CEVICHES "TACU TACU"

Mixtura de mariscos y pescado marinados al limón en una salsa de 3 ajíes diferentes, rocoto, ají limo, ají amarillo con camote ,choclo acompañado con pinzas de jaiba, ostiones y decorado con calamares apananados.

CEVICHE DE REINETA	$18.500
CEVICHE DE CORVINA	$19.500
CEVICHE DE SALMÓN	$20.500
CEVICHE DE ATÚN	$20.500

CEVICHES DE PESCADO

Filete de pescado en dados marinados al limón, cebolla, ají limo, cilantro y un toque de leche de tigre con camote y choclo.

CEVICHE DE REINETA	$17.000
CEVICHE DE CORVINA	$18.000
CEVICHE DE SALMÓN	$20.500
CEVICHE DE ATÚN	$19.000

CEVICHES MIXTOS

Pescado y mariscos marinados al limón, ají, cebolla, cilantro con camote y choclo.

CEVICHE REINETA	$18.000
CEVICHE DE CORVINA	$19.000
CEVICHE DE SALMÓN	$19.000
CEVICHE DE ATÚN	$20.000

CEVICHE APALTADO

Filete de pescado en dados marinados al limón y aceite de oliva, cebolla, ají limo, cilantro, palta y alcaparra.

CEVICHE REINETA	$18.000
CEVICHE DE CORVINA	$19.000
CEVICHE DE SALMÓN	$20.000
CEVICHE DE ATÚN	$20.000

PULPO AL OLIVO — $ 15.900

Láminas de pulpo marinadas al limón con toques de salsa al olivo acompañados con una flor de palta y galleta de soda.

CEVICHE NIKKEI DE ATÚN — $ 18.500

Dados de atún aliñado con aceite ajonjoli,salsa de soya,salsa de ostras,zumo de limón,semilla de sesamo,acompañado de mousse de palta,camote y lechuga.

CEVICHE ANDINO — $ 18.500

Dados de reineta, camarón, pulpo, calamar con una base de leche de tigre, tatemada con ajíes ahumado y tinta de calamar.

LECHE DE TIGRE TACU TACU — $ 14.000

Pescado picado finamente (dados pequeños), cebolla en corte brunoise,calamar crocante,base de leche de tigre y salsa 3 ajíes. Acompañado de cancha,choclo,camote y lechuga.

Leche de tigre clásica — $ 12.000
Pescado picado finamente (dados pequeños), cebolla en corte brunoise,calamar crocante,base de leche de tigre.
Acompañado de cancha, choclo,camote y lechuga.

TIRADITOS

Corte carpaccio, reineta en crema roja y blanca, limón con un toque de leche de tigre.



Tiradito mi Perú	$16.900
Tiradito tricolor	$16.900
Camarones a la chalaca	$16.900
Pulpo a la chalaca	$16.900
Tiradito mi Cajamarca	$15.900

CAUSAS

Causa de camarón — $ 14.000
Masa de papa rellena con camarones, salsa golf, palta, huevo y cebolla morada.

Causa de Pollo — $ 12.000
Masa de papa rellena con Pollo, mayonesa, palta, huevo y cebolla morada.

Causa de Atún — $ 14.000
Masa de papa rellena con atun , mayonesa, palta, huevo y cebolla morada.

Trilogía de causas — $ 19.000
Una exquisita causa de 3 sabores, camarón, pulpo y pollo.

Ceviche con causa — $ 20.900
Ceviche tradicional de pescado y causa de atún marinado al limón y toques del chef.

Causa con pulpo a la parrilla — $ 19.900
Masa de papa rellena de palta con pulpo a la parrilla en salsa anticuchera.

Causa a lo macho — $ 19.900
Masa de papa rellena de palta y bañada con salsa bechamel y un toque de aji amarillo, acompañado con mixtura de mariscos flameados con un toque de vino blanco.

CHICHARRONES

Proteina a elección marinada en huevo, harina y fritos, acompañados con papas fritas y zarza criolla.

Chicharrón de pescado	$ 16.200
Chicharrón de calamar	$ 17.000
Chicharrón de pollo	$ 15.500
Chicharrón de salmón	$ 17.500
Chicharrón mixto	$ 16.900

Chicharrón mixto de salmón — $ 18.500
Calamar, camarón, salmón y pulpo marinado en huevo, harina y fritos acompañados con papas fritas y zarza criolla.

Jalea mixta Personal — $ 20.900
Mixtura de mariscos y pescado fritos acompañados con yuca, papas doradas y una deliciosa zarza criolla.

