamente cocinado a la parrilla bañado en una deliciosa salsa de mariscos salteados en aceite de oliva y ají, que le aportan un toque picante y sabroso. Acompañamos este exquisito plato con arroz, ensalada criolla y una selección de vegetales salteados.



POLLO SALTEADO \$7.500

Hábilmente salteado al wok. Está bañado en una irresistible salsa oriental con toques de ají y chile dulce, que le otorgan un equilibrio perfecto. Acompañando al pollo, encontrarás tiernos trozos de cebolla, que le aportan un sabor dulce y crujiente.

AJI DE GALLINA \$8.900

Pollo desmechado en una seductora salsa de ají amarillo. El pollo se sirve sobre una cama de suaves rodajas de papas, que absorben los sabores de la salsa, y se acompaña con trozos de queso fresco y huevo duro, añadiendo textura al plato. Como toque final, se decoran con aceitunas, que aportan un contraste de sabor único.

POLLO EN CREMA SILVESTRE \$7.500

Pollo tierno y sabroso cubierto en una suave y cremosa salsa de hongos, que realza su sabor y lo envuelve en una textura sedosa. Los hongos silvestres añaden un toque de rusticidad al plato. Además, lo acompañamos con una colorida y apetitosa mezcla de vegetales salteados al vino.

POLLO TERRIYAKI \$7.000

Cada trozo de pollo se sumerge en una deliciosa salsa agrídulce, con notas de soja, jengibre y especias orientales, que le aportan un sabor único y cautivador. Acompañamos este plato con una mezcla de cebolla y chile dulce, que añade un toque de frescura y un contraste de sabores. Además, lo servimos sobre un lecho de arroz chaufa, un arroz frito con vegetales.



ARROZ VERDE DE POLLO \$6.100

Sabor auténtico de Perú en cada bocado. Nuestro arroz verde, elaborado con cilantro y espinacas, se combina con jugosos filetes de pollo y vegetales frescos. Acompañado de ensalada verde.

CAMARONES CON ARROZ \$11.100

Arroz estilo tico, con una porción aún más generosa de camarones salteados en vino y una exquisita salsa de pescado. Cada bocado te transportará a las playas de Costa Rica. Acompañado de una fresca ensalada y crujientes papas fritas, este plato te hará vivir una experiencia culinaria inolvidable.

PRECIOS CON TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS



Arroces

ARROZ CON MARISCOS \$13.000

Variedad de mariscos cuidadosamente seleccionados y salteados en vino y un concentrado de pescado que realza su sabor. La salsa de ají le aporta un toque picante y aromático, mientras que la ensalada criolla fresca y colorida complementa perfectamente. La abundancia de mariscos se mezcla con la tradición culinaria para crear un verdadero festín.

CHAUFA VEGETARIANO \$7.100

Arroz salteado en el wok, combina una variedad de vegetales frescos y crujientes. La salsa china auténtica aporta un sabor distintivo y una nota dulce y salada que realza la combinación de sabores. Se sirve con una ligera ensalada verde.

CHAUFA TRES SABORES \$9.900

Preparado al wok, este plato combina tiernos trozos de lomito de res, jugoso pollo y sabrosos camarones, todo salteado con una irresistible salsa oriental y el toque aromático del aceite de sésamo. No puede faltar su acompañamiento ideal, papas fritas.



Postres

PANACOTA DE ARÁNDANOS \$4.200

Nuestra exquisita panna cotta de arándanos es una delicada combinación de suave crema y un toque frutal de arándanos frescos. Su textura sedosa y su sabor dulce-ácido hacen de este postre una experiencia única y deliciosa que cautivará tus sentidos.

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$4.200

Comienza con una base crujiente de galletas, seguida de una suave y cremosa capa de cheesecake elaborada con queso crema de alta calidad. Pero lo que realmente hace especial a este postre son los frutos rojos frescos y jugosos que lo adornan: fresas, frambuesas, arándanos y moras.

SUSPIRO LIMEÑO \$4.200

Postre clásico de la gastronomía peruana que te hará suspirar de placer. Esta deliciosa y dulce creación combina una suave capa de manjar blanco con un toque de aroma de vainilla, coronada con un merengue delicado y decorada con canela espolvoreada.

LECHE ASADA \$4.000

Postre típico de Perú similar al flan. Preparada con una base de leche, huevos, azúcar y un toque de esencia de vainilla, esta suave y cremosa delicia se hornea lentamente hasta obtener una textura sedosa y corteza dorada en la parte superior.

TERRINE DE CHOCOLATE \$4.500

Suave y esponjoso bizcocho de chocolate cubierto con un delicado barnizado de chocolate, resaltando su sabor y le da un toque de elegancia. Además, lo servimos acompañado de una generosa bola de helado de que se derrite suavemente sobre el bizcocho, creando una combinación de texturas y temperaturas que hará que tu paladar se deleite.

Para Compartir

JALEA PERUANA \$21.000

Exquisita variedad de frutos del mar, cuidadosamente empanizados y fritos hasta obtener una textura crujiente por fuera y jugosa por dentro. Se complementa con una fresca ensalada criolla, añadiendo un toque de acidez y frescura. Para acompañar este festín de sabores, te ofrecemos generosos bastones de yuca frita.

PARRILLADA FAMILIAR \$35.000

Suculentos trozos de pollo marinado y jugosos churrascos que han sido cuidadosamente preparados a la parrilla para lograr ese sabor irresistible, deliciosa y tierna costilla de cerdo bb ribs, que se deshace en tu boca. No puede faltar el tradicional chorizo, con su sabor ahumado y lleno de especias distingue las parrilladas argentinas. Además, disfrutarás de una selección de vegetales grillados que aportan frescura y textura al plato.

RONDA MARINA \$31.500

Combinación de delicias marinas desde suaves y tiernos camarones hasta jugosos mejillones, cada bocado te transportará a las costas peruanas. Compuesto por arroz chaufa de pescado, arroz de mariscos, choritos a la chalaca, causa de camarón y ceviche peruano. La Ronda Marina es el plato perfecto para compartir con amigos y familia.



Especialidades del

Chef

Inspirado en los productos de temporada más frescos y sabrosos. Cada día, nuestro talentoso chef crea una experiencia culinaria única que resalta los ingredientes disponibles en su máximo esplendor. Desde exquisitas combinaciones de mariscos hasta platos vegetarianos y creaciones de carne magistralmente preparadas, esta especialidad del chef te invita a disfrutar de una experiencia culinaria emocionante.

CONSULTE A SU SALONERO POR LAS ESPECIALIDADES DEL CHEF



ESCANÉAME
Y CONOCE MÁS DE NOSOTROS



PIURA

TERRAZA - PERUANA

