

TALENTO & SABOR



Especiales

Entrecot _____ \$23.900

Delicioso Entrecot bañado en una suave salsa apimentada, acompañada de papas rusticas al romero.

Salmón del Chef _____ \$15.600

Salmón a la plancha montado sobre un timbal de papas al mortero, con camarones gambas, bañado en una suave salsa de queso roquefort.

Risotto Talento y Sabor _____ \$15.600

Risotto a la huancaína con Salmón, camarones bañados en una suave salsa al pesto.

Tacu Tacu Talento y Sabor _____ \$15.600

Pallares con arroz dorado al sartén, con pescado frito, bañado en una suave salsa al pesto con camarones.

Ceviches

Talento y Sabor _____ \$15.600

Con crema de Ají amarillo.

Mi Perú _____ \$14.600

Con crema de Cilantro.

Del Puerto _____ \$15.600

Con Chicharrón de calamares.

Salmón Reineta _____ \$15.600

Con crema de Rocoto.

Ceviche 3 Sabores _____ \$25.600

Tradicional, crema de Ají amarillo, Rocoto.

Mixto _____ \$14.600

Pescado _____ \$14.900

Camarones _____ \$15.900



TALENTO & SABOR



Peruano



Ensaladas

Ensalada Cesar _____\$12.600

Pechuga de pollo, mix de lechuga, espinaca, crotones, queso parmesano, bañado en salsa de la casa.

Salpicón de Pollo _____\$11.900

Variedad de verduras trozos de pollo, palta y vinagreta.

Salpicón de Pulpo y Camarones _____\$14.900

Variedad de verduras, pulpo, camarones, palta, y vinagreta.

Ensalada Mixta _____\$9.500

Lechuga hidropónica, tomate pepino, palmito, palta y queso fresco.

Causas

Causa Limeña _____\$11.900

Masa de papa amarilla, rellena con pollo palta y mayonesa.

Causa Atún _____\$11.900

Masa de papa amarilla, rellena con atún palta y mayonesa.

Causa Talento y Sabor _____\$14.500

Masa de papa amarilla rellena con camarón palta y mayonesa, acompañado de chicharrón de camarón.

Causa Acevichada _____\$15.400

Masa de papa amarilla, rellena con palta acompañada con ceviche de pescado.



TALENTO & SABOR



Pollo

Ají de Gallina _____\$13.900

Pechuga de pollo deshidratada, en una fina salsa de ají amarillo, acompañado de arroz blanco y papa cocida.

Pollo Saltado _____\$14.500

Trozos de pollo, cebolla y tomate, salteados en salsa de soya, acompañado de arroz blanco y papa frita.

Pollo a la Plancha _____\$12.900

Filete de pollo a la plancha, acompañado de ensalada mixta y papas fritas.

Pollo a la Chiclayana _____\$14.900

Filete de pollo relleno con espinaca, queso fresco y pimentón, acompañado de arroz verde.

Suprema de Pollo _____\$13.400

Pechuga de pollo apanado, acompañado de ensalada mixta y papa frita.

Pollo en salsa de Champiñones _____\$13.900

Pechuga de pollo bañado en salsa de champiñones, acompañado con arroz blanco.

Frios

Pulpo al Olivo _____\$14.500

Láminas de pulpo marinado en toque de jugo de limón y aliños peruanos, bañado en salsa de olivo.

Leche de Tigre _____\$9.500

Delicioso extracto afrodisíaco de clásico ceviche peruano.

Leche de Tigre Catedral _____\$14.900

Delicioso extracto afrodisíaco de clásico ceviche peruano, acompañado de chicharrón mixto y yuca frita.

Papa a la Huancaína _____\$12.900

Chicharrones

Trozos de Pollo, Pescado o Mariscos, apanados y fritos, acompañado de papa fritas y salsa criolla.

