

ENTRADA FRÍA

CEVICHE CAJAMARQUINO

Un nuevo ceviche con salmón y champiñones bañados en leche de tigre y palta.

15.100

CEVICHE DE PESCADO

Delicados trozos de pescado en cubos marinados en zumo de limón de pica y especias al mejor estilo peruano.

13.700

CEVICHE DE ALAMBIQUE

Una combinación de cubos de pescado, calamar, pulpo, camarón y uñas de jaiba, marinados en jugo de limón de pica y especias al mejor estilo ají seco.

15.100

CEVICHE CUICO

Dados de salmón con calamar, ostiones pulpo y pinzas de jaiba con base de ají amarillo y camarones al panko.

16.900

CEVICHE NORTEÑO

Dados de reineta, ostión camarón calamar y pinzas de jaibas, acompañado de trozos de reineta, pulpo parrilla y palta.

16.900

LECHE DE TIGRE GRANDE

Coctel afrodisiaco, mezcla de cítricos con mariscos y pescado al estilo peruano.

11.700

TIRADITO ALAMBIQUE

Laminas finas de pescado, acompañado de dados de pulpo a la parrilla, palta y camote, bañados en una leche de tigre de la casa.

15.900

TIRADITO CARRETIERO

Laminas finas de pescado, bañado de leche de tigre al ají amarillo o al pimiento.

15.900



PAPA A LA HUANCAINA

Papas sancochadas bañada en salsa la huancaína de ají amarillo peruano, con huevo y aceituna negra.

9.300

CAUSA LIMEÑA

Puré de papas con gotas de limón punto de ají amarillo relleno de palta pollo, mayonesa y salsa la huancaína.

9.500

TRIO DE CAUSAS

Deliciosa masa de papa, al aji amarillo con pollo, al rocoto con pulpo, a cilantro con atún.

13.100

PULPO AL OLIVO

Láminas de pulpo marinados en jugo de limón de pica, aceite de oliva y perejil.

13.500

LOCOS AL OLIVO

Locos finamente cortados, alineados en limón de pica, aceite de oliva y perejil, acompañados de una deliciosa salsa de aceituna.

14.500

TARTAR DE ATÚN

Clásico tartar de atún con mostaza y toques orientales.

13.500

ENTRADAS CALIENTES

ANTICUCHO DE CORAZÓN

Trozos de corazón de vacuno a la plancha previamente marinados en salsa especial de la casa y servidos al grill.

12.700

BROCHETAS MIXTAS

Brochetas de pollo y vacuno marinadas al mejor estilo peruano.

14.100

DUO DE EMPANADAS

2 Empanadas rellenas, acompañadas con cremas de la casa
- Lomo saltado & ají de gallina.
- Jamón Queso & Camarón y Queso.

10.000



DEGUSTACION DE EMPANADAS

- 4 Empanadas acompañadas de salsa huancaína
- Lomo saltado, camarón queso, jamón queso, ají de gallina

11.900

MACHAS A LA PARMESANA 10 UNDS.

Machas previamente alineadas con vino blanco, mantequilla y queso parmesano.

14.100

YUQUITAS

Rellenas de queso y salsa la huancaína.

13.100

CHICHARRON DE PESCADO

Láminas de pescado apanadas acompañado de yuca frita.

13.900

CHICCHARRON DE POLLO

Trozos de pollo apanados y fritos, acompañado de papas fritas y una deliciosa tartara

12.900

CHICHARRON DE CALAMAR

Aros de calamar arrebozados y fritos, con textura muy crocante, acompañado de yuca y cremas de la casa

13.900

CAMARON AL PANKO

10 u de camarones arrebozados al panko y fritos, acompañados de yuca y deliciosa salsa de maracuyá

14.900

TRUTITOS DE BROASTER

Con salsa BBQ papas fritas y cremas

13.700

CRIOLLO PERUANO

LOMO SALTADO

Trozos de filete salteado con cebolla, tomate y especias acompañado de arroz y papas fritas.

15.100

FETTUCINE CRIOLLO

Fettuccinie a la huancaína, acompañado de un delicioso lomo saltado, peruano.

15.100

AJI DE GALLINA

Pechuga de pollo deshilachado en crema de ají amarillo, nueces, acompañado de aceituna huevo y arroz.

12.900

CHAUFA 3 SABORES

Arroz a las especias orientales, salteado con pollo, vacuno y camarones en aceite de sésamo con cebollín, pimientos rojos y salsa de soja.

