



Un pedacito de Perú ubicado en Bogotá, Colombia, en el barrio La Esmeralda. El equilibrio entre la tradición y la innovación es algo difícil de mantener, requiere dosis exactas de paciencia, conocimiento y audacia para lograr un buen resultado ¡Aquí las tenemos!.

Cuando la tradición se mantiene los comensales regresan para recordar los sabores peruanos, esos aromas mágicos que nunca se dejan de disfrutar a lo largo de la vida.

Desde la mesa el comensal siente que está en el mar o muy cerca de él. La frescura de los ingredientes, la ambientación del restaurante, la calidad del servicio hacen de este lugar un excelente punto para disfrutar de la cocina Peruana.

¡Buen Provecho!

Se le informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el cliente de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, por favor indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en su totalidad a las personas del área de servicios.

Precios excluidos de IVA, incluyen impuesto al consumo del 8%



Para compartir

Causa de camarones

Causa acompañada con langostinos apanados en panko y camarones bañados en salsa golf.

\$45.500

Causa de chicharrón de pescado

Causa con bastones de pescado crocante, bañados en salsa de aji amarillo.

\$51.900

Entre causas

Trio de causas al rocoto, espinaca y aji amarillo. Montadas con pollo, atún y salmón en salsa a la huancaína.

\$47.500

Pulpo a la parrilla

Tentáculos de pulpo a la parrilla, servido sobre pure de papa, bañado en salsa huancaína y salsa lomo saltado

\$58.500

Chicharron de pollo

Trozos de pierna de pollo crispy con cascos de papa y salsa de tamarindo.

\$38.500

Wonton de pollo

Pasta wonton rellena de pollo y vegetales, fritos con salsa de tamarindo y rocoto.

\$38.500

Tiraditos de pescado

Laminas de pescado blanco con leche de tigre al rocoto, aguacate, canchita triturada, chalaquita y cilantro.

\$42.000



Ceviches

Ceviche Esturión

Trozos de pescado blanco, camarones y pulpo marinado en leche de tigre, con aji amarillo, jengibre, cubierto con calamares crocantes.

\$52.900

Ceviche tradicional

Trozos de Pescado blanco marinado en jugo de limón, cilantro, cebolla y leche de tigre.

\$45.500

Ceviche apaltado

Trozos de Pescado blanco marinado en cítricos, mayonesa con calamares apanados. Servido con aguacate y camote.

\$48.500

Ceviche Esturión



Menú Infantil

Cajita Esturión

Cajita con Nuggets de pollo, papa francesa, juego de caja y acompañado de una sorpresa.

\$35.900

Pasta

Spaghetti en salsa de pomodoro y albahaca, con pollo y parmesano.

\$35.900

◀ Chicharron de pollo



Ensalada

Ensalada Esturión

Pollo a la parrilla cortado en julianas, lechugas, tocineta, maiz dulce, tomate cherry, queso mozzarella y aguacate. Con aderezo miel mostaza.

\$41.000



▲
Ensalada Esturión

Carnes

Lomo saltado

Trozos de lomo de res salteadas al wok, flambeadas con pisco, cebolla, tomate, jengibre y salsa de soya. Servido con papa de temporada y ensalada de la casa.

\$59.000

Ossobuco

Ossobuco de ternera estofado a baja temperatura durante 16 horas, bañado en sus propios jugos de cocción, servido con puré de papa o tallarín a la carbonara. Acompañado con ensalada de la casa.

\$59.000

Baby beef

Corte ancho de lomo fino de 300gr a la parrilla, servido con cascos de papa de temporada, salsa huancaína. Acompañado con ensalada de la casa.

