

SUGERENCIAS DEL CHEF



CEVICHE SALMÓN Y CAMARÓN \$8.950

Limpio sencillo y con gustos frescos solo se permite que tenga 5 ingredientes; pescado, limón, cebolla, sal y ají, pero en la preparación esta el secreto nuestro

CEVICHE MIXTO EN SALSA DE AJÍ AMARILLO \$9.150

Pescado, mariscos frescos marinado con leche de tigre y salsa de ají amarillo, acompañado de cebolla morada, camote y choclo

CEVICHE INVIERNO & VERANO \$8.250

Limpio sencillo de pescado y pulpo, cubierto con chicharon de pescado calamar crocante

CEVICHE POLINÉSICO \$9.450

Una exquisita combinación de atún, camarones y pulpo macerados en leche de coco aceite de jengibre, limón y cilantro

PULPO AL OLIVAR NORTEÑO \$7.950

Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, suavignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa



ENTRADAS

CEVICHE SAN MIGUELITO \$8.950

Pescado, camarones ecuatorianos, calamares, pulpo y conchas de abanico marinados en nuestra exclusiva receta a base de limón de Piura coral de camarón y leche de tigre

CEVICHE MIXTO EN SALSA DE ROCOTO \$9.450

Pescado y mariscos frescos marinado con jugo de limón peurano y salsa de rocoto, acompañado de cebolla morada, camote y choclo

CEVICHE MEXICANO \$8.150

Algo parecido al peruano, pero en versión centroamericana; pescado, limón, cebolla, tomate, palta, cilantro, sal y ají.

CEVICHE DE ATÚN \$10.950

Lomito de atún en cubos con gustos frescos, cebolla, sal y ají, en la preparación esta el secreto nuestro, Acompañado de camote y choclo

CAUSA DE CAMARÓN \$7.650

Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y rellena con camarón, acompañada de palta natural

CEVICHE AL OLIVAR \$7.950

De pescado fresco, marinado con leche de tigre y salsa de aceituna morada. Crujente de cebolla morada, acompañado de camote y choclo.



CARPACHO DE SALMÓN Ó ATÚN \$9.550

Finas laminas de salmón marinado con olivo, alcaparras y vinagre (al estilo del chef)

ENTRADAS CALIENTES

PULPO CROCANTE A LA PARRILLA \$9.950

Cortado en dados marinado a nuestro estilo. a panado y frito, acompañado de salsa tártara

CHICHARRÓN DE POLLO \$7.550

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla de comino y perejil

JALEA MIXTA \$8.950

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla de comino y perejil

CHICHARRÓN DE PESCADO \$7.850

Cortado en dados marinado a nuestro estilo. a panado y frito, acompañado de salsa huancaína



FONDOS

LOMO SALTADO \$8.650

Filete saltado con tomate, cebolla sazónada con salsa de soya acompañado de papa frita y arroz criollo

SALTADO SAN MIGUELITO \$8.950

El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz

FILETE ESTILO SAN MIGUELITO \$9.150

A la parrilla, cubierto con camarones, pulpo y champiñones salteados, aromatizado con huacatay. Acompañado verduras salteadas

FETTUCCHINE SALTADO ESPECIAL \$7.950

Filete, pollo, camarón o de mariscos saltado con tomate, cebolla, fettuccine sazónado con salsa de soya y aceite sésamo

FILETE A LO POBRE \$7.850

A la parrilla. Acompañado de papas fritas, huevo frito

FILETE A LO MACHO \$8.950

A la parrilla cubierta con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo

FILETE A LA HUANCAÍNA \$8.850

A la parrilla, camarones flambeados al pisco acholado. Acompañado de arroz

FILETE TRES SENSACIONES \$8.550

A la parrilla y flambeado al pisco mosto verde con cremosa salsa de pimientas negra, sobre cama de fettuccine a la huancaína

AJÍ DE GALLINA \$7.250

Tradicional representación limeña, pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de ají, queso y nueces acompañado de arroz



COSTILLAR DE LECHÓN \$7.500

Costillar lechón con finas hierbas, cocido al horno por 12 horas, acompañado de verduras salteadas

RISOTTO SAN MIGUELITO \$7.450

En salsa de cilantro; cubierto El tradicional pollo saltado, tomate y cebolla. Sazonado con salsa de soya

SALTADO ESPECIAL SAN MIGUELITO \$9.150

Filete, pollo, camarón saltado con tomate, cebolla morada, sazonado con salsa de soya, acompañado de papas fritas y arroz criollo.