15.100

SECO VACUNO

Trozos de vacuno a la cacerola a base de una salsa de cerveza cilantro y especias servidas con frijol y arroz blanco.

14.100

FETUCCINI 3 SABORES

Fettuccini salteado con pollo, vacuno y camarones al wok con cebolla tomate y especias.

15.100

ARROZ CON MARISCOS

Mezcla de mariscos, arroz cerveza y cilantro con toques del cheff acompañados de una leche de tigre.

13.100



PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado a la plancha, bañado en una salsa de mariscos, vino blanco y un punto de aji, acompañado de arroz blanco

14.100

MOSTRITO PERUANO

¼ de pollo a la brasa acompañado de chaufa papas fritas y cremas de la casa.

13.100

CUARTO DE POLLO A LA BRASA

¼ de pollo a la brasa con papas fritas y cremas de la casa.

10.000

POLLO A LA CHICLAYANA

Pechuda rellena de pollo con espinaca queso fresco champiñones acompañado de una guarnición de arroz al cilantro.

14.100

PARIHUELA

La mejor sopa de mariscos en un potente caldo al estilo peruano.

14.100

SUDADO DE PESCADO

Pescado al vapor flameado con tomate y cebolla, acompañado con arroz blanco.

14.100

POLLADA PERUANA

Pechuga de pollo sazonada con toques del cheff, acompañado de unas papas a la huancaína al gratinadas.

13.900

PARA PICAR

SALCHIPAPA TRADICIONAL

Vienesas, papas fritas y cremas de casa.

8.500

SALCHIPAPA ALAMBIQUE

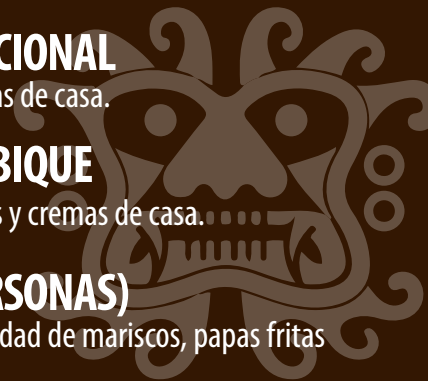
Vienesas, chorizo, papas fritas y cremas de casa.

10.500

JALEA MIXTA (3 PERSONAS)

Chicharrón de pescado, variedad de mariscos, papas fritas y cremas de la casa.

30.100



PIQUEO PATRON

Pulpo al olivo, ceviche mixto, tiradito al aji amarillo y chicharrón de calamar.

24.700

PIQUEOS CAMPESINOS

Albóndigas gratinadas en base de salsa bechamel y champiñones, fettuchinie pesto, pollo saltado y yucas fritas.

22.000

PIQUEO ALAMBIQUE

Camarón al panko, causa de pollo, lomito saltado, papa fritas y cremas de la casa.

25.100

DUO MARINO (2 personas)

Gran combinación de ceviche de pescado y chicharrón de pescado para compartir.

24.900

TRIO MARINO (2 personas)

Excelente mezcla de sabores, ceviche de pescado al ají amarillo, chicharrón de pescado, y un delicioso arroz con mariscos.

29.900

CHORRILLANA CLASICA

Filete de vacuno, vienesa, huevo, cebolla caramelizada papas fritas y cremas de la casa.

19.700

NIKKEI ROLL

Combinación de 2 tipos de Makis

ROLL ACEVICHADO (10 und)

12.900

ROLL FURAI (10 und)

12.900

ROLL APALTADO (10 und)

12.900

ROLL AJÍ SECO (10 und)

12.900

23.000



A LA PARRILLA

PARRILLADA PERUANA (2 PERSONAS)

1 Filete de 200g. 2 anticuchos de corazón, 1 chorizo y una pechuga de pollo a la plancha acompañado de papas fritas y salsas de la casa.

21.000

PARRILLADA ALAMBIQUE (4 PERONAS)

2 filetes de 200g, 2 pechugas de pollo a la plancha, 4 chorizos, 2 chuletas y 2 anticuchos acompañado de papas fritas y ensalada mediana.

49.900

PARRILLADA A LA CHALACA (4 PERSONAS)

2 brochetas de reineta, 2 brochetas de salmón, mariscos a la parrilla en panaché de verduras, acompañado de papas fritas y ensalada mediana.

49.000

PULPO A LA PARRILLA (3 PERSONAS)

Pulpo bebe a la parrilla panaché de verduras, papas doradas y cremas de la casa.

28.500

POLLO ENTERO

Al carbón con papas fritas ensalada y cremas.

