



# EL ORIGEN

“...Y el monje no se cansó de buscar hasta que descubrió las milenarias recetas del templo donde los guardianes del Cielo, Infierno y Purgatorio escribieron los rituales para brindar la mejor experiencia de brebajes y platillos digno de los dioses. Sean bienvenidos a esta nueva temporada.”



# QUE COMIENCE LA CEREMONIA

## PIQUEOS

### PIQUEO BASÍLICO CALIENTE

Jugosas brochetas de lomo, empanadas fritas de lomo, dedos de pollo, tequeños de jamón y queso, acompañados de salsa huancaina y crema de rocoto

### EMPANADAS CELESTIALES

Empanadas fritas, rellenas de Lomo fino salteado, acompañadas con huancaina de la casa.

### BENDITOS WANTANES

Wantancitos rellenos de chanchito teriyaki, acompañado de salsa nikkei al ajonjolí

### BOLAS DEL DIABLO

Pescado acevichado hecho bolas y fritos al panko, acompañada de leche de tigre clásica y al ají amarillo.

### PULPO A LA PARRILLA

Bañado en salsa anticuchera, acompañado de verduras salteadas y papitas doradas..

S/ 80.00

### SAGRADO PIQUEO

Brochetas de pollo, langostino al panko, tequeños de lomo fino saltado, wantancitos de chanchito teriyaki, acompañado de salsa teriyaki y ají criollo

S/ 80.00

S/ 42.00

### CHICHARRÓN DE POLLO

Acompañado de papas fritas, mayonesa de ají amarillo.

S/ 45.00

S/ 42.00

### TEQUEÑOS CONFESADOS

Rellenos de mozzarella y jamón, acompañada de salsa de guacamole

S/ 38.00

S/ 49.00

### CHAMPIÑONES MAR Y TIERRA

Champiñones y langostinos flameados al pisco bañados en suave crema de ajo y paprika, acompañados de tostones de pan.

S/ 48.00

S/ 59.00

### TAPAS MILAGROSAS

En base de cream cheese: de Salmón ahumado y Cherry confitados, de Prosciutto, aceite de oliva y arúgula, de Brie cheese, mermelada de membrillo, pecana e higo.

S/ 56.00

## ENTRADAS

### CAUSA CARRETILLERA

Rellena de palta y tomate, coronada con ceviche de pescado y chicharrón de calamar

S/ 52.00

### CAUSA DE LOMO FINO

Clásica causa limeña rellena de palta ahumada, coronada con dados de lomo salteado al wok

S/ 54.00

### TARTAR DE SALMÓN

Palta, mango, cebolla blanca y alcaparras reducción de balsámico, acompañado de tortillas de maíz crocante

S/ 56.00

### CEVICHE DE PESCADO

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

S/ 52.00

### TATAKI DE ATÚN

Finas láminas de atún sellado con costra semillas de sésamo, salsa ponzu, rayadura de nabo encurtido

S/ 56.00

### ENSALADA CELESTIAL

Mix de lechuga, choclo americano, queso fresco, tomate concassé, champiñones salteados, palta en cubos, pollo en dados, acompañado de vinagreta de yogur.

S/ 42.00

## PIZZAS

### DI PARMA

Prosciutto, arúgula, peras al vino y queso de cabra.

S/ 48.00

### BBQ

Pollo en salsa barbacoa casera y queso mozzarella

S/ 46.00

### LANGOSTINOS

Salsa de tomate de casa, langostinos salteados al wok y queso mozzarella y albahaca.

