

APERITIVOS

\$4.600 *Pisco Sour Tabernero*

\$6.900 *Pisco sour*

Tabernero Catedral

\$4.400 *Vodka Sour*

\$4.950 *Mango Sour*

\$\$\$4.950 *Chardonnay Sour*

\$4.650 *Pisco Sour Blue*

\$4.850 *Maracuyá Sour*

\$5.000 *Whisky Sour*

\$4.850 *Tequila Margarita*

\$4.650 *Tequila Margarita Blue*

\$3.900 *Capitán*

\$4.350 *Martini*

\$4.350 *Martini Dry*

\$4.200 *Vaina*

\$4.600 *Manhattan*

\$4.250 *Kir Royal*

\$5.550 *Piña Colada*

\$5.050 *Algarrobina*

\$5.050 *Leche de Tigre*

\$7.050 *Leche de Tigre Catedral*

\$4.800 *Machu Picchu*

\$4.400 *Singapur*

\$3.900 *Hawaiana*

\$4.000 *Primavera*

\$4.050 *Sangría*

\$5.550 *Daiquiri*

\$5.450 *Mojito*

\$5.650 *Caipiriña*

\$5.600 *APEROL*

BEBIDAS

\$2.300 *Inca Kola, Inca Kola Zero*

\$1.800 *Ginger zero, Ginger ale*

\$1.800 *Vital sin gas y con gas*

\$1.800 *Nectar, Fanta y Tonic*

\$1.800 *Sprite zero, Sprite*

\$1.800 *Coca cola, light, zero,*

CERVEZAS

\$3.000 *Cusqueña*

\$3.050 *Cusqueña Negra*

\$3.050 *Kunstmann sin alcohol*

\$3.050 *Kunstmann Book*

\$2.950 *Kunstmann Toro Bayo*

\$2.950 *Kunstmann lager*

\$2.800 *Royal*

\$2.800 *Heineken*

\$3.050 *Austral*

\$2.900 *Cristal zero*

\$2.900 *Cristal light*

\$3.000 *Corona*

JUGOS

\$4.200 *Maracuyá*

\$4.050 *Mango*

\$3.850 *Chirimoya*

\$3.750 *Frutilla*

\$3.600 *Piña*

LIMONADAS

\$3.550 *Limonada tradicional*

\$3.850 *Limonada con menta*

\$4.050 *Limonada menta jengibre*

Tablas Peruanas **(Picoteos)**

(Ideal para degustar con Pisco Sour)

PIQUEO FRIO SAN MIGUELITO \$15.950

Cebiche mixto, pulpo al olivar, causa de pescado papa a la huancaína y ceviche 3 ajíes.

PIQUEO CALIENTE \$15.950

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

PIQUEO CRIOLLO (PARA DOS PERSONAS) \$19.950

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

SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$8,950

Empanaditas rellenas de ají de gallina imperdible para acompañar con los mejores aperitivos.

CORAZÓN VALIENTE \$18,950

Ceviche mixto, arroz con mariscos, chicharrón mixto acompañado de una exquisita leche de tigre.

Trilogía de causas 11.950

Trilogía de ceviches 11.950

ENTRADAS FRIAS

CEVICHE SAN MIGUELITO \$11.350

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 SALSAS DE ROCOTO \$12.350

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

CEVICHE MIXTO EN SALSAS DE AJÍ AMARILLO \$12.350

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

CEVICHE SALMÓN Y CAMARÓN \$13.950

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

CEVICHE POLINÉSICO \$12.550

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

PULPO AL OLIVAR NORTEÑO \$16.950

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

PULPO AL OLIVAR SUREÑO \$11.550

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

CEVICHE CLÁSICO DE PESCADO \$10.500

En cubos, con gustos frescos, cebolla, sal y ají, en la preparación está el secreto nuestro, acompañado de camote y choclo

CAUSA DE CAMARÓN \$10.250

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

CARPACHO DE SALMÓN O ATÚN \$13.950

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

CEVICHE DE ATÚN & CAMARÓN \$14.350

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

CEVICHE AL OLIVAR \$10.950

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

ENTRADAS CALIENTES

PULPO CROCANTE A LA PARRILLA \$19.950

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

CHICHARRÓN DE POLLO \$10.350

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

JALEA MIXTA \$11.500

Suculentos chicharrones de mariscos con la clásica receta de antaño de nuestra abuela