De Pollo _____\$12.900

Mixto _____\$14.500

De Pescado _____\$14.900

De Camarones _____\$15.500



TALENTO & SABOR



Acompañamientos

Porción de Papas Fritas	\$5.900
Porción de Arroz	\$3.900
Porción de Yuca	\$7.000
Porción de Sarsa Criolla	\$5.500

Piqueos

Piqueo Frío	\$25.000
Tiradito de reineta, ceviche mixto, cóctel de camarones, pulpo al olivo, tiradito criollo.	
Piqueo Caliente	\$28.000
Brochetas de pollo, carne y pescado, chicharrón mixto, papa frita y sarsa criolla.	
Jalea Mixta	\$28.000
Trozos de pescado y mariscos apanados y fritos, acompañado de una copa de leche de tigre, sarsa criolla, papa dorada y yuca.	
Pulpo a la Parrilla	\$22.000
Pulpo grillado y bañado en aliño peruano especial a las finas hierbas, acompañado de papas rústicas salteadas.	
Carretillero	\$19.500
Chicharrón mixto y Ceviche mixto.	

Chaufas

De Pollo	\$12.900
Arroz a las especias orientales salteado con trozos de pollo en aceite sésamo.	
Carne	\$13.900
Tres sabores	\$14.500
Carne, pollo y camarones.	

Sopas

Chupe de Camarones	\$13.900
Deliciosa sopa de camarones, aderezada con salsa madre y coral, con especias peruanas.	
Parihuela	\$13.900
Deliciosa sopa de mixtura de mariscos y pescado cocido, con especias peruanas.	
Sudado de Pescado	\$13.500
Trozos de pescado cocido al vapor con cebolla, tomate y especias peruanas, con guarnición de arroz.	
Dieta de Pollo	\$9.900

TALENTO & SABOR



Carnes

Lomo Saltado _____\$15.500

Trozos de filete de vacuno, cebolla y tomate, salteados en salsa de soya, acompañado de papas fritas y arroz.

Filete a la plancha _____\$14.500

Filete de vacuno a la plancha, acompañado de ensalada mixta y papas fritas.

Filete a lo macho _____\$15.500

Filete de vacuno a la plancha, bañado con salsa de mariscos, acompañado con arroz.

Filete en salsa de camarón _____\$15.500

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de camarones, acompañado de arroz.

Filete en salsa de Pisco Peruano _____\$15.500

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de pisco peruano, acompañado de risotto verde.

Filete Finas Hierbas _____\$15.500

Filete de vacuno a la plancha, tocino, verduras salteadas, bañado en salsa de mantequilla y finas hierbas.

Filete Talento y Sabor _____\$15.500

Filete de vacuno a la plancha, tocino, acompañado de verduras salteadas y pure de papa.

Filete Salsa Vino Tinto _____\$15.500

Filete de vacuno a la plancha, tocino, bañado en salsa de vino tinto, acompañado con arroz y papas rústicas.

Milanesa de Carne _____\$14.500

Filete de vacuno apanado, acompañado de papas fritas y ensalada mixta.

Filete de Mignon _____\$15.500

Filete de vacuno a la plancha, tocino, bañado en salsa de champiñones, acompañado de arroz.

Vacuno a lo Cabernet Sauvignon _____\$15.500

Filete de vacuno apimentado, bañado en reducción de vino tinto Cabernet Sauvignon, papas rústicas con verduras salteadas.

Tacu Tacu Lomo Saltado _____\$15.500

Porotos con arroz, dorados en la sartén, acompañado del tradicional lomo saltado y salsa criolla.

Tacu Tacu a Lo Macho _____\$15.500

Porotos con arroz, dorados en la sartén, acompañado de filete de vacuno a la plancha y bañado en salsa de mariscos.

Tacu Tacu Marino _____\$15.500

Porotos con arroz, dorados en la sartén, acompañado de pulpo a la parrilla, bañado en salsa del chef y salsa criolla.



TALENTO & SABOR



Pescados y mariscos

Crocante de Reineta \$15.500

Reineta a la plancha con crocante de arroz, bañada en una suave salsa de cilantro, acompañada con verduras salteadas.

Camarones del Chef \$15.500

Camarones envueltos en láminas de carne acompañado con verduras salteadas, bañada en salsa del chef.

Salmón en salsa de Jaiba \$15.500

Salmón a la plancha, bañado en salsa de jaiba, acompañado de arroz.

