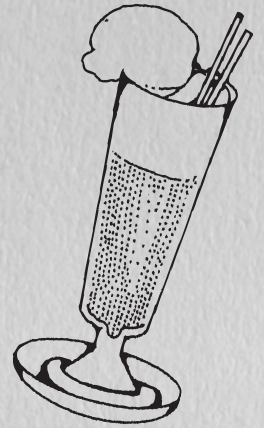


Carta

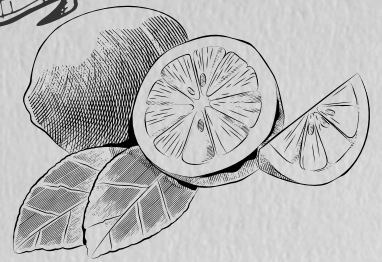


Aperitivos

ITEM	PRICE
Pisco sour tabernero catedral	\$7.950
Pisco sour vaticano	\$13.600
Pisco sour tabernero	\$5.150
Vodka sour	\$6.250
Pisco sour blue	\$6.350
Mango sour	\$6.150
Chardonnay sour	\$6.150
Pisco sour blue	\$6.350
Maracuya sour	\$6.350
Tequila margarita	\$6.550
Tequila margarita blue	\$6.550
Vaina	\$6.250
Kir royal	\$5.950
Piña colada	\$6.350
Algarrobina	\$6.350
Leche de tigre	\$6.350
Leche de tigre catedral	\$8.150
Machu picchu	\$6.450
Primavera	\$5.950
Sangria	\$6.550
Daiquiri	\$6.550
Mojito	\$6.550
Mojito maracuya	\$6.550
Mojito mango	\$6.550
Caipiriña	\$6.550
Aperol	\$6.550



Carta



Cervezas

ITEM	PRICE
Cusqueña	\$3.950
Cusqueña negra	\$3.950
Corona	\$3.500
Austral	\$3.950
Kunstmann torobayo	\$3.950
Kunstmann lager	\$3.950
Royal	\$3.500
Heineken	\$3.500

Bebidas

ITEM	PRICE
Inca kola, inca kola zero	\$3.000
Ginger zero, ginger ale	\$2.350
Vital sin gas y con gas	\$2.350
Nectar, fanta y tonic	\$2.350
Sprite zero, sprite	\$2.350
Coca cola, light, zero	\$2.350

Jugos

ITEM	PRICE
Maracuya	\$4.950
Mango	\$4.950
Chirimoya	\$4.500
Piña	\$4.500
Frambuesa	\$4.950

Limonadas

ITEM	PRICE
Limonada tradicional	\$3.950
Limonada con menta	\$4.500
imonada menta jengibre	\$4.800



Carta

Tablas Peruanas

ITEM	PRICE
Piqueo frio san miguelito	\$22.950

Ceviche mixto, pulpo al olivar, causa de pescado papa a la huancaína y un sabroso coctel de camarones.

Piqueo criollo	\$25.950
-----------------------	----------

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

Surtido de empanaditas criollas	\$10.550
--	----------

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

Corazon valiente	\$27.950
-------------------------	----------

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

Trilogia de causas	\$13.850
---------------------------	----------

Trilogia de ceviches	\$13.950
-----------------------------	----------

Entradas Frias

ITEM	PRICE
Ceviche san miguelito	\$13.550

Pescado, camarones ecuatorianos, calamares, pulpo y mariscos en nuestra exclusiva receta a base de limón de pica.

Ceviche mixto en salsa de rocoto	\$14.500
---	----------

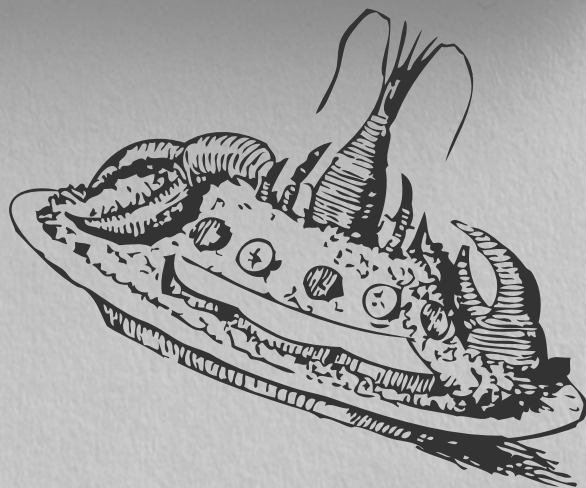
Pescado y mariscos frescos marinados con jugo de limón y salsa de rocoto, acompañado de cebolla morada, camote y choclo.

