

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 ají 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 rocotto.

\$38.500

Tiraditos de pescado

Laminas de pescado blanco con leche de tigre al rocotto, 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, maíz dulce, tomate cherry, queso mozzarella y aguacate. Con aderezo miel mostaza.

\$41.000



▲
Ensalada Esturión

Carnes

Lomo saltado

Trozos de lomo de res salteados al wok, flambeados 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 maíz 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.

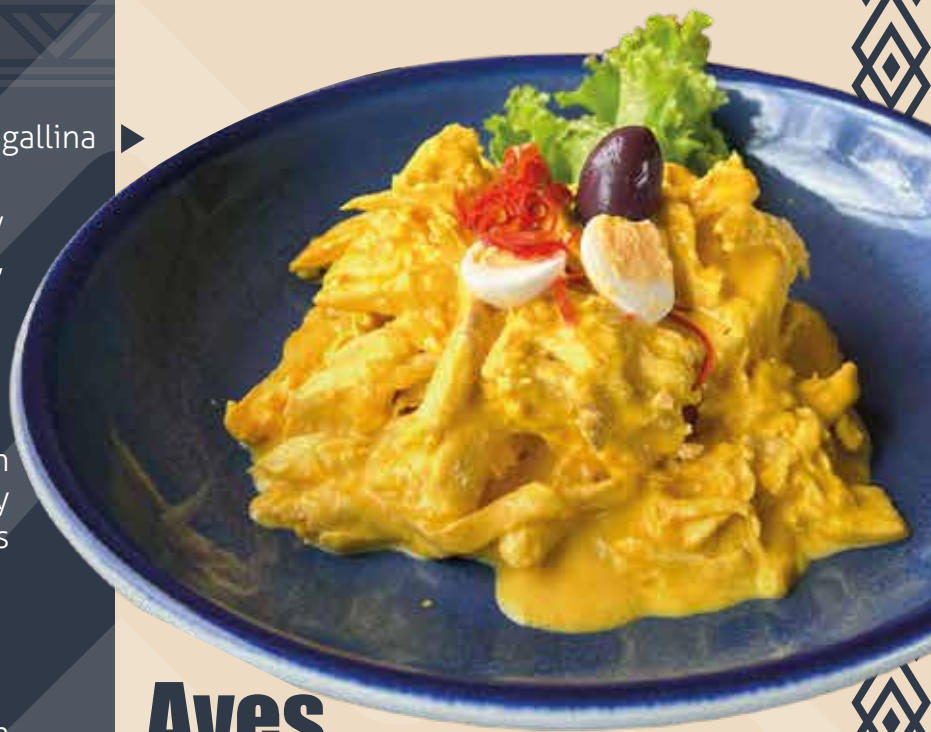
\$58.500

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, ajíes 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, cascots 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

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

Parrillada de
mariscos



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

