

# QUE COMIENZE LA CEREMONIA

## PIQUEOS

### PIQUEO BASÍLICO CALIENTE

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

S/84.00

### EMPANADAS CELESTIALES

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

S/44.00

### PENITENCIA DE TEQUEÑOS

03 variedades: cecina y maduro; chorizo a las finas hierbas; cabanossi con queso Roquefort.

S/44.00

### BOLAS DEL DIABLO

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

S/49.00

### PULPO A LA PARRILLA

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

S/62.00

### 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/84.00

### CHICHARRÓN DE POLLO

Acompañado de papas fritas, mayonesa de ají amarillo.

S/46.00

### CIERNOS

12 angelicales alitas de pollo a la BBQ.

S/44.00

### CHAMPIÑONES MAR Y TIERRA

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

S/52.00

### TAPAS MILAGROSAS

Base de cream cheese: de salmón ahumado y cherry confitados, de prosciutto, oliva y arúgula, de brie cheese, mermelada de membrillo, pecana e higo.

S/58.00

## ENTRADAS

### CAUSA CARRETILLERA

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

S/52.00

### CAUSA DE PULPO

Clásica causa limeña rellena de pulpo al olivo y palta ahumada.

S/54.00

### TARTAR DE SALMÓN

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

S/62.00

### CEVICHE DE PESCADO

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

S/54.00

### TATAKI DE ATÚN

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

S/58.00

### ENSALADA CELESTIAL

Mix de lechuga, choclito americano, queso fresco, tomate concassé, champiñones salteados, palta en cubos, pollo en dados, acompañado de Yogurt de casa.

S/44.00

## 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, queso mozzarella y albahaca.

S/48.00

### VEGETARIANA

Choclito americano, zucchini, Berenjena, champiñones, Pimientos, queso mozzarella.

S/46.00

## SOPAS

### SANCOCHADO LIMEÑO

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

S/49.00

### MENESTRÓN DE LA ABUELA

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

S/49.00


**EL BANQUETE**
  
**ESTÁ SERVIDO**

**PASTAS**

- FETUCHINI AL PESTO GENOVES** S/56.00  
Con milanesa de lomo.
- FETUCHINI A LA HUANCAINA** S/58.00  
Con dados de lomo al jugo.
-  **FETUCHINI MAR Y TIERRA** S/58.00  
Salteado al wok con lomo fino, langostinos y champiñones.
- RAVIOLONES ARTESANALES** S/48.00  
Rellenos de pera en almíbar salteados en mantequilla de salvia y coronados con tierra de prosciutto crocante.
-  **SPAGHETTI CON LANGOSTINOS** S/52.00  
Salteados en mantequilla de aroma de albahaca, tomate, ají limo y vino blanco.

**DEL MAR**

-  **CORVINA GRILLADA** S/62.00  
Sobre espejo de crema de arveja al olivo, verduras grilladas, acompañado de cremoso puré de papa en aroma de albahaca.
-  **SALMÓN GRILLADO** S/64.00  
Coronado con cebolla caramelizada y alcaparras sobre espejo de salsa rosa al vodka y papas doradas.
-  **TACU TACU MARINO** S/58.00  
Clásico tacu tacu de frejol canario, bañado en salsa de mariscos al ají amarillo.
-  **LECHE BÉNDECIDA** S/38.00  
Emulsión de pescado fresco, con limón y ají peruano acompañado de choclo, camote y canchita Chullpi.

**CARNES Y AVES**

-  **LOMO SALTADO TRADICIONAL** S/60.00  
Acompañado de arroz con choclo y papas amarillas fritas.
- COSTILLAS A LA BBQ** S/60.00  
Acompañado de papa huamantanga frita y ensalada dulce de col y zanahoria.
- POLLO NAPOLITANO** S/52.00  
Pechuga empanizada, bañada en suave salsa pomodoro y gratinado al permasano, acompañado de penne a la salsa rosa en aroma de vodka.
- ASADO DE TIRA AL VINO TINTO** S/62.00  
Acompañado de puré de arracacha.
- OSOBUCO AL VINO** S/62.00  
En cocción lenta, acompañado de ravioles rellenos de camote, cebolla glaseada y salteados en mantequilla de salvia.
- MEDALLONES DE LOMO** S/60.00  
Acompañado de verduras salteadas y papas doradas.
- CARRILLERA AL VINO** S/62.00  
Cocción lenta en reducción de vino tinto, acompañado de crocante pastel de choclo y ensalada verde.