Ceviche mixto en salsa de aji amarillo	\$14.550
---	----------

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



SAN MIGUELITO
Restaurant Peruano



Carta

ITEM	PRICE
------	-------

Ceviche salmón y camarón	\$14.950
---------------------------------	----------

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

Ceviche polinésico a lo miguelito	\$14.950
--	----------

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

Pulpo al olivar norteño	\$15.550
--------------------------------	----------

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

Ceviche de reineta	\$12.650
---------------------------	----------

En cubos, con gustos frescos, cebolla, sal, aji en la preparación esta el secreto nuestro, acompañado de camote y choclo.

Causa de camarón	\$10.950
-------------------------	----------

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

Ceviche de atún y camarón	\$14.550
----------------------------------	----------

Lomito de atún en cubos con gustos frescos, cebolla, sal, aji y en la preparación esta nuestro secreto, acompañado de camote y choclo.

Entradas caliente

ITEM	PRICE
------	-------

Pulpo crocante a la parrilla	\$17.950
-------------------------------------	----------

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

Chicharrón de pollo	\$11.200
----------------------------	----------

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

Jalea mixta	\$12.950
--------------------	----------

Pescado, camarones ecuatorianos, calamares, pulpo y marinados en nuestra exclusiva receta a base de limón de pica.

Chicharrón de pescado	\$11.200
------------------------------	----------

Cortado en dados marinados a nuestro estilo, apanado y frito, acompañado de salsa huancaína.



Carta

Platos de fondo

ITEM	PRICE
Lomo saltado	\$13.200

Filete saltado con tomate, cebolla sazonada con salsa de soya acompañado de papas fritas y arroz criollo

Saltado san miguelito	\$13.950
------------------------------	----------

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

Fettuccine saltado especial	\$12.550
------------------------------------	----------

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

A lo pobre filete o pollo	\$11.950
----------------------------------	----------

A la parrilla, acompañado de papas fritas, huevo frito y platano frito

Filete a lo macho	\$12.950
--------------------------	----------

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

Filete a la huancaína	\$12.950
------------------------------	----------

A la parrilla, camarones flambeados al pisco acholado, acompañado de arroz

Filete tres sensaciones	\$13.950
--------------------------------	----------

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

Aji de gallina	\$11.950
-----------------------	----------

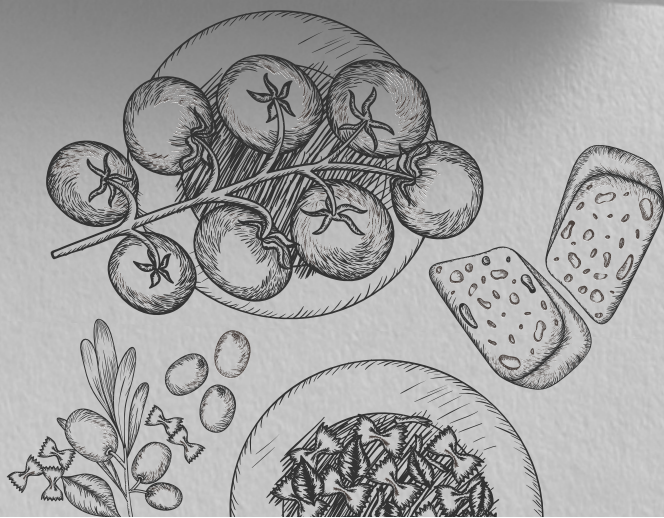
Tradicional representación limeña, pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de aji, queso y nueces acompañado de arroz

Costillar de lechón	\$12.550
----------------------------	----------

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



SAN MIGUELITO
Restaurant Peruano



Carta

ITEM

PRICE

Risotto san miguelito

\$11.950

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

Filete mignon

\$13.950

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

Al estilo del chef

\$14.550

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

Fettuccine a la huancaína con lomo saltado

\$14.550

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

A la plancha

\$11.200

Filete, pollo o pescado

Risotto a la huancaína con lomo saltado

\$14.550

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



De nuestro mar

ITEM

PRICE

Pescado a lo macho

\$13.950

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

Pescado en salsa huancaína

\$12.550

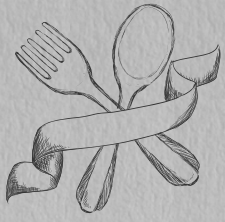
A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones, acompañado con arroz