Reineta Tropical \$15.500

Reineta apanada, bañada con salsa de mango y salsa de coco, con camarones acompañada de arroz.

Arroz con Mariscos \$15.500

Arroz pintado con salsa madre, mixtura de mariscos y salsa criolla.

Salmón Teriyaki \$15.500

Salmón a la plancha, bañado en salsa teriyaki, acompañado de arroz chaufa de verduras.

Salmón 4 Quesos \$15.500

Salmón a la plancha bañado en salsa 4 quesos, camarones ecuatorianos, acompañado de verduras salteadas.

Salmón en salsa de Maracuyá \$15.500

Salmón a la plancha bañado en salsa de maracuyá, acompañado de pure de papas.

Parrilla Marina \$22.500

Trozos de reineta, salmón y mixtura de mariscos con salsa parrillera, acompañado con papas rústicas, salsa criolla y yuca frita.

Pescado en salsa de Camarón \$15.500

Pescado a la plancha, bañado en salsa de camarón, acompañado de arroz.

Pescado a Lo Macho \$15.500

Pescado a la plancha bañado en salsa de mariscos a lo macho, acompañado con arroz.

Pescado a la plancha \$14.900

Pescado a la plancha, acompañado de papas fritas y ensalada mixta.

Pescado Talento y Sabor \$15.500

Pescado a la plancha con champiñones, manzana, camarones y ostiones, flameado en salsa de anís.

Salmón a la Francesa \$15.500

Salmón a la plancha flameado al coñac, con salsa blanca de mariscos, acompañado de arroz.

Salmón a la Plancha \$15.500

Enrollado Talento y Sabor \$15.500

Filete de reineta relleno con camarones, cocido al vapor, bañado en salsa de mariscos, acompañados con papas doradas y queso parmesano.

Pescado Río Mar \$15.500

Filete de reineta a la plancha, con camarones ecuatorianos y calamares, bañado en salsa de ají amarillo y estragón, acompañado con arroz.

Dúo Marino \$15.500

Filete salmón y reineta a la plancha con un toque de coñac, bañado en salsa de rocoto, acompañado de verduras salteadas.

Ají de Mariscos \$14.200

Variedad de mariscos con una cremosa salsa de ají amarillo, acompañado de arroz blanco.

Ají de Camarones \$15.500

Camarones con una cremosa salsa de ají amarillo, acompañado de arroz blanco

Diversión de Pescado \$15.500

Pescado relleno de camarón y queso crema al apanado y frito, bañado de suave salsa de maracumango y papas rústicas del chef.



TALENTO & SABOR



Pastas

Tallarín Saltado de Pollo _____\$13.900

Tallarines salteados con trozos de pollo, cebolla, tomate en salsa de soya y especias orientales.

Tallarín Saltado de Carne _____\$14.500

Tallarín Saltado 3 Sabores _____\$14.900

Pollo, carne y camarones.

Espagueti a la Huancaína _____\$15.500

Espagueti Talento y Sabor _____\$15.500

Espaguetis envueltos en salsa al pesto, con filete de vacuno, bañado en salsa bechamel con camarones ecuatorianos.

Pasta 2 Sabores _____\$15.500

Espaguetis bañados en salsa al pesto y huancaína, acompañado de lomo saltado.

Risottos

Risotto de Camarones _____\$14.900

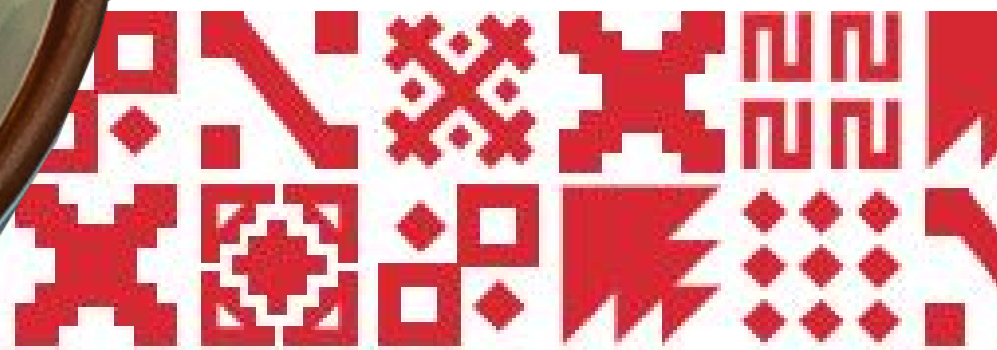
Risotto cubierto de una suave salsa de camarones y champiñones al vino blanco acompañado de camarones apanados.