AVES / POLLO

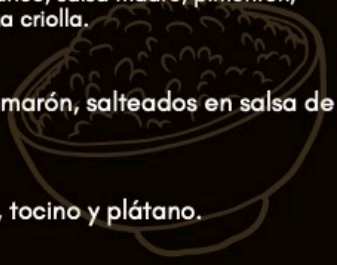


Ají de gallina — $ 15.200
Plato típico peruano, pollo desmenuzado en una salsa de ají amarillo con papas al vapor y arroz.

Pollo a la plancha — $ 14.000
Pechuga de pollo a la plancha acompañado de papas fritas.

Pollo en salsa de champiñón — $ 15.500
Pollo a la plancha en salsa bechamel con champiñones acompañados de arroz blanco

ARROCES



Arroz con mariscos — $ 18.500
Arroz graneado con aderezo criollo, fumet de pescado, vino blanco, salsa madre, pimentón, queso parmesano y mariscos flambeados acompañado de zarza criolla.

Arroz chaufa 3 sabores — $ 14.900
Arroz graneado con 3 sabores diferentes carne, pollo, camarón, salteados en salsa de soya, cebollín, huevo en cuadros.

Arroz chaufa selvático — $ 18.000
Chaufa selvático acompañado de carne, pollo, camarón, tocino y plátano.

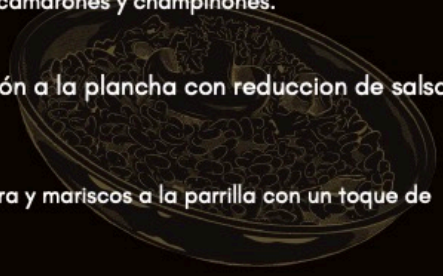
RISOTTO



Risotto de camarones — $ 16.900
Arroz cremoso en salsa de coral de camarones, ají amarillo, queso parmesano, bechamel y camarones flambeados al vino blanco.

Risotto con lomo saltado — $ 17.500
Arroz cremoso con salsa de ají amarillo, queso parmesano, bechamel acompañada de dados de lomo saltado, cebolla y tomate.

Risotto mar y tierra — $ 17.200
Risotto con vegetales de estación, crema, un toque de vino blanco, mozzarella, coronada con un medallón de lomo bañado en salsa de ají amarillo con camarones y champiñones.



Risotto apaltado (solo con salmón) — $ 18.000
Risotto con crema de palta acompañado de salmón a la plancha con reduccion de salsa de maracuyá.

Risotto de mariscos a la norteña — $ 17.500
Arroz cremoso en salsa norteña a base de cerveza negra y mariscos a la parrilla con un toque de chalaquita bañado en huancaína.

Risotto al pesto con lomo y camaron — $ 18.000
Risotto al pesto con lomo a la plancha acompañado de camarones al panko bañado con salsa a la huancaína.

Risottos de la casa
Risotto en tinta de calamar acompañado de pescado a la plancha con salsa del chef.



Reineta	$18.900
Corvina	$19.900
Salón	$19.900
Atún	$19.900

SOPAS

Parihuela — $ 18.000
Concentrado de pescado y mariscos flameados con vino tinto y yuca.

Chupe de camarones — $ 17.500
Fumet de pescado con salsa de coral de camarones, arroz, huevo y camarones flameados.

SALTADOS

Lomo saltado — $ 17.500
Lomo en dados salteados en salsa de soya, cebolla, tomate y cilantro, acompañados de arroz blanco y papas fritas

Saltado 3 sabores — $ 17.900
Carne, pollo, camarón, salteados en salsa de soya, cebolla, tomate y cilantro, acompañados de arroz y papas fritas.

Pollo Saltado — $ 14.900
Cubos de pollo salteados en salsa de soya, cebolla, tomate y cilantro, acompañados de arroz y papas fritas.

Saltado de pescado
Dados de pescado salteados empanizados y fritos salteado en salsa de soya, tomate, cebolla y cilantro, acompañados de arroz y papas fritas.

Reineta	$ 16.900
Corvina	$ 17.500
Salmón	$ 17.900

PESCADOS

Pescado en salsa Tacu Tacu
Pescado a la plancha bañado en salsa bechamel y huacatay, con camarones de estación, acompañado de papas rústicas saltadas.

Reineta	$ 16.900
Corvina	$ 17.900
Salmón	$ 19.200
Atún	$ 19.900

Pescado en salsa de champiñones
Pescado a la plancha bañado en salsa bechamel con champiñones acompañado de arroz blanco.

