

PIQUEOS

EMPANADAS CRIOLLAS (6 U)

De Lomo Saltado y Ají de gallina, acompañadas de salsa de la casa.

\$9.790

EMPANADAS PANCA (6 U)

De chanchito nikkei y Picante de camarones, acompañadas de salsa de la casa.

\$10.890

JALEA DEL MAR

Rebozados de camarones, calamar, tilapia y papa, acompañados de "Zarza Criolla" y salsa tártara.

CLÁSICO \$17.500

VEGGIE \$12.650

CEVICHE CLÁSICO

De frescos dados de pescado del día y cebolla morada, adobado en leche de tigre.

TILAPIA \$15.290

SALMÓN \$16.390

VEGGIE \$12.650

CEVICHE MIXTO

De camarones, pescado del día, calamar y cebolla morada, adobado en leche de tigre de ají amarillo. (PANCA)

TILAPIA \$15.950

SALMÓN \$17.490

PULPO AL OLIVO

En láminas con palta, choclo peruano, acompañado de salsa de aceitunas moradas y tostadas.

\$16.500

CAUSA LIMEÑA

Base de papa amarilla y ají amarillo rellena de pollo, palta y tomate.

CLÁSICO \$10.450

VEGGIE \$10.300

CAUSA ACEVICHADA

Base de papa amarilla y ají amarillo, rellena de palta y tomate. Acompañado de nuestro ceviche clásico.

TILAPIA \$13.750

SALMÓN \$14.850

CAUSA ACEVICHADA

Base de papa amarilla y ají amarillo, rellena de palta y tomate. Acompañado de nuestro ceviche clásico.

TILAPIA \$13.750

SALMÓN \$14.850

DEGUSTACION LECHE DE TIGRE

Nuestra clásica leche de tigre en 3 variedades

\$16.000

CRUDO A LA PERUANA

Preparación clásica con lasazón criolla acompañado de tostadas y papas fritas.

\$12.650

TÁRTARO DE ATÚN

Cortado en pequeños dados con palta, cebolla, choclo peruano aliñado con aceite de sésamo, limón y ají amarillo. Acompañado de bruschettas.

\$13.750

CAMARONES AL PANKO 7 (UNDS)

Sobre cama de causa, acompañados de salsa de maracuya.

\$10.450

PIQUEOS PARA COMPARTIR

PIQUEO MIXTO

Trilogía de ceviche de salmón, causa limeña y jalea del mar.

\$19.700

PIQUEO LA PANQUITA

Bandejon criollo de lomo saltado mixto (vacuno, pollo y chorizo) acompañado de papas rusticas y huevos fritos

\$19.700

PIQUEO PANCA

Camarones envueltos en panko con salsa de maracuya (7u), empanadas de lomo saltado (4u), empanadas de queso andino (4u) y nuestro delicioso ceviche de mariscos. (PANCA)

\$23.900

\$23.900

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR ACRIOLLADA

De él que más te guste acompañado de lechuga, tomate, cebolla morada, queso parmesano, bruschettas y aliño cesar.

POLLO \$10.780

CAMARÓN EN PANKO \$11.990

ENSALADA MIXTA

Tomate, palta, mix de lechuga, cebolla, berros y vinagreta.

\$8.250

LOS PRINCIPALES

KAM LU WANTAN

Dechicharrón de pollo con piñas en salsa tamarindo acompañado wantanes y arroz chaufa.

\$13.200

CHIJAUKAI

Dechicharrón de pollo en salsa achifada acompañado wantanes y arroz chaufa.

\$13.200

LIMON KAI

Dechicharrón de camarones y pollo en salsa de limón acompañado wantanes y arroz cantones.

\$14.200

AJÍ DE GALLINA

De pollo deshilachado en salsa de ají amarillo y nueces, acompañado de arroz y papas cocidas.

\$14.500

CHAUFA MIXTO

De filete, camarones, pollo, vegetales, arroz salteado al estilo Chifa.

CLÁSICO \$13.500

VEGGIE \$12.500

LOMO SALTADO

Del quemáste gusta con cebolla morada y tomate, salteados con salsa achifada y especias, acompañadas de arroz y papas fritas.

FILETE \$16.900

POLLO \$13.500

VEGGIE \$12.500

TACU-TACU DE LOMO SALTADO O

PICANTE DE CAMARONES

Clásica preparación de frejoles canari y arroz, acompañado del que más te guste.

LOMO SALTADO \$16.900

PICANTE DE CAMARONES \$15.500

FILETE PANCA

Envuelto en panceta ahumada, sellado a la plancha, acompañado de verduras salteadas, causa frita y chimichurri. (PANCA)

\$19.000

FILETE MAR Y TIERRA

A la plancha sobre salsa coral con camarones, calamar, choritos y almejas, acompañado de arroz.