Risotto Mar y Tierra _____\$15.500

Filete a la plancha con una suave salsa de camarones, acompañado de risotto de ají amarillo y champiñones.

Risotto Imperial _____\$14.900

Risotto de palmitos y champiñones acompañados con salmón, camarones y ostiones, bañados en salsa de madera.



TALENTO & SABOR



Bebidas

Coca cola, Fanta, Sprite, Ginger Ale	\$2.600
Inka Kola Gordita	\$4.900
Agua Mineral	\$2.600

Jugos y Limonadas

Copa de Limonada	\$4.500
Copa Menta Jengibre	\$5.000
Copa de Chicha Morada	\$5.000
De Frambuesa	\$5.000
De Chirimoya	\$5.000
De Piña	\$5.000
De Maracuya	\$5.000
De Mango	\$5.000

Café

Té	\$2.500
Expreso	\$3.000
Cortado	\$3.900
Expreso Doble	\$4.500

Postres

Suspiro Limeño	\$5.000
Torta 3 Leches	\$5.000
Crema Volteada	\$5.000





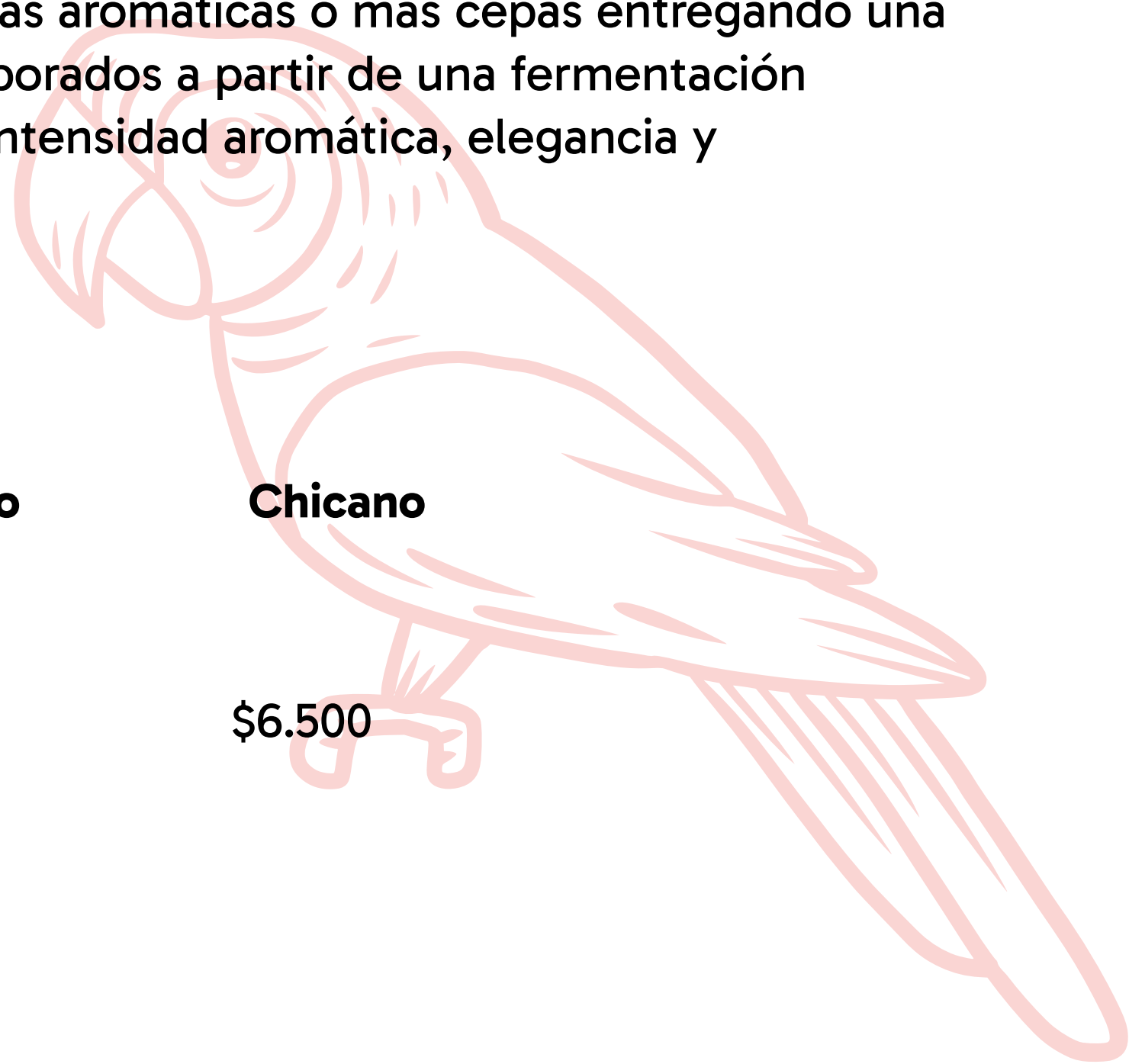
TALENTO & SABOR



Licores

DE NUESTRO PERÚ

Se elaboran a partir de mostos frescos de uvas aromáticas y no aromáticas y según el proceso de elaboración se clasifican en; puros, acholados, mostos verdes. Los puros se elaboran de una misma cepa aromática o no aromática, los