

## NUUESTRA SAGRADA CARTA

### RECOMENDACIONES DEL CHEF

Salmón grillado, coronado con cebolla caramelizada y alcáparas sobre espejo de salsa rosa al vodka y papas doradas. S/ 46.00

Seco de asado de tira, sobre cremoso puré de frijol camanejo acompañado de arroz con choclo S/ 46.00

Salteado de mariscos a lo macho, bañando un chinchano tacu tacu de frijol negro. S/ 45.00

Costillas a la BBQ acompañado de papas nativas fritas y ensalada dulce de col y zanahoria. S/46

Galleta suave, rellena de yacon y manzana golden salteadas en canela y bañadas en crema, cubierto con crujiente crumble de cereales andinos, acompañado de helado de avellana con stevia o arándanos con stevia. S/ 28

### PIQUEOS

**PIQUEO BASÍLICO CALIENTE** S/ 68.00

Jugosas brochetas de pollo, dedos de queso fritos al pankó, tequeños de pollo con champiñones, empanadas fritas rellenas de langostino y queso paria, acompañados de salsa teriyaki y mayonesa de aji amarillo.

**TEQUEÑOS CELESTIALES** S/ 36.00

06 unidades rellenos de lomo saltado al wok, 06 rellenos de pollo y champiñones, acompañados de salsa huancaína y salsa de ajo y hierbas.

**CIERNOS** S/ 36.00

12 Angelicales alitas de pollo llevadas al infierno picante.

**ÚLTIMA CENA** S/ 68.00

Alitas picantes, chicharrón de pollo, boliyucas de queso andino, chicharroncitos de cerdo a la caja china, acompañados de aji criollo y huancaínas.

**SAGRADO PIQUEO** S/ 68.00

Tequeños de lomo saltado, brochetas de pollo, cortes de panceta BBQ, boliyucas de queso, acompañados de salsa teriyaki y mayonesa de aji

**CHICHARRÓN DE POLLO** S/ 38.00

Acompañado de papas fritas y mayonesa de aji amarillo.

### ENTRADAS

**ENSALADA DEL HUERTO** S/ 36.00

Verduras cocidas (zanahoria, vainitas, brócoli, betarraga y palta) y filete de pollo a la plancha, acompañado de aliño de la casa.

**CAUSA DE LOMO** S/ 42.00

Pecadoras causas de papas amarillas, acompañada de peruánísimo chochito a la huancaína y coronado en jugoso lomo saltado.

**CAUSA ACEVICHADA** S/ 42.00

Causa de papa rellenas de palta y tomate, coronada con clásico ceviche

**CEVICHE** S/ 42.00

Pesca del día, sal, limón y ajíes, acompañado de choclo desgranado y cremoso camote.

### SOPAS

**SANCOCHADO LIMEÑO** S/ 40.00

Carne punta de pecho, garbanzo, zanahoria, papa amarilla, choclo, yuca, col, nabo, apio, zapallo y un sustancioso consomé de carne.

**MENESTRÓN DE LA ABUELA** S/ 38.00

Carne punta de pecho, zanahoria, nabo, apio, yuca, papa amarilla y fideos canuto.

### FONDOS

**MEDALLONES DE CERDO** S/ 42.00

Bañado en salsa agrídulce al oporto, acompañados de puré de espinaca y zanahorias flameadas al olivo.

**TACU TACU CON LOMO** S/ 44.00

**SALTADO A LO POBRE**

Acompañado de huevo y plátano frito.

**FETUCHINI MAR Y TIERRA** S/ 44.00

Salteado al wok con lomo fino, langostinos y champiñones.

**LOMO A LAS PIMIENTAS** S/ 44.00

Acompañado de fetuchini a lo Alfredo.

**LOMO SALTADO** S/ 44.00

**TRADICIONAL**

Acompañado de arroz con choclo y papitas amarillas fritas.

**LOMO FINO AL JUGO** S/ 44.00

Jugosos medallones de lomo sobre espinacas salteadas, acompañado de rodajas de papas al horno a las finas hierbas y verduras cocidas.

**POLLO ANTICUCHERO** S/ 40.00

Dados de pechuga de pollo marinados en tradicional salsa anticuchera, acompañado de fetuchini a la

**ARROZ CON MARISCOS** S/ 42.00

Al clásico arroz le salteamos mariscos, queso parmesano y especial salsa del chef, coronado con sarsa criolla.

**ASADO DE TIRA AL VINO TINTO** S/ 44.00

Acompañado de papitas nativas salteadas a las finas hierbas y pisco.

**POLLO GRATINADO** S/ 40.00

**CON MOZZARELLA**

Filete de pollo gratinado y coronado con tomates cherry confitado, acompañado con raviolos de zapallo loche en salsa pomodoro y champiñones.

**CHAUFAN MARISQUERO** S/ 42.00

Al clásico chaufa le salteamos mariscos y lo coronamos con tortilla de huevo y plátano empanizado frito.

## POSTRES

### TORTA DE CHOCOLATE S/ 21.00

Tradicional torta de chocolate bañada en fudge artesanal, rellena de manjar blanco y acompañado de una bola de helado de vainilla.

