



CARTA

*El Gran
Machu Picchu*



MENÚ EJECUTIVO

LUNES A VIERNES 13:00 - 15:00

ENTRADA

SOPA CRIOLLA O ENSALADA DE LA CASA

PLATO DE FONDO

AJÍ DE GALLINA CON ARROZ

ESCALOPA DE POLLO CON FETTUCCINI PESTO

SALMÓN EN SALSAS BECHAMEL CON PAPAS DORADAS

CHAUFA DE POLLO

PASTA A LA HUANCAÍNA

BEBESTIBLE

JUGO DE FRUTILLA O BEBIDA

VALOR: \$13.000

ENTRADAS FRÍAS

PULPO AL OLIVO

\$17.500

Tentáculos de pulpo a la parrilla, con salsa parrillera, sobre una base de salsa de olivo. Acompañado de tostadas.

CAUSA LIMEÑA

\$14.000

Suave puré de papa amarilla sazonado con limón, ají amarillo y un toque de aceite, coronado con pollo deshilachado y palta fresca.

CAUSA ACEVICHADA

\$16.500

Suave puré de papa amarilla sazonado con limón de pica, ají amarillo y un delicado toque de aceite, coronado con fresco ceviche de pesca del día, finamente aderezado con leche de tigre.

CAUSA DE PULPO

\$16.500

Suave puré de papa amarilla sazonado con limón de pica, ají amarillo y un toque de aceite, coronado con una fresca mezcla de pulpo al olivo.

LECHE DE TIGRE

\$12.000

Pescado y mariscos picados en su clásica salsa cevichera, con toques del chef y acompañado de chicharrón de calamar.

ENTRADAS CALIENTES

CAMARONES AL PANKO

\$16.500

Camarones ecuatorianos empanizados en panko, fritos hasta lograr una textura crujiente, sobre una base de reducción de maracuyá con toques del chef.

CAMARONES AL AJILLO

\$16.500

Deliciosos camarones salteados al estilo peruano sobre una base de salsa americana, acompañado de tostadas.

OSTIONES A LA PARMESANA

\$16.500

Ostiones salteados con vino blanco y mantequilla, cubiertos con queso parmesano y gratinados al horno.

CHICHARRÓN MIXTO

\$15.500

Mezcla de mariscos y pescado fritos hasta lograr una textura crujiente, montados sobre una salsa pacífico. Acompañados de yuca frita.

TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO 6 UNIDADES

\$6.000

Crujiente masa wantán rellena con jugoso lomo saltado al estilo peruano, preparado con carne molida, ají amarillo, cebolla morada y un toque de salsa de soya.

TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO 12 UNIDADES

\$12.000

Crujiente masa wantán rellena con jugoso lomo saltado al estilo peruano, preparado con carne molida, ají amarillo, cebolla morada y un toque de salsa de soya.



CEVICHE

PIQUEO FRÍO

\$30.900

Una exquisita selección marina que celebra lo mejor de la cocina peruana. Incluye un mix de ceviche de pescado, tiradito de la casa, decorado con una corona de palta en salsa golf. Ideal para compartir.

CEVICHE PESCA DEL DÍA

\$15.500

Pesca fresca del día marinada en jugo de limón de pica y sazonada con toques del chef. Una preparación clásica hecha con dedicación. Decorado con puré de camote glaseado.

CEVICHE GRAN MACHU PICCHU

\$16.500

Cubos de pescado y mix de mariscos aliñados con jugo de limón de pica y leche de tigre, acompañados de cancha crocante y tradicional choclo peruano. Decorado con puré de camote glaseado.

TIRADITO DE LA CASA

\$15.500

Degustación de tiraditos: reineta en suave salsa de ají amarillo, salmón en cremosa salsa de rocoto y pulpo con clásica salsa al olivo.

PASTAS Y RISOTTOS

PASTA HUANCAÍNA

\$18.500

Tagliatelle en salsa de crema huancaína, con toques de queso y lomo saltado al estilo peruano.

RISOTTO CRIOLLO

\$19.000

Risotto en salsa de la casa, con toques de queso, acompañado de un salteado de carne y mariscos.