acholados son la mezcla de uvas aromáticas o más cepas entregando una mezcla balanceada y equilibrada. Los mostos verdes son elaborados a partir de una fermentación interrumpida. Este método nos entrega un pisco de mayor intensidad aromática, elegancia y complejidad.



PANCHO FIERRO

Sour Catedral

Vaticano

Chicano

Pancho Fierro

\$7.500

\$10.500

\$6.500

Sour de Fruta Maracuyá Sour

\$9.500

\$12.500

Mango Sour

\$9.500

\$12.500

Piña Sour

\$9.500

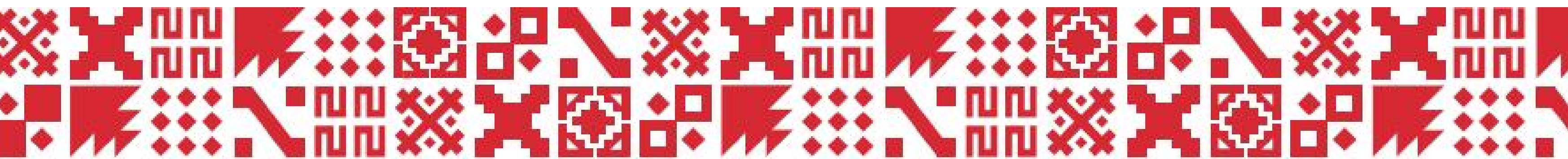
\$12.500

PREMIUM

Talento y Sabor Peruano

\$8.900

Una perfecta combinación de pancho fierro, combinado con fresco zumo de piña, frambuesa, gotas de limón de pica, jarabe de goma y aromatizamos con menta.





TALENTO & SABOR



CONOCE NUESTROS MACERADOS

	Sour Sabores	Sour Catedral	Chicano
Maíz Morado	\$6.500	\$9.500	\$12.500

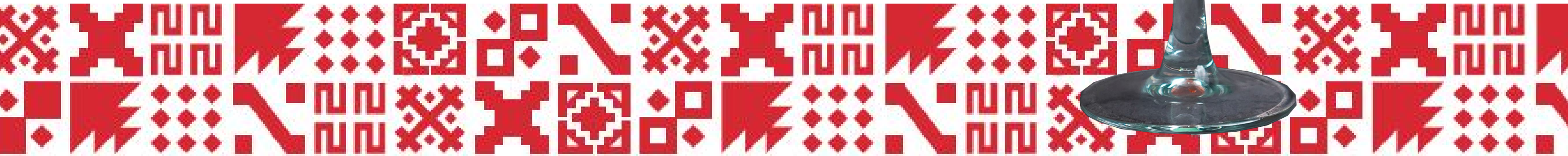
CÓCTELES CLÁSICOS

Mojito Sabores	\$6.900
Chilcano Sabores	\$6.900
Caipiriña Sabores	\$6.900
Piña Colada	\$6.900
Daiquiri Sabores	\$5.900
Gin Tonic	\$6.900
Mojito	\$6.900
Caipiriña	\$6.900