Reineta	$ 16.900
Corvina	$ 17.900
Salmón	$ 19.900
Atún	$ 19.900

Pescado a la plancha
Filete de pescado a la plancha acompañado de papas fritas.

Reineta	$ 16.000
Corvina	$ 16.000
Salmón	$ 17.500
Atún	$ 17.500

Pescado en salsa de camarón
Filete de pescado a la plancha bañado con salsa madre y coral de camarón acompañado de arroz blanco.

Reineta	$ 16.900
Corvina	$ 17.900
Salmón	$ 18.900
Atún	$ 18.900

Pescado "a lo macho"
Pescado a la plancha con salsa a lo macho y mariscos semi flambeados con vino blanco y salsa bechamel acompañados de arroz blanco.

Reineta	$ 16.900
Corvina	$ 17.900
Salmón	$ 18.900
Atún	$ 18.900

PARRILLAS

Parrilla mar y tierra — $ 36.900
Lomo fino, reineta, pulpo, calamar, camarón, tocino, queso, acompañado de panaché de verduras y yuca frita en cubos.

Parrilla marina — $ 28.900
Filete de pescado, pulpo, calamar, camarón, marinados en una exquisita salsa anticuchera acompañado panaché de verduras y yuca frita en cubos.

Parrilla Tacu Tacu — $ 35.900
Lomo fino, salmón, calamar, camarón, pulpo con papas andinas en salsa de la casa.

Pulpo a la parrilla — $ 25.900
Tentáculos de pulpos marinados en salsa anticuchera acompañado de papas andinas y choclo.

Brocheta de pollo acompañado de papas fritas y zarza criolla — $ 15.500
Brocheta de carne acompañado de papas fritas y zarza criolla — $ 17.500
Brocheta de mixta acompañado de papas fritas y zarza criolla — $ 16.500
Camarones al Pil Pil — $ 18.000

TACU TACU

Tacu Tacu con lomo a lo macho — $ 17.900
Nuestro plato bandera tacu tacu de pallares y arroz, una masa moldeada al sartén con filete de vacuno en salsa de mariscos.

Tacu Tacu con salsa de camarón — $ 17.000
Tacu Tacu de pallar moldeados al teflón con camarones flambeados al vino blanco salsa madre y coral de camarones.

Tacu Tacu con lomo saltado — $ 17.200
Tacu tacu de pallar con arroz moldeados al teflón acompañado de lomo saltado.

Tacu Tacu a los tres quesos — $ 19.500
Tacu tacu de pallar moldeados al sartén con mariscos flameados al vino blanco, ají amarillo y bañado con una salsa de tres quesos GRATINADO (mozzarella, parmesano y queso crema)

Tacu Tacu a la norteña — $ 17.000
Tacu tacu de pallar moldeados al sartén con cilantro acompañado de dados de lomo fino bañados con salsa huancaína y zarza criolla.

Tacu Tacu Picante de Mariscos — $ 17.500
Tacu tacu de pallar moldeados al teflón con mariscos flameados al vino blanco y ají amarillo.

CARNES

Filete de lomo "a lo macho" — $ 17.500
Medallón de lomo bañado en salsa bechamel con mariscos flambeados al vino blanco, acompañado de papas salteadas.

Filete de lomo a la plancha — $ 16.200
Medallón de lomo a la plancha acompañado de papas fritas.

Filete mignon — $ 17.500
Medallón de lomo con tocino ahumado bañada de una salsa de champiñones, crema de leche y finas hierbas servidas con papas salteadas.

Filete de lomo mar y tierra — $ 17.500
Medallón de lomo bañado en salsa de ají amarillo, champiñones y camarón, acompañados de papas salteadas.

Filete de lomo fino al Grill — $ 17.500
Medallón de lomo fino, reducción de vino tinto con puré de papas y espárragos.

Filete de lomo en salsa de camarones y ostiones — $ 19.900
Filete de vacuno bañado en salsa coral de camarones con camarones y ostiones.

Filete de lomo en salsa de Champiñones — $ 16.000
Filete de vacuno bañado en salsa bechamel con champiñones naturales acompañado de arroz blanco.

PARA COMPARTIR

Piqueo Caliente Tacu Tacu — $ 41.900
Brochetas de lomo y pollo, chicharrón de pescado, papa frita y salsa criolla.

Piqueo Frío Tacu Tacu — $ 41.900
Pulpo al olivo, ceviche mixto, causa de pollo, tiradito de pescado.