**CUCHAREABLES**

- TRES LECHE AL BAILEYS** S/25.00  
Tres leches clásico, embebido de Baileys, con una ligera capa de manjar de yemas y crema de vainilla.
- TORTA DE CHOCOLATE CON FUDGE DE OLLA** S/25.00  
Keke húmedo de chocolate relleno y cubierto de de chocolate rallado.
-  **DELICIA DE MANGO** S/25.00  
Base de bizcochode vainilla húmedo, relleno de crema pastelera, mango y topping de praline
- AMELCOCHADO DE CROCANTE DE CHIRIMOYA** S/25.00  
Base amelcochada de pecana, rellena de chirimoya y delicioso manjar de olla.

EL CÁLIZ QUE

# PURIFICA TU ALMA

## LOS CLÁSICOS

ALGARROBINA / PIÑA COLADA	S/30.00
SOUR CLÁSICO O MARACUYÁ	S/32.00
SOUR CUATRO GALLOS MOSTO VERDE ITALIA	S/38.00
SOUR CATEDRAL	S/48.00
CHILCANO CLÁSICO MARACUYÁ - FRUTOS ROJOS	S/30.00
CHILCANO CUATRO GALLOS MOSTO VERDE ITALIA	S/36.00
DAIQUIRI (FRESA O DURAZNO)	S/36.00
CUBA LIBRE HAVANA 7 AÑOS	S/38.00
CUBA LIBRE RON MANDATARIO / 12 AÑOS	S/38.00
CUBA LIBRE RON ZACAPA 23 AÑOS	S/46.00

## 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/34.00
MARGARITA	S/34.00
MOJITO	S/34.00
MOSCOW MULE	S/39.00
NEGRONI BASÍLICO	S/39.00
ORGASMO	S/34.00

COMIENZA LA

# PENITENCIA

## COCTELERÍA SIGNATURE

<b>LA MUSA BEATRIZ</b> Pisco Cuatro Gallos Mosto Verde Italia, Jugo de cranberry, zumo de maracuyá y sirope de piña.	S/42.00	<b>EL PROHIBIDO</b> Aperol, Ron Mandatario Solera, Vermouth rosso, orange bitter.	S/45.00
<b>EL PERDÓN</b> Pisco Cuatro Gallos Mosto Italia, Pulpa de fresa, pulpa de maracuyá y jarabe de goma.	S/42.00	<b>EL EDEN</b> Ron Havana Club 7 años, aperol, crema de coco, zumo de piña y limón, hilos de caramelizados en aperol.	S/45.00
<b>SANTUARIO</b> Ron Mandatario solera, orgeat syrup, pulpa de piña, zumo de maracuyá y zumo de limón.	S/44.00	<b>LA LÁGRIMA DE UN ÁNGEL</b> Cachaza, Pulpa de piña, limón, jarabe de almendras, curacao azul.	S/42.00
<b>LUJURIA</b> Gin Tanqueray Royal, Sirope de frutos del bosque, zumo de maracuyá, zumo de limón y ginger ale.	S/44.00	<b>AGUA BENDECIDA</b> Tequila Jose Cuervo Rubio, Zumo de naranja, jamaica y limón, jarabe de goma, bordeado de tajin.	S/44.00

ELIXÍR DE LA VIDA, LA PERDICIÓN

# DE LOS MORTALES

## VINOS POR COPA

DE LA CASA BLANCO	S/30.00
DE LA CASA TINTO	S/30.00

## VINOS BLANCOS - BOTELLA

SANTA JULIA CHARDONNAY - ARGENTINA	S/120.00
SEPTIMA SAUVIGNON BLANC - ARGENTINA	S/120.00

## VINOS TINTOS - BOTELLA

SANTA JULIA MALBEC - ARGENTINA	S/120.00
SEPTIMA MALBEC - ARGENTINA	S/120.00
PROTOS ROBLE - ESPAÑA	S/140.00

## BURBUJAS

ASTI RICCADONA CLÁSICO / RUBY	S/140.00
-------------------------------	----------

## LOS TONIC'S

GÍN TANQUERAY ROYAL	S/42.00
GÍN TANQUERAY	S/36.00
GÍN BULLDOG	S/44.00
GÍN 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
JÄGERMEISTER SHOT	S/26.00

## CERVEZAS

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
LIMONADA DE HIERBALUISA	S/16.00
JUGO DE FRUTAS DE ESTACION	S/18.00

## FROZEN +2 SOLES

# 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.”