Caipiroska	\$5.900
Tequila Margarita	\$5.900
Ron Cola	\$5.900
Piscola	\$5.900
Algarrobina	\$5.900
Vaina	\$5.900
Martini	\$5.900

CÓCTELES DE LA CASA

APEROL	\$7.900
RAMAZZOTTI	\$7.900
MACHU PICCHU	\$7.900
COPA DE SANGRÍA CLÁSICA	\$7.900



TALENTO & SABOR



WHISKY

Johnny Walker Et. Roja	\$6.500
Jack Daniel's	\$7.500
Johnny Walker Et. Negra	\$8.600
Chivas Regal	\$8.600

CERVEZAS

Heineken	\$3.500
Kunstmann	\$3.500
Royal	\$3.500
Corona	\$3.500
Cusqueña	\$4.000
Cusqueña Negra	\$4.000
Cusqueña Trigo	\$4.000
Austral Calafate	\$4.000
Cerveza S/A	\$4.000

VINOS POR COPA 187cc

Copa de vino	\$3.500
--------------	---------

VINOS

Sauvignon Blanc y Chardonnay

Misiones de Rengo (SB / CH)	\$8.900
Santa Emiliana (SB / CH)	\$8.900
Casillero del Diablo (SB / CH)	\$10.900
Casa Silva (SB / CH)	\$15.900
Gran Tarapacá (SB / CH)	\$15.900
Toro de Piedra Gran Reserva (SB / CH)	\$16.900
Marqués de Casa Concha (CH)	\$20.900

Carménère, Cabernet Sauvignon y Merlot

Misiones de rengo (CA, CS y ME)	\$8.900
Santa Emiliana (CA, CS y ME)	\$8.900
Casillero del Diablo (CA, CS y ME)	\$10.900
Gran Tarapacá (CA, CS y ME)	\$15.900
Toro de Piedra Gran Reserva (CA, CS y ME)	\$16.900
Marqués de Casa Concha (CA, CS y ME)	\$20.900



TALENTO & SABOR



CÓCTELES DE SUGERENCIA

Pasión Inca.....\$8.900

- Tabernero
- Zumo de Maracuyá
- Jugo de Naranja
- Aromatizado con Oleo
- Almíbar de Piña

Caribeño.....\$8.900

- Pisco
- Mix jugos (Mango, naranja y limón)
- Ron de Coco

Alixer Ayar.....\$8.900

- Pisco
- Maracuyá
- Aperol
- Ginger Ale
- Naranja

Tequila Sunrise.....\$8.900

- Tequila
- Limón
- Granadina
- Jugo de naranja

Whiskacho.....\$8.900

- Whisky
- Jugo de arándanos
- Jarabe de syrup
- Jugo de maracuyá

Pacharaco.....\$8.900

- Pisco
- Hojas de menta
- Jagermeister
- Jugo de maracuyá
- Amareto

Summer Green.....\$8.900

- Vodka
- Limón
- Ron de coco
- Licor de curaçao
- Triple sec
- Jugo de mango

Vino y se fue.....\$8.900

- Vino tinto
- Menta
- Limón rodajas
- Sprite

Tequilazo.....\$8.900

- Tequila
- Licor de curaçao
- Pulpa de piña
- Limón
- Sprite

El cholito.....\$8.900

- Pisco
- Limón
- Maiz morado
- Jugo de cranberry
- Licor de manzana

Tentación Mix.....\$8.900

- Pisco
- Hojas de menta
- Jagermeister
- Jugo de maracuyá
- Amareto

Pantera Rosa.....\$8.900

- Leche
- Ron blanco
- Granadina
- Jugo de piña
- Leche condensada