\$21.900

TALLARÍN SALTADO CRIOLLO

Del quemáste gusta, cebolla morada, tomate y tallarín salteados con salsa achifada y especias. (VEGETARIANO)

FILETE \$16.900

POLLO \$13.500

VEGGIE \$12.500

TALLARIN SALTADO NIKKEI

De filete, panceta ahumada y verduras, salteados con salsa achifada y aliños al estilo Nikkei.

\$14.500

TORTELLINI BICOLOR DE LOCRO

Relleno en base a zapallo camote, ají amarillo, choclo peruano y queso mantecoso en salsa tres quesos.

\$13.500

TALLARÍN HUANCAÍNA CON HAMBURGUESA

En cremosa salsa Huancaína con queso parmesano, acompañado de nuestra clásica Hamburguesa de 180 gr.

\$13.500

RISOTTO FRUTTI DI MARE

De camarones, calamar, choritos, almejas cocinados en salsa con crema acompañada de "Zarza Criolla".

\$15.900

PESCADO A LO MACHO

De fresco pescado sobre salsa coral con camarones, calamar, choritos y almejas, acompañado de arroz.

TILAPIA \$15.800

SALMÓN \$18.000

PICANTE DE CAMARONES

Salteados en salsa a lo macho acompañados de "Zarza Criolla", papas cocidas y arroz.

\$15.400

RISOTTO BLANCO CON LOMO SALTADO

Lomo saltado filete acompañado de un exquisito risotto blanco con queso y champiñones

\$15.40

RISOTTO AL PESTO CON ATÚN SELLADO

De pesto de cilantro acompañado de atún sellado con costra de sésamo.

\$16.500

PULPO A LA PARRILLA

Con nuestro aliño parrillero, sobre cama de verduras asadas acompañadas de papas doradas y chimichurri.

\$21.500



LOMO SALTADO

Sanguche de lomo de res salteado con cebolla morada y tomate salsa achifada acompañada de papas hilo.

\$10.500

LA PESCA DEL DÍA

Sanguche de tilapia arrebozada acompañada de "sarza criolla" y mayonesa de rocoto.

\$10.500

POLLO PARRILLERO

Sanguche con nuestra salsa parrillera, lechuga, tomate y mayonesa Peruana.

\$10.500

HAMBURGUESA CLÁSICA

Con queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos dill y mayonesa Peruana.

\$10.500

HAMBURGUESA LA PANCA

Con queso cheddar, "Zarza Criolla", lechuga, panceta ahumada, huevo frito y mayonesa de ají amarillo

\$10.500

HAMBURGUESA ACHOLADA

Con queso mantecoso, "Zarza Criolla", lechuga y mayonesa de rocoto

\$10.500

HAMBURGUESA LIMEÑA

Con queso cheddar, champiñones salteados, tomate y salsa huancaína

\$10.500

MENÚ PARA NIÑOS INCLUYE PAPAS FRITAS O ARROZ

MENÚ NIÑOS INCLUYEN PAPAS FRITAS O ARROZ

CHIKEN FINGER´S CON PAPAS FRITA \$7.500

SALCHIPAPAS \$6.500

LASAÑA A LA BOLOÑESA \$8.500

POSTRES

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	\$5.500
CREMA VOLTEADA	\$5.500
TRES LECHE	\$5.500
BROWNIE TIBIO CON DULCE DE LECHE	\$4.900
TORTA DE CHOCOLATE	\$4.900
TIRAMISÚ	\$5.500
PIE DE MARACUYA	\$4000

Casa

la
ESPECIALIDAD
DE LA



SOUR VATICANO	\$9.500
SOUR PANCA	\$7.900
SOUR PERUANO	\$5.700
SOUR CATEDRAL	\$7.500
SOUR CATEDRAL SABOR	\$7.900
SOUR CHILENO	\$5.100
CHARDONNAY SOUR	\$5.500
CHARDONNAY SOUR CATEDRAL	\$6.500
AMARETTO SOUR	\$5.900
AMARETTO SOUR CATEDRAL	\$6.500
APPLE MULE	\$6.900
LONDON MULE	\$6.500
APPLE GINGER	\$6.500

