

# Starters, Piqueos y Más

## **Ceviche de Pescado**

**\$ 9.900**

Pescado marinado en leche de tigre con cebolla morada, cilantro y rocoto  
*Fish marinated in lemon based sauce with purple onion, coriander and rocoto*

## **Tataki de Atún**

**\$ 10.900**

Tiradito de tataki de atún rojo con salsa de ají amarillo y camotillos glaseados  
*Tiradito of red tuna tataki with yellow hot pepper sauce and glassed sweet potatoes*

## **Tartar de Salmón o de Filete de Res**

**\$ 9.900**

Tartar de salmón o de res con timbal de quinua y pepino a la palta y tostadas en polvo de algas  
*Salmon or Beef Tartar with quinua, cucumber and avocado timbale and toast in seaweed dust*

## **Fish & Chips Party**

**\$12.900**

Filetillos de pescado frito, papas fritas y aros de cebolla con salsa honey mustard  
*Deep-fried fish filets, french fries and onion rings with honey mustard dressing*

## **Clásico Filete al Pil Pil**

**\$15.900**

Cortes de filete de res y champiñones salteados al oliva, ajo y merquén con papas fritas y tostadas  
*Beef tenderloin strips and mushrooms sautéed in olive oil, garlic and merquen with French fries and toasts*

## **Mix de Quesos y Charcutería**

**\$14.900**

Variedad de quesos mantecosos saborizados, queso de cabra, jamón serrano, salame, jamón pierna, olivos y frutos secos  
*Variety of buttery flavored cheese, goat cheese, serrano ham, salami, leg ham, olives & nuts*

## **Piqueo Placeres del Mar**

**\$ 16.900**

Carpaccio de salmón ahumado con alcaparras, pulpo al olivo y trilogía de ceviches: pescado, camarón y mariscos.  
*Smoked salmon carpaccio with capers, octopus in olive cream sauce and ceviche trilogy: fish, shrimp and shellfish.*



# *Sandwichs, Ensaladas y Más*

## **Club House Sándwich**

**\$ 12.900**

4 Triángulos triples de pan molde blanco con pechuga de pollo, jamón, queso, tocino, tomate, hojas verdes, huevo frito y mayonesa acompañado de papas fritas  
*4 Triple triangles of white bread with chicken breast, ham, cheese, bacon, tomato, lettuce, fried egg and mayonnaise served with French fries*

## **Sándwich Salmón Ahumado**

**\$ 12.900**

4 Triángulos triples de pan molde integral con salmón ahumado a las finas hierbas, palta, hojas verdes frescas, alcaparras y queso crema acompañado de papas fritas  
*4 Triple triangles of whole wheat bread with herbed smoked salmon, avocado, basil pesto, fresh green leaves, capers and cream cheese served with French fries*

## **Sándwich Filete Blue**

**\$ 12.900**

Filete de res a la grilla con queso roquefort y cebolla caramelizada servido en pan brioche de masa madre multisevilla acompañado de papas fritas  
*Grilled beef steak in multiseed brioche mother dough bun with roquefort cheese and caramelized onions served with French fries*

## **Ensalada Cesar del Park**

**\$ 8.900**

Mix de hojas verdes con pollo, camarones, queso parmesano, croutones y dressing  
*Green salad, grilled chicken, shrimps, parmesan cheese, croutons and dressing*

## **Ensalada Capresse**

**\$ 8.900**

Mix de hojas verdes, tomate, queso de cabra, aceitunas, albahaca y dressing balsámico  
*Green salad, tomatoes, goat cheese, olives, basil and balsamic dressing*

## **Sopa Del día**

**\$ 5.100**

Soup of the day



# Principales / Main Course

---

**Filete de Res y Fettuccine Tres Quesos** **\$16.900**

Filete de res a la grilla con vegetales y pasta fettuccine en salsa de tres quesos  
*Grilled beef tenderloin steak with vegetables and three cheese fettuccine pasta*

---

**Salmón y Pappardelle a la Huancaína** **\$16.900**

Salmón a la grilla con vegetales y pasta pappardelle a la huancaína  
*Grilled salmon with vegetables and huancaína pappardelle pasta*

---

**Fettuccine del Mar** **\$14.900**

Pasta salteada con camarones, ostiones, calamar y pulpo marinado a la parrilla  
*Pasta sauteed with shrimps, scallops, squid and grilled marinated octopus*

---

**A la Grilla / Grill**

Lomo liso o vetado de res (280 grs) / *Sirloin or Striploin beef steak* **\$13.900**

Filete de res (200 grs) / *Beef tenderloin filet* **\$14.900**

Pechuga de pollo / *Chicken breast* **\$ 9.900**

Pesca del día / *Fish* **\$12.900**

---

**Acompañamientos / Sides** **\$ 4.900**

Papas fritas, vegetales salteados, arroz, mix de hojas verdes con palmitos o tomate cherry o palta

*French fries, white rice, sautéed vegetables, green salad with palm hearts or cherry tomatoes or avocado*



# Antojos Dulces/Sweet Corner

## **Leche Asada**

**\$ 5.900**

Tradicional postre horneado de leche en suave consistencia semisólida con toques de naranja y vainilla con una deliciosa salsa de caramelo

*Traditional baked milk dessert in soft semisolid consistency with orange and vanilla touches with a delicious caramel sauce.*

## **Pasión de Chocolate**

**\$ 5.900**

Seductor mousse de chocolate intenso con salsa de maracuyá y frutos tropicales

*Seductive mousse of intense chocolate with passion fruit sauce and tropical fruits*

## **Torta Tres Leches**

**\$ 5.900**

Clásico postre de bizcocho humectado en tres leches relleno con manjar y bañado en merengue

*Classic dessert of cake soaked in a mixture of three kinds of milk, filled with fudge and topped with meringue*

## **Trío Delicias**

**\$ 9.900**

Crepe Brulee, Suspiro limeño y Torta Tres Leches en formato degustación en compañía de dulces y coloridos macarons

*Crepe Brulee, Suspiro limeño and Torta Tres Leches in tasting format with sweet and colourful macarons*

## **Clásico Dúo Helado**

**\$ 5.200**

Fresco y cremoso helado de vainilla y chocolate

*Refreshing and creamy vanilla and chocolate ice cream*

## **Ensalada de Frutas**

**\$ 4.900**

*Fruit salad*