### TRES LECHE DE CANELA S/ 21.00

#### AL BAILEYS

Clásico tres leches embebido en canela y baileys, servido con una ligera capa de manjar de yemas y crema de vainilla.

### MERENGADO DE CHIRIMOYA S/ 21.00

Capas de merengue horneado y manjar de chirimoya, coronado con virutas de chocolate.

## COCTELERÍA DE AUTOR

### LA MUSA BEATRIZ PORTINARI S/ 38.00

Pisco 4 Gallos Mosto Verde Italia, jugo de cranberry, zumo de maracuyá y almíbar de piña.

### LÁGRIMAS DE UN ÁNGEL S/ 42.00

Gin citadelle, blue curacao, sour apple y zumo de limón, clara de huevo, jarabe de goma y ginger ale.

### ETERNO PECADO S/ 34.00

Pisco, zumo de maracuyá, jugo de mango y jarabe de goma.

### EL PERDÓN S/ 34.00

Pisco, fresa, maracuyá y almíbar de piña natural.

### CAÍDO DEL CIELO S/ 42.00

Gin, romero, gajos de lima, zumo de limón, jugo de naranja, jarabe de goma y agua tónica.

## LOS CLÁSICOS

Chilcano Clásico o Maracuyá	S/ 28.00
Chilcano Mosto Verde Italia	S/ 30.00
Sour Clásico o Maracuyá	S/ 28.00
Sour Mosto Verde Italia	S/ 30.00
Sour Catedral Clásico o Maracuyá	S/ 42.00
Algarrobina	S/ 28.00
Aperol Spritz	S/ 42.00
Cuba libre	S/ 28.00
Mojito	S/ 28.00
Moscow Mule	S/ 32.00
Piña colada	S/ 28.00
Daiquiri (fresa o durazno)	S/ 28.00
Margarita	S/ 32.00
Caipirinha	S/ 28.00
Apple Martini	S/ 28.00
Orgasmo	S/ 28.00
Negroni	S/ 30.00
Screwdriver Absolut	S/ 28.00
Dry Martini	S/ 28.00
Manhatan	S/ 32.00
Jagermeister shot	S/ 26.00
Gin Tanqueray & Fever-Tree Tonic	S/ 34.00
Gin Bulldog & Fever-Tree Tonic	S/ 42.00
Ron Zacapa 23 años en las rocas	S/ 45.00
Ron Zacapa Ambar 12 años en las rocas	S/ 34.00
Vodka Grey Goose & Fever-Tree Tonic	S/ 45.00
Tequila José Cuervo Especial (shot)	S/ 26.00
Tequila 1800 Reposado shot	S/ 36.00

Whisky JW Gold Label (vaso)	S/ 45.00
Whisky JW Etiqueta Negra (vaso)	S/ 32.00
Whisky JW Swing (vaso)	S/ 42.00
Whisky Chivas Regal 12 años (vaso)	S/ 28.00
Whisky Jack Daniel's (vaso)	S/ 28.00

## CERVEZAS

Stella Artois 330 ml	S/ 16.00
Corona 335 ml	S/ 16.00
Michelob Ultra 335 ml	S/ 15.00
Budweiser 343ml	S/ 15.00
Barbarian Magic Quinoa 330 ml	S/ 18.00
Barbarian Red Ale 330 ml	S/ 18.00
Barbarian 174 IPA 330 ml	S/ 18.00
Cusqueña Dorada 330 ml	S/ 15.00
Cusqueña Trigo 330 ml	S/ 15.00
Cusqueña Red Lager 330 ml	S/ 15.00
Cusqueña Negra 330 ml	S/ 15.00
Pilsen Callao 310 ml	S/ 13.00

## VÍÑOS, ESPUMANTES Y CAVAS

### POR COPA

Santa Julia Malbec – Argentina	S/ 26.00
Santa Julia Chardonnay – Argentina	S/ 26.00

### POR BOTELLAS

Intipalka Reserva Cabernet Syrah – Perú	S/ 85.00
Santa Julia Malbec – Argentina	S/ 110.00
Septima Malbec – Argentina	S/ 120.00
Navarro Correas CP Blend-Argentina	S/ 120.00
Intipalka Sauvignon Blanc – Perú	S/ 75.00
Santa Julia Chardonnay – Argentina	S/ 110.00

### ESPUMANTES Y CAVAS

Asti Riccadona (Clásico / Ruby)	S/ 90.00
Cava Anna de Codorniu (Brut / Rosé)	S/ 90.00

## BEBIDAS Y JUGOS

Jugo de frutas (fresa, maracuyá, mango)	S/ 12.00
Limonada o chicha morada / Frozen	S/ 10.00
Limonada de hierba luisa	S/ 12.00
Gaseosas & Aguas	S/ 7.00
Red Bull Energy Drink	S/ 14.00
Agua Tónica Fever-Tree 200 ml	S/ 10.00
Schweppes de 500 ml	S/ 10.00

COMPARTE TU  
EXPERIENCIA CON EL  
MUNDO Y TAGEANOS EN  
REDES SOCIALES



@labasilica640