CHICHARRÓN DE PESCADO \$10.150

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

PLATOS DE FONDO

LOMO SALTADO \$12.650

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

SALTADO SAN MIGUELITO \$13.650

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

FILETE ESTILO SAN MIGUELITO \$12.150

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

FETTUCCHINE SALTADO ESPECIAL \$10.950

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

A LO POBRE FILETE O POLLO \$10.800

A la parrilla, Acompañado de papas fritas, huevo frito y plátano frito

FILETE A LO MACHO \$12.950

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

FILETE A LA HUANCAÍNA \$12.450

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

FILETE TRES SENSACIONES 12.850

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 \$10.950

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

COSTILLAR DE LECHÓN \$11.350

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

RISOTTO SAN MIGUELITO \$11.000

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

SALTADO ESPECIAL SAN MIGUELITO \$13.950

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

FILETE MIGNON \$13.450

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

FILETE ESTILO AL ESTILO DEL CHEF \$14.650

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

FETTUCCHINE CON LOMO SALTADO \$13.550

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

A LA PLANCHA (FILETE, POLLO O PESCADO) \$9.950

DE NUESTRO MAR

PESCADO A LO MACHO \$12.450

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

PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN \$11.950

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

PESCADO EN SALSA HUANCAÍNA \$11.950

A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones, acompañado con arroz


SALMON EN SALSA DE TOMILLO \$13.550

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

SALMON A LO MACHO \$13.750

Salmón a la parrilla cubierto con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo

PICANTE DE (PULPO O CAMARÓN O MARISCOS) \$11,950

 *Platase al gusto, con dados de papa nativa, guisados en salsa de camarón*

ARROZ MARISCOS \$11.550

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

RISOTTO DE CAMARONES AL AZAFRÁN \$11,950

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

ATÚN A LO MACHO \$13,950

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

ATÚN EN SALSA DE CAMARÓN \$13,450

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

ARROZ CHAUFA \$11.650

Mariscos surtidos, filete, pollo y arroz norteño salteado al wok, perfumado con salsa de soya

RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO \$12.950

SOPAS

**CHUPE DE CAMARÓN
\$10.550**

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 "TÍACHABUCA" \$10.550

Sopa mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre

POSTRES

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 LECHE \$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

HELADOS \$3.550

NESCAFE \$1.700

AGUA DE HIERBAS \$1.600

VODKAS

\$5,500 Absolut Blue
\$5,950 Absolut Citrón
\$5,650 Absolut Mandarina
\$5,650 Absolut Pears
\$4,900 Stolichnaya

BAJATIVOS

\$6,650 Sambuca Galliano
\$5,950 Cointreau
\$5,650 Frangelico
\$6,100 Grand Marnier
\$5,650 Amaretto Galliano
\$5,500 Amaretto Disarono
\$5,700 Drambuie
\$5,500 Baileys
\$4,900 Kahlua
\$2,900 Manzanilla
\$2,900 Menta
\$3,900 Araucano
\$5,650 Menta Marie Brizar

RON

\$4,900 Barceló
\$5,200 Bacardi Añejo Especial
\$4,900 Bacardi Dorado
\$5,600 Havana Reserva 7 años
\$5,200 Havana Reserva Especial

GIN

\$5,500 Beefeater
\$5,900 Tanqueray
COGNAC Y BRANDY
\$8,650 Remy Martin VSOP

PISCOS NACIONALES

\$4,650 Alto del Carmen 40°
\$4,250 Alto del Carmen 35°
\$4,850 Mistral 40°
\$4,150 Mistral 35°

PISCOS PERUANOS

\$7,400 La Caravedo
\$7,850 Portón Premium
\$7,400 Cuatro Gallos Premium
\$7,300 La Blanco Mosto Verde
\$7,300 La Blanco Italia
\$4,900 Tabernero La Botija Italia
\$4,900 Tabernero La Botija
Quebranta
\$4,900 Tabernero La Botija
Acholado
\$5,900 Tabernero Mosto Verde
\$5,850 Chilcano de Macerador

WHISKYS

\$4,850 Ballantines
\$5,650 Johnnie Walker Negro
\$5,450 Johnny Walker Rojo
\$5.500 Johnny Walker Verde
\$5.500 Johnny Walker Dorada
\$5.500 Johnny Walker Azul
\$5,950 Jack Daniels
\$5,950 Chivas Regal 12 años