\$59.500

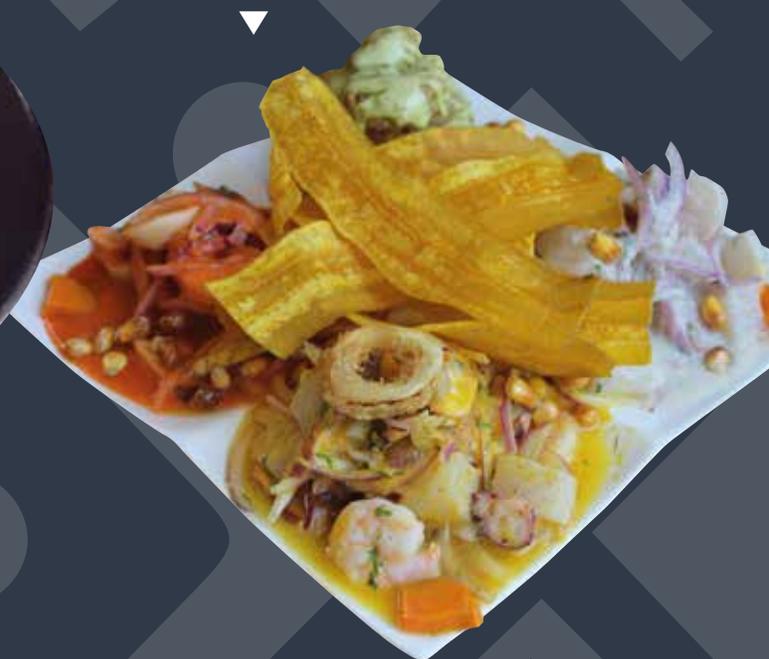
Piqueos

Mixtura de ceviches

Convinación de ceviche tradicional, ceviche Esturión, mini jalea y ceviche de mariscos, acompañado con papa dulce y maiz cancha.

\$95.000

Mixtura de ceviches



Causa jalea y ceviche

Tradicional causa peruana montada con mariscos apanados, ceviche tradicional bañados en salsa huancaína y salsa de lomo saltado.

\$45.500

Lomo saltado ▶



Arroces

Chaufa Esturión *(Recomendado)*

Arroz salteado al wok con camarones, pollo y lomo de res marinados en jengibre y soya, vegetales frescos y cebollín.

\$57.000

Camarones Esturión

Camarones salteados al wok, flambeados con pisco, cebolla, tomate, jengibre, salsa de soya y cilantro, servidos con arroz chaufa y langostinos apanados en panko.

\$60.000

Arroz chiclayana

Arroz cremoso verde, estilo chiclayo con mariscos frescos, arvejas y mazorca. Acompañados con una deliciosa ensalada chalaquita dando un toque diferente, creando una explosión de sabores.

\$60.000



Chaufa Esturión

Tacu Tacu

Tacu tacu a lo macho

Tacu tacu de frijoles cubierto con mariscos en salsa a lo macho, acompañado de filete de pescado blanco apanados en panko.

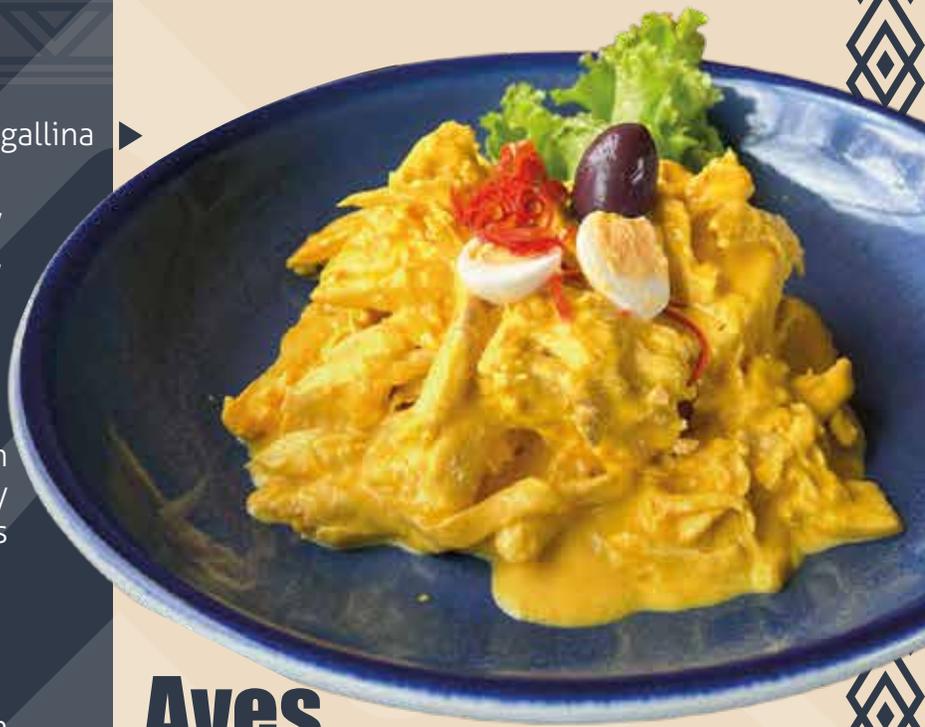
\$58.500

Tacu tacu con ossobuco

Ossobuco de ternera estofado a baja temperatura durante 16 horas, bañado en sus propios jugos de cocción, servido sobre tacu tacu de frijoles.

\$57.000

AjÍ de gallina



Aves

AjÍ de gallina

Pechuga desmechada, en base cremosa de ajÍ amarillo, papa criolla, condimentos peruanos, servido con huevos de codorniz y acompañado de ensalada de la casa.