SOPAS

SOPA CRIOLLA

\$16.000

Tradicional sopa peruana elaborada con carne molida, papa y fideos cabello de ángel, en un sabroso fumet de la casa con salsa especial, servida con huevo frito sobre la superficie.

PARIHUELA

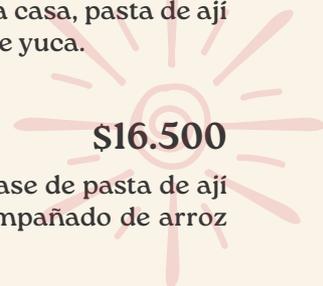
\$18.500

Sopa peruana de intenso sabor marino, preparada con salsa americana, fumet de la casa, pasta de ají amarillo y ají panca. Contiene mariscos salteados, medallones de pescado y trozos de yuca.

SUDADO

\$16.500

Sopa tradicional peruana elaborada con medallón de pescado cocido en aderezo base de pasta de ají amarillo y fumet de la casa. Incluye cebolla, tomate, cilantro, chicha de jora. Acompañado de arroz blanco.



CLÁSICOS PERUANOS

LOMO SALTADO

\$17.500

Jugosos trozos de lomo de res salteados al wok con cebolla morada, tomate y un toque de sillao. Acompañado de papas fritas crocantes y arroz blanco.

AJÍ DE GALLINA

\$16.000

Clásico guiso peruano de pollo desmenuzado en cremosa salsa de ají amarillo, servido sobre papa cocida y acompañado de arroz con choclo.

MELOSO MARINO

\$17.500

Arroz cremoso preparado con un fondo de mariscos y cocido a punto perfecto, elaborado con mariscos frescos de la estación.

PULPO A LA PARRILLA

\$20.000

Tiernos tentáculos de pulpo marinados con especias peruanas y asados a la parrilla para resaltar su sabor único. Servido sobre papas doradas al estilo criollo y acompañado de verduras salteadas al wok.

CHAUFA DE LA CASA

\$17.500

Deliciosa mezcla de carnes y camarones salteados al wok con salsa de soya y el toque especial del chef.

FILETE COSTA PACÍFICO

\$18.500

Filete de res a la plancha en suave salsa de ají amarillo, acompañado de champiñones y camarones salteados.

FILETE A LO MACHO

\$18.500

Filete de res a la plancha bañado en una mezcla de mariscos salteados y aromatizados con vino blanco, salsa americana y fumet de pescado.

PESCADO DEL CHEF

\$17.500

Fresco filete de pescado a la plancha en salsa bechamel, acompañado con los ingredientes sorpresa del chef.

TACU TACU CRIOLLO

\$19.500

Clásico tacu tacu de lentejas y frijoles dorado al punto, acompañado de lomo saltado al estilo criollo, huevo frito y plátano maduro a la plancha.

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA

\$8.500

Lechuga, tomate, palta y palmito, en una mezcla fresca y ligera. Acompañado de aceite de oliva y limón sutil.

ENSALADA PERUANA

\$10.500

Deliciosa ensalada de choclo, lechuga y tomate. Coronada con tiras de pollo, acompañado de aceite de oliva y limón sutil.

MENÚ INFANTIL

FILETE A LA PLANCHA

\$13.500

Filete de vacuno a la plancha, acompañado de papas fritas o arroz.

POLLO A LA PLANCHA

\$10.500

Pechuga de pollo a la plancha, acompañada de papas fritas o arroz.

VEGETARIANOS Y VEGANOS

FETUCCINI EN SALSA ROJA

\$14.000

Tagliatelle bañado en salsa pomodoro, coronado con tomates cherry.

CEVICHE VEGANO

\$14.500

Fresca combinación de champiñones, tomate cherry, palta y pepino, decorado con puré de camote glaseado, maíz cancha, cebolla, cilantro y salsa de limón, acompañado de leche de tigre vegana.