Pescado en salsa de camarón

\$12.550

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





Carta

ITEM	PRICE
Salmon en salsa de tomillo	\$13.950
A la parrilla, bañado en salsa de tomillo y camarones, acompañado de arroz criollo	
Salmon a lo macho	\$13.950
Salmon a la parrilla cubierto con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo.	
Arroz mariscos	\$12.950
Arroz criollo estofado con fondo de pescado y ajies en su jugo, alverjitas y morron.	
Risotto de camarones al azafran	\$12.950
Camarones y arroz arbóreo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta.	
Atun a lo macho	\$13.950
A la parrilla cubierto con salsa de mariscos y coral de camarón. Acompañado de arroz	
Atun en salsa de camaron	\$12.950
A la parrilla con camarones bañado con succulenta salsa coral de camarón en reducción de vino blanco, acompañado de arroz criollo.	
Arroz chaufa	\$12.950
Mariscos surtidos, filete, pollo, arroz norteño salteado al wok y perfumado con salsa de soya	
Chupe de camaron	\$11.950
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 "Tia chabuca"	\$11.950
Sopa mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre.	



SAN MIGUELITO
Restaurant Peruano

Carta



Postres

ITEM	PRICE
Suspiro a la limeña	\$5.750

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

Crema volteada	\$5.450
-----------------------	---------

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

Torta de tres lechea	\$5.550
-----------------------------	---------

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches.

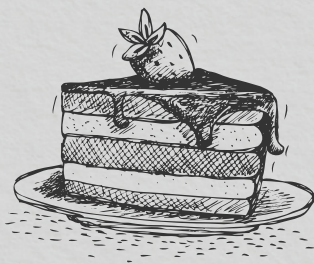
Pie de maracuyá	\$5.150
------------------------	---------

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

Helados	\$3.550
----------------	---------

Nescafé	\$1.950
----------------	---------

Agua de hierbas	\$1.950
------------------------	---------



Bajativos

ITEM	PRICE
Cointreau	\$5.950
Frangelico	\$5.650
Amaretto disarono	\$5.650
Baileys	\$5.500
Manzanilla	\$2.900
Menta	\$2.900
Aracauno	\$3.900

Vodkas

ITEM	PRICE
Absolut blue	\$5.500
Absolut mandarina	\$5.500
Stolichnaya	\$4.900

Ron

ITEM	PRICE
Barcelo	\$4.900
Bacardi añejo especial	\$5.200
Havana reserva 7 años	\$5.600

Gin

ITEM	PRICE
Tanqueray	\$5.900

Piscos Nacionales

ITEM	PRICE
Alto del carmen 40°	\$4.650
Alto del carmen 35°	\$4.250
Mistral 40°	\$4.850
Mistral 35°	\$4.150

Piscos Peruanos

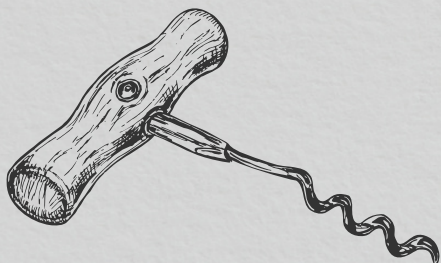
ITEM	PRICE
Portón premium	\$7.850
Taberbero la botija quebranta	\$4.900
Taberbero mosto verde	\$5.900
Chilcano macerado	\$5.850

Carta



Cabernet Sauvignon

ITEM	PRICE
Tarapaca, Gran rva maipo	\$14.950
San pedro, castillo molina rva rapel	\$12.950
Misiones de rengo, Reserva cuvee rapel	\$12.950
Tarapacá, Gran Tarapaca Rva Maipo	\$9.950
Misiones de rengo, Rva Rapel	\$9.950
Misiones de rengo varietal	\$7.300
Leyda Reserva colchagua	\$9.900
Santa Helena, Rva Colchagua	\$8.400
Copa de vino, santa helena rva colchagua	\$3.200



Whiskys

ITEM	PRICE
Ballantines	\$4.850
Johnnie walker negro	\$5.650
Johnnie walker rojo	\$5.450
Jack daniels	\$5.950
Chivas regal 12 años	\$5.950

VINOS

Carmenere

ITEM	PRICE
Tarapaca, Gran Rva Maipo	\$14.950
Misiones de Rengo, Rva Cuvee Rapel	\$12.950
Tarapaca, gran tarapaca rva maipo	\$9.950
Tarapaca, gran tarapaca rva maipo	\$9.950
Mision de rengo varietal rapel	\$7.300
Misiones de rengo, rva rapel	\$9.500
Copa de vino, Santa helena rva colchagua	\$3.250

Merlot

ITEM	PRICE
Mision de rengo rva rapel	\$9.500
Tarapaca, gran trapaca rva maipo	\$9.950
Copa de vino, santa helena rva maipo	\$3.250