24.100

MEDIO POLLO ENTERO

Al carbón con papas fritas ensalada y cremas.

14.000



NUESTROS ESPECIALES

ASADO DE TIRA

Asado cocido lentamente con la receta de la abuela acompañado de un cremoso puré y arroz.

15.100

GARRÓN DE CORDERO AL VINO

Garrón de cordero en fina reducción de vino tinto, acompañado con pastel de papa de la casa.

16.100

GARRÓN A LA NORTEÑA

En esta oportunidad es al estilo norteño peruano con un tacu tacu de porotos con arroz.

16.100

FILETE CAMPESTRE

Filete de vacuno con reducción de vino oporto y salsa inglesa con fettuccinie Alfredo.

15.100

PEPPER STEAK

Fino Lomo en salsa de pimienta con pastel de papa de la casa.

15.100

FILETE MAR Y TIERRA

Filete de vacuno a la plancha con brochetas de camarones en salsa bechamel con pulpo y champiñones sobre base de risotto al ají amarillo.

16.100

FILETE DE LA CASA

Filete bañado en salsa mignon, acompañado de un rissoto con mariscos a la huancaína.

15.900

SALTADO CUICO

Saldado de filete y mariscos al wok al mejor estilo peruano, acompañado de rissoto a la huancaína.

16.900

RISSOTO MARINERO 15.900

Filete 200g bañado en una deliciosa salsa de mariscos, acompañado de un rissoto a la cerveza negra con toques del chef

RISSOTO OLIVAR 14.900

Filete al chimichurri con camarones, acompañado de un rissoto al olivo con pulpo

RISSOTO FUNGI 16.900

Atún crocante bañado en una reducción de vino carmenere, acompañado de un Rissoto con mix de hongos aromatizados en aceite de trufas

CONGRIO EN SALSA DE CAMARONES Y CHAMPINONES 15.100

Congrio en salsa de camarones y champiñones, acompañado sobre una base de risotto al cilantro.

ATÚN PARRILLERO 15.100

Filete de atún a la parrilla con papas doradas y panaché de verduras.

SALMON CRUJIENTE 15.100

Salmon frito en fina costra de quinua con reducción de salsa anticuchera acompañado de puré verde (espinaca).

SALMON AL PISCO EN SU MIEL 16.100

Salmon bañado en salsa de pisco peruano camarón y miel de abeja, en su rissoto al cilantro

SALMON ANTICUCHERO 16.100

Salmon a la plancha con brochetas de camarones en salsa anticuchera servido con risotto apaltado.



ATÚN MIGNON 15.100

Atún en deliciosa salsa mignon, acompañado de un puré con tocino , y arroz blanco

PULPO ANTICUCHERO 17.100

Pulpo a la parrilla con salsa anticuchera acompañado con risotto huancaína.

PESCADO FLORENTINA 15.100

Filete de pescado a la plancha con guarnición de quinoto bañado en salsa blanca espinaca y gratinado.

CHOROS AL VAPOR 11.000

Choritos al vapor con su consomé a las finas hierbas.

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

SANDWICH DE LOMO SALTADO 11.000

Lomo saltado, papas fritas y cremas al gusto.

SANDWICH DE POLLO AL LA BRASA 9.500

Pollo a la brasa deshilachado, lechuga, palta, mayonesa acompañada de cremas a la casa.

CLUB PERUCHO 11.000

Tradicional pollo a la brasa deshilachado con palta, queso, huevo y cremas

SANDWICH CAPRESE 8.500

Queso mozzarella, espinaca, tomate, papas fritas y cremas.

HAMBURGUESA ROYAL 10.900

Hamburguesa, queso, papas fritas y cremas.

HAMBURGUESA MIXTA 10.900

Hamburguesa de carne con jamón y queso, acompañada de papas fritas y salsas de casa.