GUARNICIONES

POSTRES

ARROZ BLANCO

\$3.500

ARROZ CON CHOCLO

\$4.500

PAPAS FRITAS

\$4.000

PURÉ

\$3.500

VERDURAS SALTEADAS

\$5.500

YUCA FRITA

\$3.000

CREMA VOLTEADA

\$7.500

CHEESECAKDE MARACUYÁ

\$7.500

SUSPIRO LIMEÑO

\$7.500

TIRAMISÚ

\$7.500

TORTA TRES LECHE

\$7.500

CAFÉ Y BEBIDAS

JUGOS

CHICHA MORADA	\$5.000
FRUTILLA	\$5.000
MANGO	\$5.000
MARACUYÁ	\$5.000
PIÑA	\$5.000

CAFÉ Y TÉ

CAFÉ AMERICANO	\$3.000
CAFÉ CORTADO	\$3.000
CAFÉ DOBLE	\$3.500
CAFÉ EXPRESO	\$2.500
INFUSIONES	\$1.500
TÉ	\$1.500

LIMONADAS

TRADICIONAL	\$4.500
MENTA	\$4.500
MENTA JENGIBRE	\$4.500
MARACUYÁ	\$5.000

BEBIDAS

ACQUA PANNA S/GAS	\$3.000
AGUA TÓNICA	\$2.500
AGUA TÓNICA CERO	\$2.500
COCA COLA	\$2.500
COCA COLA CERO	\$2.500
FANTA	\$2.500
GINGER ALE	\$2.500
GINGER ALE CERO	\$2.500
INCA KOLA	\$3.000
INCA KOLA CERO	\$2.500
RED BULL	\$3.500
SAN PELLEGRINO C/GAS	\$3.000
SPRITE	\$2.500

TRAGOS

WHISKY

BOURBON	\$7.000
J. WALKER BLACK LABEL	\$8.500
J. WALKER BLUE LABEL	\$18.500
J. WALKER RED LABEL	\$6.500
JACK DANIEL'S OLD NO.7	\$7.500
JACK DANIEL'S SABORES	\$8.000

SPRITZ

APEROL	\$6.500
CHAMBORD	\$9.000
LIMONCELLO LUXARDO	\$9.000
RAMAZZOTTI	\$6.500
ST. GERMAIN	\$9.000

SOUR PERUANO

PISCO SOUR TABERNERO	\$7.500
PISCO SOUR BARSOL	\$7.500
PISCO SOUR OCUCAJE	\$8.500
PISCO SOUR VIÑAS DE ORO	\$8.500
PISCO CATEDRAL	\$9.500
PISCO SOUR BASÍLICA	\$16.000
AMARETO SOUR	\$8.000
APEROL SOUR	\$8.500
FRANGÉLICO SOUR	\$8.500
JENGIBRE SOUR	\$8.000
MANGO SOUR	\$8.000
MARACUYÁ SOUR	\$8.000
MENTA SOUR	\$8.000
NEGRONI SOUR	\$8.500
PISCO PUNCH	\$8.000
WHISKY SOUR	\$8.500

PISCO NACIONAL

ALTO DEL CARMEN 35°	\$6.000
ALTO DEL CARMEN 40° B.S	\$7.000
ALTO DEL CARMEN 40° TR	\$7.000
EL GOBERNADOR	\$7.500
HORCÓN QUEMADO 35°	\$6.500
HORCÓN QUEMADO 40°	\$7.500
MISTRAL 35°	\$6.000
MISTRAL 40°	\$7.000
MISTRAL NOBEL	\$8.000
REPUBLICANO MOSCATEL	\$8.000

CLÁSICOS

ALGARROBINA	\$7.000
BITTER BATIDO	\$7.000
BRAMBLE	\$6.500
CAIPIRINHA	\$6.000
COSMOPOLITAN	\$7.500
DAIQUIRI	\$6.000
DRY MARTINI	\$6.500
EXPRESO MARTINI	\$7.000
GIN TONIC	\$7.500
JOHN COLLINS	\$7.000
KIR O KIR ROYAL	\$6.000
LONDON MULE	\$7.500
MANHATTAN	\$6.500
MARGARITA	\$7.000
MOJITO CLÁSICO	\$6.500
MOJITO SABORES	\$7.500
MOSCOW MULE	\$7.500
NEGRONI	\$6.500
PIÑA COLADA	\$6.500
RUSO BLANCO	\$7.000
RUSO NEGRO	\$7.000
RUSTY NAIL	\$6.500
SANGRÍA DE LA CASA	\$7.500
THE GODFATHER	\$7.000
TOM COLLINS	\$7.000
TROPICAL GIN	\$8.500
VAINA	\$6.500