S/ 48.00

## SOPAS

### SANCOCHADO LIMEÑO

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

S/ 45.00

### MENESTRÓN DE LA ABUELA

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

S/ 45.00

# EL BANQUETE ESTÁ SERVIDO

## FONDOS

<b>ROLL DE POLLO</b> Relleno de jamón y queso andino, frito al panko, sobre salsa de champiñones, acompañado de chips de papas nativas fritas	<b>S/ 49.00</b>	
<b>LOMO A LAS PIMIENTAS</b> Medallones de lomo en cremosa salsa de pimientas, acompañados de fettuccini a la crema.	<b>S/ 58.00</b>	<b>S/ 58.00</b>
<b>LOMO SALTADO TRADICIONAL</b> Acompañado de arroz con choclo y papas amarillas fritas.	<b>S/ 58.00</b>	<b>S/ 54.00</b>
<b>SALMÓN GRILLADO</b> Coronado con cebolla caramelizada y alcacarras sobre espejo de salsa rosa al vodka y papas doradas.	<b>S/ 60.00</b>	<b>S/ 58.00</b>
<b>POLLO NAPOLITANO</b> Pechuga empanizada, bañada en suave salsa pomodoro y gratinado al parmesano, acompañado de penne a la salsa rosa en aroma de vodka.	<b>S/ 49.00</b>	<b>S/ 54.00</b>
<b>ASADO DE TIRA AL VINO TINTO</b> Acompañado de puré de arracacha.	<b>S/ 58.00</b>	<b>S/ 56.00</b>
<b>SPAGUETI CON LANGOSTINOS</b> Salteado en mantequilla de aroma de albahaca, tomate, ají limo y vino blanco.	<b>S/ 49.00</b>	<b>S/ 49.00</b>

## DULCE PECADO

### CUCHAREABLES

**TRES LECHES AL BAILYS**  
Clásico servido con una ligera capa de manjar de yemas y crema de vainilla.

**TORTA DE CHOCOLATE CON FUDGE DE OLLA**  
Keke húmedo de chocolate relleno de fudge y cubierto con fudge, chocolate rallado en la parte superior.

**DELICIA DE FRUTOS ROJOS**  
Bizcocho de vainilla húmedo, relleno de nuestra crema pastelera y frutos rojos con topping de praliné

**AMELCOCHADO DE CROCANTE DE CHIRIMOYA**  
Base amelcochada de pecana, rellena de chirimoya y delicioso manjar de olla.

**S/22.00 ~ C/U**

# EL CÁLIZ PURIFICA TU ALMA

## LOS CLÁSICOS

ALGARROBINA / PIÑA COLADA	S/ 29.00
SOUR CLÁSICO O MARACUYÁ	S/ 30.00
SOUR 4 GALLOS MOSTO VERDE ITALIA	S/ 36.00
SOUR CATEDRAL	S/ 46.00
CHILCANO CLÁSICO MARACUYÁ - FRUTOS ROJOS	S/ 29.00
CHILCANO 4 GALLOS MOSTO VERDE ITALIA	S/ 34.00
DAIQUIRI (FRESA O DURAZNO)	S/ 30.00
CUBA LIBRE HAVANA 7 AÑOS	S/ 38.00
CUBA LIBRE RON MANDATARIO SOLERA	S/ 36.00
CUBA LIBRE RON ZACAPA 23 AÑOS	S/ 48.00

## ESPIRITUOSOS

PALOMA	S/ 38.00
APEROL SPRITZ	S/ 38.00
APPLE MARTINI / ESPRESSO MARTINI	S/ 38.00
TINTO DE VERANO	S/ 38.00
CAIPIRINHA	S/ 30.00
MARGARITA	S/ 32.00
MOJITO	S/ 32.00
MOSCOW MULE	S/ 36.00
NEGRONI BASÍLICO	S/ 38.00
ORGASMO	S/ 32.00

## COMIENZA LA PENITENCIA

## COCTELERÍA SIGNATURE

### LA MUSA BEATRIZ

Pisco 4 Gallos Mosto Verde Italia, Jugo de cranberry, zumo de maracuyá y sirope de piña.

S/ 42.00

### EL PROHIBIDO

Aperol, Ron Mandatario Solera, Vermouth rosso, orange bitter.

S/ 45.00

### EL PERDÓN

Pisco 4 gallos Mosto Italia, Pulpa de fresa, pulpa de maracuyá y jarabe de goma.

