



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 COMIENZE LA CEREMONIA

PIQUEOS

PIQUEO BÁSICO CALIENTE

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

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

EMPANADAS CELESTIALES

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

S/ 42.00

CHICHARRÓN DE POLLO

Acompañado de papas fritas, mayonesa de ají amarillo.

S/ 45.00

BENDITOS WANTANES

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

S/ 42.00

TEQUEÑOS CONFESADOS

Rellenos de mozzarella y jamón, acompañada de salsa de guacamole

S/ 38.00

BOLAS DEL DIABLO

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

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

PULPO A LA PARRILLA

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

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, choclito americano, queso fresco, tomate concassé, champiñones salteados, palta en cubos, pollo en dados, acompañado de vinagreta de yogurt.

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 ESTA SERVIDO

FONDOS

ROLL DE POLLO

Relleno de jamón y queso andino, frito al panko, sobre salsa de champiñones, acompañado de chips de papas nativas fritas

S/ 49.00

LOMO A LAS PIMIENTAS

Medallones de lomo en cremosa salsa de pimientos, acompañados de fettuccini a la crema.

S/ 58.00

LOMO SALTADO TRADICIONAL

Acompañado de arroz con choclo y papas amarillas fritas.

S/ 58.00

SALMÓN GRILLADO

Coronado con cebolla caramelizada y alcaparras sobres espejo de salsa rosa al vodka y papas doradas.

S/ 60.00

POLLO NAPOLITANO

Pechuga empanizada, bañada en suave salsa pomodoro y gratinado al parmesano, acompañado de penne a la salsa rosa en aroma de vodka.

S/ 49.00

ASADO DE TIRA AL VINO TINTO

Acompañado de puré de arracacha.

S/ 58.00

SPAGUETI CON LANGOSTINOS

Salteado en mantequilla de aroma de albahaca, tomate, ají limo y vino blanco.

S/ 49.00

OSSOBUCO AL VINO

En cocción lenta, acompañado de ravioles rellenos de camote, cebolla glaseada y salteados en mantequilla de salvia.

S/ 58.00

FETUCCINNI MAR Y TIERRA

Salteado al wok con lomo fino, langostinos y champiñones.

S/ 54.00

COSTILLAS A LA BBQ

Acompañado de huamantanga frita y ensalada dulce de col y zanahoria

S/ 58.00

TACU TACU MARINO

Clásico tacu tacu de frejol canario, bañado en salsa de mariscos al ají amarillo

S/ 54.00

CORVINA GRILLADA

Sobre espejo de crema de alverja al olivo, verduras grilladas, acompañado de cremoso puré de papa en aroma de albahaca..

S/ 56.00

MEDALLONES DE CERDO

Al vino blanco, acompañado de raviolones rellenos de pera en almíbar, salteados a la mantequilla de salvia.

S/ 49.00

DULCE PECADO

CUCHAREABLES

TRES LECHES AL BAILYS

Clásico servido con una ligera capa de manjar de yemas y crema de vainilla.

DELICIA DE FRUTOS ROJOS

Bizcocho de vainilla húmedo, relleno de nuestra crema pastelera y frutos rojos con topping de praliné

TORTA DE CHOCOLATE CON FUDGE DE OLLA

Keke húmedo de chocolate relleno de fudge y cubierto con fudge, chocolate rallado en la parte superior.

AMELCOCHADO DE CROCANTE DE CHIRIMOYA

Base amelcochada de pecana, rellana de chirimoza 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	S/ 29.00
De la Casa Malbec / Cabernet Sauvignon	S/ 29.00

VINOS BLANCOS POR BOTELLA

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

VINOS TINTOS POR BOTELLA

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

BURBUJAS

Asti Riccadona Clásico / Ruby	S/ 140.00
-------------------------------	------------------

LOS TONIC'S CLÁSICO - PINK - FRUTOS ROJOS

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

WHISKY & TEQUILA

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

CERVEZAS

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

BEBIDAS & JUGOS

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