

MENÚ RESTAURANTE



ENTRADAS



CEVICHE PUEBLO DEL PERÚ

CEVICHE PUEBLO DEL PERÚ **\$40**

Láminas de pescado blanco marinadas en la tradicional leche de tigre peruana. Acompañado de maíz crocante y camotes.

CHAMPIÑONES AL HORNO **\$37**

Salteados en una base de crema con especias. Acompañados de pan.

JAMÓN SERRANO Y QUESO **\$40**

Queso finamente fundido acompañado con jamón serrano y sopaipillas (amasijo chileno).

TOSTADA DE PLÁTANO CON POLLO **\$30**

Elaborados con plátanos cultivados en La Cima. Tostadas con un sofrito de pollo y guacamole de la casa.

PAN BAO CON CERDO ACARAMELADO **\$36**

Pan Hecho al vapor acompañado de cerdo acaramelado.

CHORIZOS DE LAS TÍAS DE BUENAVISTA **\$35**

Una receta de las tías salgado de Buenavista. Una tradición de más de 100 años que estamos rescatando en LA CIMA. Acompañado de arepa y plátanos.

CHICHARRÓN ACEVICHADO **\$35**

Trozos de panceta crocantes marinados en zumo de limón, cebolla y cilantro. Acompañado de patacones provenientes de los cultivos de La Cima.

ROLLITOS VIETNAMITAS **\$35**

Láminas de papel de arroz rellenas de vegetales salteados, acompañados de salsa sweet chili y soya.



PAN BAO

PLATOS FUERTES

LOMO BICHE EN CAMA DE RISSOTO DE PLÁTANO Y QUESO

\$65

Pieza de Lomo Biche a la parrilla con una cama de cremoso de plátano sofreído. Acompañado con una ensalada de cítricos y germinados.

BONDIOLA DE CERDO EN SALSA DE CURRI

\$50

Cerdo en cocción lenta, acompañado de un cremoso de papa y salsa procedente de la India (mezcla de especias).

PULPO (SEGÚN DISPONIBILIDAD)

\$70

Pulpo a la parrilla acompañado de papas y espárragos salteados con una mantequilla aromatizada.

SALMÓN SWEET CHILI

\$60

Pieza de salmón a la plancha acompañado con un arroz chaufa de vegetales y salsa sweet chili rescatando sabores de la gastronomía asiática y peruana.

TOMAHAWK

\$171

Corte premium de Res acompañados de vegetales y papas rústicas.

ARROZ MAR Y TIERRA

\$50

Arroz al wok con cerdo, res y camarón con una base de ajís tradicionales peruanos (picante medio).

N.Y STEAK (250GR)

\$86

Corte premium de Res acompañados de vegetales y papas rústicas.



LOMO BICHE

POLLO IBÉRICO EN CAMA DE ARROZ CREMOSO

\$60

Pernil de pollo relleno de chorizo y jamón Ibérico. En una cama de arroz cremoso y Alioli.

COSTILLA DE CERDO (400GR)

\$70

Cerdo en cocción lenta en salsa BBQ aromatizada. Acompañadas de ensalada y papas rústicas.

PARIEHUELA

\$85

Sopa típica de la costa peruana con frutos del mar y ajís peruanos.

ROLLO DE CORVINA EN PANKO

\$57

Acompañado de puré de cebolla caramelizada y vegetales salteados.

CHAMPIÑONES RELLENOS

\$40

Champiñones rellenos de vegetales y queso crema acompañados de un puré de papa y una ensalada de la huerta de La Cima.

PUNTA DE ANCA

\$75

Corte madurado de Punta de Anca a la parrilla con un chimichurri de mantequilla. Acompañado con espárragos salteados y papas gratinadas con queso parmesano.

LANGOSTINOS DE LA CASA

\$65

Langostinos levemente apanados, rellenos de frutos secos y pollo. Acompañado de vegetales y arroz al wok.

FETUCCINI EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y POLLO

\$45

Fetuccini en salsa de champiñones acompañado de una suprema de pollo dorada a la plancha en salsa agridulce.



POLLO IBÉRICO

BEBIDAS

JUGOS NATURALES EN AGUA	\$8
JUGOS NATURALES EN LECHE	\$9,5
LIMONADA HIERBABUENA	\$9
LIMONADA NATURAL	\$8,5
LIMONADA DE COCO	\$10
SODA ITALIANA Frutos rojos, frutos amarillos	\$10
AGUA SIN GAS	\$7
SODA	\$8
AGUA CON GAS	\$8
COCA - COLA	\$7



SODA ITALIANA

BEBIDAS CON LICOR

COPA DE VINO BLANCO	\$18	CERVEZA CORONA	\$10
COPA DE VINO TINTO	\$18	CERVEZA STELLA	\$11

POSTRES



CHEESECAKE DE MORA

CHEESCAKE DE FRUTOS ROJOS	\$14
TORTA DE ALMOJÁBANA	\$14
TORTA DE TRES LECHE	\$15

COCTELES



TÉ JAPONÉS

TÉ JAPONÉS	\$30
Saque, Ginebra Sirup de Flor de Jamaica y Soda	
SOUR FRUTAL	\$30
Pisco (licor peruano), maracuyá, cardamomo y mora	
SANGRÍA VINO TINTO	\$80
Jarra	
SANGRÍA VINO BLANCO O ROSE	\$110
Jarra	
SANGRÍA VINO TINTO	\$20
Copa	
SANGRÍA VINO BLANCO O ROSE	\$27
Copa	
GIN TONIC DE INVIERNO	\$38
Ginebra Tanqueray con tónica 976, arándanos y licor de casis	
ROSA	\$38
Vodka, fresa, almíbar de limoncillo y gingerale	
MARTINI DIVERXO	\$40
Cinebra, vermute, amargo de angostura y liches	

MOSCOW MULE	\$33
Vodka, Limon, Ginger bear	
CANTARITO	\$30
Tequila, fresa, almíbar de limoncillo y gingerale	
SEX ON THE BEACH	\$50
Vodka, licor de duraznos, jugo de naranja y granadina	
MOJITO	\$33
TINTO DE VERANO	\$80
Jarra	
TINTO DE VERANO	\$20
Copa	
MARGARITA	\$33
MANHATAN	\$25
LONG ISLAND	\$25
PIÑA COLADA	\$28



MOSCOW MULE