S/ 42.00

### EL EDEN

Ron Havana Club 7 años, aperol, crema de coco, zumo de piña y limón, hilos de caramelizados en aperol.

S/ 45.00

### SANTUARIO

Ron Mandatario solera, orgeat syrup, pulpa de piña, zumo de maracuyá y zumo de limón.

S/ 44.00

### LA LAGRIMA DE UN ÁNGEL

Cachaza, Pulpa de piña, limón, jarabe de almendras, curacao azul.

S/ 42.00

### LUJURIA

Gin Tanqueray Royal, Sirope de frutos del bosque, zumo de maracuyá, zumo de limón y ginger ale.

S/ 44.00

### AGUA BENDECIDA

Tequila Jose Cuervo Rubio, Zumo de naranja, jamaica y limón, jarabe de goma, bordeado de tajin.

S/ 44.00

# ELIXIR DE LA VIDA Y PERDICIÓN DE LOS MORTALES

## VINOS POR COPA

De la Casa Blanco Chardonnay / Sauvignon Blanc	<b>S/ 29.00</b>
De la Casa Malbec / Cabernet Sauvignon	<b>S/ 29.00</b>

## VINOS TINTOS POR BOTELLA

Santa Julia Malbec - Argentina	<b>S/ 120.00</b>
Septima Malbec - Argentina	<b>S/ 120.00</b>
Protos Roble - España	<b>S/ 140.00</b>
Zuccardi Valles Malbec - Argentina	<b>S/ 160.00</b>
La Mascota Malbec - Argentina	<b>S/ 180.00</b>

## VINOS BLANCOS POR BOTELLA

Santa Julia Chardonnay - Argentina	<b>S/ 120.00</b>
Septima Sauvignon Blanc - Argentina	<b>S/ 120.00</b>
La Mascota Chardonnay - Argentina	<b>S/ 180.00</b>

## BURBUJAS

Asti Riccadona Clásico / Ruby	<b>S/ 140.00</b>
-------------------------------	------------------

## LOS TONIC'S

### CLÁSICO - PINK - FRUTOS ROJOS

Gin Tanqueray Royal	<b>S/ 42.00</b>
Gin Tanqueray	<b>S/ 36.00</b>
Gin Bulldog	<b>S/ 44.00</b>
Gin Hendricks	<b>S/ 42.00</b>
Vodka Grey Goose	<b>S/ 48.00</b>
Vodka Absolut	<b>S/ 34.00</b>

## WHISKY & TEQUILA

Whisky JW Etiqueta Dorada	<b>S/ 48.00</b>
Whisky JW Etiqueta Negra	<b>S/ 40.00</b>
Whisky Jack Daniels	<b>S/ 34.00</b>
Tequila 1800 Reposado Shot	<b>S/ 40.00</b>
Tequila Jose Cuervo Especial Shot	<b>S/ 30.00</b>
Jagger Shot	<b>S/ 26.00</b>



## CERVEZAS

Barbarian Red Ale 330 ml	<b>S/ 20.00</b>
Corona 355 ml	<b>S/ 18.00</b>
Cusqueña Dorada 330 ml	<b>S/ 16.00</b>
Cusqueña Negra 330 ml	<b>S/ 16.00</b>
Cusqueña Trigo 330 ml	<b>S/ 16.00</b>
Pilsen 305 ml	<b>S/ 16.00</b>
Stella Artois 330 ml	<b>S/ 18.00</b>
Heineken 330 ml	<b>S/ 18.00</b>

## BEBIDAS & JUGOS

Aguas y Gaseosas	<b>S/ 9.00</b>
Chicha Morada / Limonada	<b>S/ 16.00</b>
Chicha Morada / Limonada Frozen	<b>S/ 18.00</b>
Limonada de Hierbaluisa	<b>S/ 16.00</b>
Jugo de frutas de estación	<b>S/ 18.00</b>