FILETE MIGNON \$9.250

Medallon de filete envuelto en tocino a la plancha, servido de espejo de salsa madre, bañado en salsa de champiñones, acompañado de papas salteadas al chimicurri.

FILETE ESTILO AL ESTILO DEL CHEF \$9.850

Filete de vacuno a la parrilla, cubierto con camarones, bañado con una salsa bechamel, acompañado de risotto de aceitunas.

FETTUCCINE SAN MIGUELITO \$7.950

Fettuccine en salsa de huancaína, acompañado con el tradicional lomo saltado sellado en pisco peruano

DE NUESTRO MAR

PESCADO A LO MACHO \$8.350

A la parrilla cubierta con salsa de mariscos y coral de camarón. Acompañado de arroz

PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN \$7.950

a parrilla con camarones bañado con succulenta salsa coral de camarón en reducción de vino blanco guarnición arroz criollo

SALMON EN SALSA DE TOMILLO \$8.950

A la parrilla, bañado en salsa de tomillo y camarones, acompañado de arroz criollo

SALMON A LO MACHO \$9.550

Salmón la parrilla cubierta con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo

PICANTE DE (PULPO ò CAMARÓN ò MARISCOS) \$7.950

Salmón la parrilla cubierta con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo

ARROZ MARISCOS \$7.950

roz criollo estofado con fondo de pescado y ajíes en su jugo, alverjitas y morrón

RISOTTO DE CAMARONES AL AZAFRÁN \$8.850

Camarones y arroz arbóreo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta



ATÚN A LO MACHO \$9,950

A la parrilla cubierta con salsa de mariscos y coral de camarón.

Acompañado de arroz

ATÚN EN SALSA DE CAMARÓN \$8,850

A la parrilla con camarones bañado con succulenta salsa coral de camarón en reducción de vino blanco, acompañado de arroz criollo.

SOPAS

CHUPE DE CAMARÓN \$7,950

Tradicional chupe peruano con concentrado de fondo de pescado y queso fresco con un toque de leche, camarones y huevo escalfado

PARIHUELA CON RECETA DE LA "TÍA CHABUCA" \$7,950

Sopa de mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre

POSTRES

ENCANTO FORTALEZA \$4,950

Suspiro, crema volteada y torta de tres leches

SUSPIRO A LA LIMEÑA \$4,450

Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado, con toques vainilla y merengue al oporto

CREMA VOLTEADA \$4,450

Flan cocinado en horno a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla

TORTA DE TRES LECHES \$4,450

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches

PIE DE MARACUYÁ \$4,450

Preparado con crema queso, pulpa de maracuyá, a base de galleta

TORTA DE CHOCOLATE \$3,250

SANDWICH

SANDWICH DE LOMO \$5,850

SANDWICH DE POLLO SALTADO \$5,250

SANDWICH DE PESCADO \$5,650



RESTAURANT PERUANO
SAN MIGUELITO



TABLAS PERUANAS

PIQUEO FRIO SAN MIGUELITO \$11,950

biche mixto, pulpo al olivar, causa de pescado papa a la huancaína y ceviche 3 ajíes crema de langosta

PIQUEO CALIENTE \$11.950

hicharrón de calamar, pescado, yucas fritas, tequeños de pollo y camarón y papa a la huancaína

PIQUEO CRIOLLO \$14.950

Lomo saltado, ají de gallina, arroz con mariscos, pescado a lo macho y ceviche de pescado

SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$6.350

Lomo saltado, ají de gallina, arroz con mariscos, pescado a lo macho y ceviche de pescado

SCORAZÓN VALIENTE SAN MIGUELITO \$16.950

leche de tigre, chicharrón mixto, arroz con marisco y ceviche mixto.

TRIO DE CAUSAS \$7.950

TRIO DE CEVICHE \$7.950