COCTELERÍA CLÁSICA

COCTEL DE ALGARROBINA	\$7.900
CHILCANO TRADICIONAL	\$5.500
CHILCANO SABOR	\$6.900
CHILCANO REDBULL	\$6.900
GIN TONIC	\$5.900
GIN TONIC PINK (BEEFEATER)	\$6.500
GIN TONIC SABOR	\$6.500
RAMAZZOTTI VIOLETTO SPRITZ	\$6.500
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$6.500
RAMAZZOTTI ROSATO	\$6.500
CAIPIRINHA	\$5.500
CAIPIRINHA FRUTOS ROJOS	\$6.000
SANGRÍA PERUANA	\$5.900
APEROL SPRITZ	\$6.500
MOJITO CLÁSICO (HAVANA CLUB)	\$5.500
MOJITO SABOR (HAVANA CLUB)	\$5.900
NEGRONI	\$6.500
NEGRONI BLANCO	\$5.700

CERVEZAS

TOROBAYO SCHOP 500 CC \$5.500

HEINEKEN SCHOP 500 CC \$4.500

HE INEKEN \$2.900

HEINEKEN SIN ALCOHOL \$2.900

ROYAL GUARD \$2.900

KUNSTMANN TOROBAYO \$3.800

AUSTRAL LAGER \$3.800

AUSTRAL CALAFATE \$3.800

D´OLBECK \$3.800

Una Michelada?

CHEL ADA \$1.000

MICHEL ADA \$1.300

MICHELADA PANCA \$1.500

JUGOS, BEBIDAS Y AGUAS

CHICHA MORADA XL (500 CC)	\$5.900
CHICHA MORADA (250 CC) JUGO	\$3.500
NATURAL (GUALLARAUCO)	\$3.900
LIMONADA CLÁSICA	\$3.500
LIMONADA SABOR	\$3.900
REDBULL	\$2.900
AGUA C/S GAS	\$2.300
BEBIDAS	\$2.300

VINOS & ESPUMANTES

COPA – CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA \$4.500

COPA – VIÑA MAR BRUT \$4.000

CARMENERE

LEYDA RESERVA \$10.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA \$14.900

MARQUEZ DE CAS CONCHA \$21.500

CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA \$14.900

CASA SILVA \$10.900

CASILLERO RESERVA PRIVADA \$15.000

CABERNET SAUVIGNON

TARAPACÁ GRAN RESERVA \$14.900

CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA \$14.900

MARQUEZ DE CASA CONCHA \$21.500

SAUVIGNON BLANC

SAN PEDRO 1865 SINGLE VINEYARD \$19.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA \$14.900

TABALI PEDREGOSO GRAN RESERVA \$16.500

CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA \$14.900

LEYDA RESERVA \$10.900

ENSAMBLAJES & OTRAS CEPAS

CASTILLO DE MOLINA GRAN R. MERLOT \$14.900

ESPUMANTES

VIÑA MAR BRUT \$10.900

VIÑA MAR EXTRA BRUT \$11.900

PISCOS & DESTILADO DE UVA

MISTRAL NOBEL BARRICA TOSTADA 40° \$5.700

MISTRAL GRAN NOBEL 40° \$5.500

MISTRAL NOBEL D.O. 1931 46° \$5.100

MISTRAL NOBEL 40° \$4.000

MISTRAL 35° \$2.700

HORCÓN QUEMADO 2 AÑOS 40° \$4.100

WAQAR 40° \$8.500

BLACK HERON 43,5° \$5.900

DESTILADO DE UVA

BARSOL 40° QUEBRANTA \$5.000

LAS ALDABAS BY PORTÓN 43° \$7.900

VODKA

ABSOLUT ELYX

\$6.500

ABSOLUT ORIGINAL

\$4.900

ABSOLUT SABORES

\$5.100

WYBOROWA

\$4.000

RON

HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	\$7.900
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	\$5.000
MATUSALEM SOLERA 7 AÑOS	\$4.500
HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA	\$3.300
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$3.500
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL BLANCO	\$3.500

WHISKY & TENNESSEE WHISKEY

JAMESON \$5.100

THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE \$8.500

CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$7.900

CHIVAS REGAL EXTRA \$7.500

CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$5.500

BALLANTINE'S 7 AÑOS BOURBON FINISH \$4.900

BALLANTINE'S FINEST \$4.100

TENNESSEE WHISKEY

GENTLEMAN JACK \$6.500

JACK DANIEL'S \$5.300

JACK DANIEL'S FIRE \$5.800

JACK DANIEL'S HONEY \$5.800

GIN

BEEFEATER

\$4.500

BEEFEATER PINK

\$4.900

HENDRICK'S

\$6.900

TEQUILA

OLMECA BLANCO

\$4.200

OLMECA REPOSADO

\$4.900

JOSE CUERVO SILVER

\$4.800

CAFETERÍA

ESPRESSO	\$2.900
ESPRESSO DOBLE	\$4.500
LATTE	\$3.400
CAPPUCCINO	\$3.500
INFUSIÓN DE TÉ O HIERBAS	\$2.800