AGREGADOS

PAPAS FRITAS 5.900

PAPAS FRITAS GRANDES 8.900

PORCION DE ARROZ 3.500

PORCION DE CHOCLO PERUANO 4.900

PORCION DE PURE DE PAPAS 4.900

PORCION PAPAS SALTEADAS 5.900

PANACHE DE VERDURAS 4.500

ENSALADA DE ESTACION 4.900



POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	4.900
CREMA VOLTEADA	4.900
CHEESECAKE DE ESTACIÓN	4.900
TRES LECHE	4.900
CHURROS A LA ESPAÑOLA	5.500
WAFLES FIESTA	10.000
PIE DE LIMÓN	4.900

BEDIDAS

LOS CLASICOS DE SIEMPRE

VAINA	4.800
PIÑA COLADA	5.900
MOJITO	6.900
MOJITO SABORES	7.900
MARGARITA	5.500
MARGARITA CORONA	6.900
CAIPIRINHA	4.900
CAIPIROSKA	4.900
TEQUILA SUNRISE	5.500
ORGASMO	5.900
KIR ROYAL	4.900
CLAVO OXIDADO	7.900
NEGRONI	5.900
MANHATTAN	5.700
GIN TONIC	5.900
GIN ORANGE TONIC	6.200
APEROL SPRIT	6.900
RAMAZZOTTI	6.900
RUSO BLANCO	5.900
RUSO NEGRO	5.900
LONG ISLAND TEA	6.500
COSMOPOLITAN	5.900
GIN TROPICAL (RED BULL)	7.500
MARTINI DRY	5.500
MOSCOW MULE	5.500
JAGER MULE	6.500

BAJATIVOS

COINTREAU	5.100
FRANGELICO	5.200
CAMPARI	5.000
DRAMBUIE	5.000
AMARETTO DISRONNO	5.900
MENTA MARIE BRIZARD	4.500

FERNET BRANCA	4.800
BAILEYS	5.900
ARAUCANO	4.000
BAJATIVO NACIONAL	3.900
JAGERMEISTE	6.000

DRINKS

JOHNNIE WALKER BLUE	32.000
JHONNIE WALKER GOLD	12.900
JHONNIE WALKER BLACK	7.900
JHONNIE WALKER RED	4.900
JACK DANIELS	5.900
JACK DANIELS	7.900
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	6.900
RON HAVANA CLUB 7 AÑOS	6.500
RON HAVANA CLUB AÑEJO	4.900
GIN BOMBAY	4.900
BEEFEATER	4.900
TANQUERAY	4.500
VODKA ABSOLUTE SABORES	4.800
VODKA STOLICHNAYA	4.100

CERVEZAS

CUSQUEÑA DORADA	3.900
CUSQUEÑA TRIGO	3.900
CUSQUEÑA MALTA	4.200
CORONA	3.900
KUNSTMANN TOTOBAYO	3.900
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	3.900
AUSTRAL LAGER BOT	4.200
AUSTRAL CALAFATE BOT	4.200
SCHOP AUSTRAL CALAFATE	5.500
SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO	5.500
CANDELARIA IND ILAGER	4.200

BEDIDAS

BEBIDAS

INKA KOLA	3.500
AGUA MINERAL C/G, S/G	2.900
COCA COLA, FANTA, SPRINT	2.900
INKA COLA CERO	3.500
NECTAR	3.900

JUGOS Y LIMONADAS

LIMONADA	3.900
LIMONADA MENTA JENGIBRE	3.900
JUGO FRUTILLA	4.700
JUGO MARACUYA	4.700
JUGO DE PIÑA	4.700
JUGO DE MANGO	4.700
JUGO CHIRIMOYA	4.700
MILKSHAKE DE SABORES	4.700
VAINILLA Y FRESA	4.700

BAR

SOUR TABERNERO	5.900
SOUR SABORES	6.200
SOUR CATEDRAL	7.900
SOUR CATEDRAL SABORES	8.500
SOUR VATICANO	13.900
CHILCANO CLASICO	7.500
CHILCANO DE SABORES	7.900
ALGARROBINA	5.900

DE AUTOR

JACKY DE LIMA

Zumo cítrico con Jack Daniels y frutos silvestres con sirope de canela.

6.900

LA TREMENDA

Jugo de maracuyá y frutas cítricas batidas con pisco y huevo.

5.900

SANGRIA TINTO VERANO

Vino tinto con zumo de cítricos más agua tónica.

5.900

SANGRIA ALAMBIQUE AJI SECO

Vino blanco zumos cítricos de estación y un toque de pisco peruano.

5.900

DON EDI PUNCH

Zumo de limón con almíbar de piña, pisco quebranta y agua con gas.

5.900

DON JANIO

Licor de calafate acompañado con espumante al estilo Sprit.

6.500

EL ALAMBIQUE TROPICAL

Machacado de menta y zumos frescos, ron rubio, espumante rose, agua con gas.

7.900

LA JUANITA

Leche evaporada con lúcuma, esencia de vainilla, pisco licor de café.

5.500

EL RANCHERO

Tequila rubio con zumo de pomelo y zumo de limón más cerveza de jengibre.

5.900