Trío de ceviches — $ 36.900
Ceviche clásico, ceviche mixto y ceviche tacu tacu

Piqueo Marino — $ 41.900
Arroz con mariscos, ceviche de pescado y chicharrón mixto.

PASTAS

Tallarín saltado 3 sabores — $ 16.900
Tallarín saltado pollo — $ 14.900
Tallarín saltado de carne — $ 15.900
Tallarín saltado de camarón — $ 16.900

Espagueti salteado con salsa de soya, cebolla, tomate y cilantro a lo criollo con proteína a elección.

Spagueti al pesto con bistek a lo pobre — $ 16.500
Espagueti al dente con salsa al pesto acompañado con filete de vacuno, coronado con huevo frito.

Espagueti al pesto con brocheta mixta — $ 17.500
Espagueti al pesto acompañado de brochetas de pollo y carne bañadas en salsa anticuchera.

Fetuccini a la huancaína con lomo fino — $ 16.500
Fetuccine a la huancaína acompañados de dados de lomo fino, salteados en salsa de soya.

Fetuccini a la huancaína con lomo y camarón — $ 17.500
Fetuccini a la huancaína acompañados con un filete de vacuno coronado con camarones a la parrilla, decorados con cubos de queso fresco.

Fetuccini a la huancaína con lomo saltado — $ 17.200
Fetuccini al dente en salsa huancaína con dados de lomo salteado, cebolla y tomate.

Fetuccini con lomo en salsa de madera — $ 17.900
Fetuccini al dente con salsa bechamel y camarones acompañado de un medallón de lomo bañado en salsa de madera y champiñones.

Fetuccini Tacu Tacu — $ 18.500
Fetuccini al dente con salsa pesto peruano acompañado con champiñones, alcachofa, camarón en salsa bechamel, toque de vino blanco y parmesano.

ENSALADA

Ensalada tacu tacu — $ 12.000
Mix de lechuga, palta, palmito, tomate, choclo, queso fresco y huevo cocido.

Ensalada refrescante — $ 14.000
Mix de lechuga, palta, tomate con tiras de pollo a la plancha y aliño al estilo del chef.

VEGETARIANO

Ceviche de champiñones — $ 14.500
Champiñones marinados el jugo de limón, cebolla, cilantro y ají limo, acompañados de cancha, camote y choclo.

Champiñones salteados — $ 15.500
Champiñones salteados con salsa de soya, cebolla, tomate y cilantro, acompañados de arroz y papas fritas.

Arroz chaufa vegetariano — $ 15.500
Risotto vegetariano — $ 16.500
Tallarin saltado vegetariano — $ 15.500
Risotto de champiñones — $ 16.000

COCTELES

Chilcano Clásico **$ 8.000**
pisco, limon, jarabe de goma ,algumina y amargo de angostura

Chilcano sabores **$ 9.000**
pisco, limon, jarabe de goma ,algumina ,fruta seleccionada y amargo de angostura

Chilcano Macerados **$ 9.000**
pisco macerado, limon, jarabe de goma ,algumina y amargo de angostura

Mojito Clásico **$ 8.500**
ron ,menta,limon jarabe de goma y agua con gas

Mojito sabores **$ 9.000**
ron ,menta,limon, jarabe de fruta natural y agua con gas

Clavo oxidado **$ 8.500**
whiskey y drambue

Padrino **$ 8.500**
Whiskey y amaretto.

Margarita **$ 8.500**
Cristalino Tequila, triple sec y limon.

Margarita sabores **$ 8.000**
Crystalline tequila, triple sec, limon y pulpa de fruta natural.

Moscow mule **$ 8.500**
Vodka, limon ,cerveza de gengibre

Caipirinha **$ 8.500**
Cachaça, cortes de limon jugosos y azucar









COCTELES

Caipiroska	$ 8.500
Aperol spritz	$ 8.500
Ramazzotti spritz	$ 8.500
Campari spritz	$ 8.500
Kir Royal	$ 8.000
Daiquiri flavors (sabores)	$ 9.000
Caipirinha	$ 8.500
ST-Germain Spritz	$ 9.000
ST-Germain Spritz flavors (sabores)	$ 10.000



SOUR PERUANO

Pisco Sour Catedral 350ml	$ 10.000
Pisco Sour Catedral Sabores 350ml	$12 .000
Pisco Sour Vaticano 500ml	$ 14.900
Pisco Sour Vaticano Sabores 500ml	$ 16.900