RON

HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$7.500
PAMPERO ANIVERSARIO	\$9.000

GIN

BEEFEATER	\$6.500
BOMBAY	\$6.500
BULLDOG	\$7.500
GABRÍ	\$6.500
HENDRICKS	\$8.000
TANQUERAY	\$6.500
TANQUERAY NO. TEN	\$8.000
THE BOTANIST	\$8.000

VODKA

ABSOLUT BLUE	\$6.500
ABSOLUT SABORES	\$7.000
GABRÍ	\$7.000
GREY GOOSE	\$8.000
STOLICHNAYA	\$6.500

CERVEZAS

AUSTRAL CALAFATE	\$5.000
CORONA	\$4.500
CORONA SIN ALCOHOL	\$4.500
CUSQUEÑA DORADA	\$4.500
CUSQUEÑA LAGER	\$4.500
KUNSTMANN S/ ALCOHOL	\$5.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$5.000
PERONI	\$4.500
PERONI SIN ALCOHOL	\$4.500
BASE CHELADA	\$1.000
BASE MICHELADA	\$1.500

LICORES BAJATIVOS

AMARETTO DISARONNO	\$6.200
ARAUCANO	\$5.000
BAILEYS	\$6.500
COINTREAU	\$6.000
DRAMBUIE	\$5.000
FERNÉT BRANCA	\$6.000
FRANGELICO	\$6.500
GRAND MARNIER	\$6.000
JAGERMEISTER	\$5.500
KHALÚA	\$5.900
REMY MARTIN V.S.O.P.	\$5.900

CHILCANO

CLÁSICO	\$6.500
MANGO	\$7.500
MARACUYÁ	\$7.500

TEQUILA

DON JULIO SILVER	\$11.000
JIMADOR SILVER	\$7.000

VINO POR COPA

CABERNET SAUVIGNON	\$5.000
CARMÉNÈRE	\$5.000
CHARDONNAY	\$5.000
ESPUMANTE	\$5.000
SAUVIGNON BLANC	\$5.000

CARTA DE VINOS

CARMÉNÈRE

CHAMÁN GRAN RESERVA	\$21.000
ERRAZURIZ MAX	\$20.000
MONTES ALPHA	\$29.000
MONTES LIMITED SELECTION	\$15.000
VIU MANENT LOMA BLANCA	\$37.000
VIU MANENT RESERVA	\$11.000
VIU MANENT SECRETO	\$17.000
DI MARTINO LEGADO	\$25.000
DI MARTINO 347	\$14.000

CABERNET SAUVIGNON

CHAMÁN GRAN RESERVA	\$21.000
ERRAZURIZ MAX	\$20.000
MONTES ALPHA	\$29.000
VIU MANENT LA CAPILLA	\$37.000
VIU MANENT RESERVA	\$11.000
VIU MANENT SECRETO	\$17.000

ENSAMBLAJE

VIU MANENT VIBO	\$37.000
Cabernet Sauvignon Malbec	
CHAMÁN RESERVA	\$14.000
Carménère Cabernet Sauvignon	
MONTES LIMITED SELECTION	\$11.000
Cabernet Sauvignon Carménère	

SAUVIGNON BLANC

MONTES LIMITED SELECTION	\$15.000
VIU MANENT RESERVA	\$11.000

CHARDONNAY

MONTES ALPHA	\$29.000
MONTES LIMITED SELECTION	\$15.000
VIU MANENT RESERVA	\$11.000

ESPUMANTES

CHANDON BRUT	\$32.000
MONTES SPARKLING ANGEL	\$30.000
RICCADONA ASTI	\$30.000
UNDURRAGA BRUT	\$11.000