\$54.000

Pollo saltado

Trozos de suprema de pollo salteadas al wok con cebolla, tomate, cilantro y salsa soya. Servidos con cascos de papa de temporada y ensalada de la casa.

\$49.500

Tacu tacu con ossobuco



Pastas

Spaghetti frutos del mar *(Recomendado)*

Spaghetti con mariscos marinados en aromas peruanos, flambeados con pisco, crema de ají amarillo y queso parmesano.

\$63.000

Tallarín Esturión

Tallarines salteados al wok con pollo, camarones, lomo de res, salsa de soya, cebolla, tomate y cilantro.

\$58.000

Spaghetti lomo saltado

Spaguetti a la huancaína con cubos de lomo de res salteados al wok.

\$58.000

Tallarín Esturión ►

◀ Spaghetti frutos del mar



Sopas

Parihuela

Cazuela a base de mariscos, filete de pescado, ajies peruanos, fumet de pescado, bisque y acompañado de arroz blanco o patacon. Representando una de las delicias del Perú.

\$66.900

Cazuela Esturión

Cazuela de la casa en base de bisque de langosta, con mariscos salteados y flambeados en brandy, acompañada con arroz blanco o patacon.

\$66.900

Cazuela Esturión ▼



PESCADOS & MARISCOS

Parrillada de mariscos

Mejillones y camarones a la plancha, calamar y pulpo a la parrilla, filete de pescado blanco y langostinos en panko, todo marinado en chimichurri de ají panca, acompañado con chips de plátano verde, cascos de papa y ensalada de la casa.

\$142.900

Parrillada marina

Mixtura de mariscos salteados a la plancha en salsa anticuchera, acompañada de ensalada de la casa.

\$95.800

Pescado a lo macho *(Recomendado)*

Filete a la plancha, cubierto con mixtura de mariscos en crema de ají amarillo, acompañado con papa de temporada y ensalada de la casa.

\$64.500

Escabeche de pescado

Filete de pescado a la plancha o al panko, bañado en salsa de escabeche, a base de ajíes peruanos, acompañada con papa criolla, camote peruano y ensalada de la casa.

\$55.900

Filete de salmón

Salmón a la plancha bañado en salsa de mariscos, servido con puré de papa, coloreado a base de espinaca y acompañado de ensalada de la casa.

\$65.500

Parrillada de mariscos



Filete de salmón



Jalea mixta

Langostinos apanados con salsa criolla, mayonesas y cebolla acevichada, acompañado de patacon.

\$60.000

Pescado de cabeza y cola

Pargo rojo sudado, bañado en sus jugos, servido con mixtura de mariscos, acompañado de arroz.

800g \$110.500

Pescado de cabeza y cola frito

Pargo rojo frito, bañado en salsa de aji amarillo, con calamares y mejillones, acompañado de ensalada y papa de temporada.

800g \$112.500

Pesca del día

Filete de pescado fresco a la plancha bañado en salsa de mariscos, servido con puré de papa y ensalada.

\$56.000

Adiciones

Arroz blanco

\$7.900

Chip de platanos

\$9.900

Patacones

\$10.900

Papa a la francesa

\$12.900

Porcion de mariscos

\$15.900

Ensalada

\$7.900

Queso parmesano

\$6.900

SUSHI

10 bocados



Ceviche roll

Maki relleno de plátano maduro y langostinos. Cubierto con un ceviche de salmón y maíz al estilo peruano.

\$41.500

Cali roll

Maki cubierto con maduro, relleno con langostinos apanados, queso crema y aguacate.

\$41.500

Ojo de tigre

Maki Salmón, palmito de cangrejo, aguacate, salsa dinamita y ajonjolí.

\$41.500

Crazy roll

Maki Salmón, aguacate y queso crema. Apanado en panko.

\$41.500

Bacon roll

Maki relleno con tocineta crujiente, langostinos apanados, queso crema y cubierta con mango.

\$41.500

MENU POSTRES

Trilogia de suspiros

Típico suspiro limeño de maracuyá, guanabana y tradicional.

\$17.900

Torta de chocolate

Torta de textura suave con chocolate en polvo Rellena de ganache de chocolate, cubierta de chocolate y acompañado de helado de vainilla.

\$16.900

Torta de Naranja

Torta suave, esponjosa con adición de naranja confitada, semilla de amapola, cubierta con mermelada y acompañada de helado de vainilla.

\$16.900

Coctel red velvet

Postre cuchareable elaborado con un ensamble de ponqué (red velvet o chocolate), bañado con suspiro limeño y acompañado de una bola de helado de vainilla.

\$17.900

Coctel red velvet