SOUR PORTÓN PREMIUM

Pisco Sour Catedral 350ml	$ 13.000
Pisco Sour Catedral Sabores 350ml	$ 15.000
Pisco Sour Vaticano 500ml	$ 17.900
Pisco Sour Vaticano Sabores 500ml	$ 19.900

CERVEZA

Budweiser	$ 5.000
Heineken	$ 5.000
Cuzqueña dorada	$ 5.000
Cuzqueña de trigo	$ 5.000
Cuzqueña malta	$ 5.000
Corona	$ 5.000
Kunstmann torobayo	$ 5.000
Austral calafate	$ 5.000
Austral Patagonia	$ 5.000
Austral Lager	$ 5.000
Pilsen callao	$ 5.000
Kunstmann Torobayo 500 ml	$ 8.000
Austral Calafate 500 ml	$ 8.000

TEQUILA

Jose cuervo 1800 - cristalino	$ 9.000



GIN

Gin (ginebra) Bombay	$ 9.000



VODKA

Vodka Absolut	$ 9.000
Grey Goose	$ 12.000



RON

Zacapa 23 años	$ 12.000
Havana Club 7 años	$ 9.000
Bacardi Oro Rubio	$ 9.000



WHISKY

Johnny Walker Et. Negra	$ 10.000
Johnny Walker double black	$ 12.000
Chivas Regal 12 años	$ 9.800
Jim beam	$ 8.800
Chivas Regal 18 años	$ 12.000







Tacu acu RESTAURANT

VINOS CABERNET SAUVIGNON 750 ML

Castillo Molina Gran Reserva	$ 24.900
Márquez casa concha gold	$ 40.000
Tarapacá Gran Reserva	$ 22.500
Casillero del diablo Reserva	$ 15.900
Misiones de Rengo Gran Reserva	$ 25.000
Don Melchor	$ 310.000



VINOS CARMENERE 750 ML

Misiones de Rengo Gran Reserva	$ 25.000
Castillo de Molina Gran Reserva	$ 24.000
Márquez casa concha	$ 24.900
Márquez casa concha Blue	$ 45.000
Patagonia Gran Reserva	$ 15.900
Tarapacá Gran Reserva	$ 22.500
Sta Digna Gran Reserva	$ 19.900
Tarapacá etiqueta negra gran reserva	$ 30.000
Diablo Azul	$ 18.000
Toro de piedra Gran Reserva	$ 25.000



VINOS MERLOT 750 ML

Castillo de Molina Gran Reserva	$ 24.900
Tarapacá Gran Reserva	$ 22.500
Márquez casa concha	$ 24.900

VINOS SAUVIGNON BLANC 750 ML

Castillo de Molina Gran Reserva	$ 24.900
Tarapacá Gran Reserva	$ 22.500
Sta digna Gran Reserva	$ 19.900
Patagonia Gran Reserva	$ 15.900
Late Harvest	$ 11.900



VINOS CHARDONAY 750 ML



Castillo y Molina Gran Reserva	$ 24.900
Tarapacá Gran Reserva	$ 22.500
Sta digna Gran Reserva	$ 19.900
Patagonia Gran Reserva	$ 15.900
Márquez casa concha	$ 24.900
Toro de piedra Gran Reserva	$ 25.000

VINOS BOTELLAS 375 ML





Casillero del diablo Cabernet Sauvignon	$ 8.900
Casillero del diablo Carmenere	$ 8.900
Toro de pirdra carmenere/cabernet.S	$ 9.900

VINOS BLEND

Alma Viva	$ 370.000

JUGOS

Piña	$ 6.500
Frutilla	$ 6.500
Mango	$ 6.500
maracuyá	$ 6.500
Frambuesa	$ 6.500
Papaya	$ 6.500
Limonada	$ 6.500
Chirimoya	$ 6.500
Limonada menta gengibre	$ 8.000
Chicha morada	$ 6.500
Jugo Tacu Tacu (elaborado con piña ,chirimoya y salsa de frambueza)	$ 7.500
Chicha mare (chicha + maracuya)	$ 8.000
anka cola	$ 3.500
Pepsi	$ 2.900
agua con gas	$ 2.900
Agua sin gas	$ 2.900

POSTRES

Suspiro limeño	$ 5.500
Crema volteada	$ 5.500
Torta de chocolate	$ 6.000
Torta 3 leches	$ 6.000
Festival de postres	$ 18.000
Trilogía de postres	$ 15.000
Copa de helado simple	$ 5.000
Helado 3 sabores	$ 6.000
Postre más helado	$ 8.500



