



CARTA DELIVERY MACHU PICCHU *La Serena*

CEVICHES

Limón de Pica, cebolla morada, camote, choclo y rocoto al gusto.

PESCADO DEL DÍA \$ 8.900.-

MIXTO \$ 9.500.-

Pescado, pulpo, calamar, camarones y aliños.

MACHU PICCHU \$ 9.200.-

Pescado, limón de Pica, salsa de soya, jengibre y aceite de sésamo.

SALMÓN Y CAMARÓN \$ 9.600.-

PESCADO DEL DÍA Y CAMARÓN \$ 9.500.-

TRES AJÍES \$ 9.500.-

Pescado, camarón y champiñones con limón de Pica y crema de tres ajíes.

AL CILANTRO \$ 8.900.-

Camarón y pescado marinado en crema de cilantro.

ATÚN Y CAMARONES \$ 9.900.-

Atún en cubos y camarones, maridados con limón de Pica.

TRÍO MACHU PICCHU \$ 10.600.-

Ceviche al cilantro, ceviche oriental y ceviche de tres ajíes.

TIRADITOS

Pescado en delicados cortes en láminas, marinado con limón de Pica, cremas al gusto del cliente.

AL CILANTRO

\$ 8.700.-

Pescado del día en delicados cortes en láminas, marinado con leche de tigre en crema de cilantro.

AL AJÍ AMARILLO

\$ 8.800.-

Pescado del día en delicados cortes en láminas, marinado con leche de tigre en crema de ají amarillo.

SALMÓN

\$ 8.800.-

Salmón en delicados cortes en láminas, marinado con leche de tigre en crema de ají amarillo.

ATÚN

\$ 8.800.-

Atún en delicados cortes en láminas, marinado con leche de tigre en crema de ají amarillo.

TRES SABORES

\$ 8.800.-

Pescado del día en delicados cortes en láminas, marinado con leche de tigre en crema de ají amarillo, ají limo y rocoto.

ATÚN NIKKEI

\$ 8.700.-

Atún en delicados cortes en láminas, marinado con leche de tigre, con especias orientales y chimichurri de maní.

TIRADITO A LA CHALACA

\$ 8.700.-

Pescado del día en delicados cortes en láminas, marinado con leche de tigre en crema de ají amarillo y coronado con clásica chalaquita peruana.

PULPOS

A LA PARRILLA

\$ 15.900.-

Tentáculos de pulpo en salsa anticuchera y chimichurri en una cama de papas salteadas al romero y panaché.

AL OLIVO

\$ 10.900.-

Láminas de pulpo aliñadas con zumo de limo, aceite de oliva y salsa de aceituna.

AL OLIVO LIMÓN

\$ 10.900.-

Láminas de pulpo, apio en sesgado aliñado con zumo de limón, aceite de oliva y pimienta.

MACHU PICCHU

\$ 10.900.-

Láminas de pulpo aliñadas con zumo de limón, salsa de soja, jengibre y ají.

CAPRESSE

\$ 10.900.-

Láminas de pulpo, queso, hoja de albahaca y tomate cherry. Todo aliñado con zumo de limón y aceite de oliva.

CAUSAS

Papa amarilla prensada y amasada en crema de ají amarillo y un dash de zumo de limón, sal al gusto.

CAMARÓN Y CARNE DE JAIBA \$ 7.900.-

Masa de papa aliñada y rellena con camarón, carne de jaiba, palta y mayonesa.

ATÚN \$ 7.800.-

Masa de papa aliñada y rellena con atún, palta y mayonesa.

POLLO \$ 7.600.-

Masa de papa aliñada y rellena con pollo, palta y mayonesa.

CAMARÓN \$ 7.900.-

Masa de papa aliñada y rellena con camarón, palta y mayonesa.

A MI MANERA 5 SABORES \$ 7.900.-

Camarón con salsa golf, acevichada, chicharrón de pescado, salsa a la huancaína, pulpo al olivo y pollo.

ENSALADAS

ENSALADA DE MARISCOS \$ 9.500.-

Surtido de frutos del mar, camarones, pulpo, calamar y ostiones, aliñado con limón de Pica, aceite de oliva y aromatizado con orégano.

ENSALADA SURTIDA \$ 6.500.-

Selección de verduras, palmito, lechuga, tomate y palta, acompañada con queso, huevo y aliño de la casa.

ENSALADA DEL BOSQUE \$ 6.900.-

Pechuga de pollo grillada, acompañada con una selección de verduras y frutas, aliñada con una vinagreta agridulce.

ENSALADA CÉSAR

Selección de lechuga y espinaca, aliñada en clásica vinagreta César, crutones y tocino (proteína a elección).

POLLO SALMON AHUMADO CAMARONES

\$ 6.900.-

\$ 8.500.-

\$ 8.500



ANTICUCHO

CORAZÓN DE RES \$ 7.900.-

Corazón de vaca feliz, aliñado con salsa anticuchera, acompañado con papa dorada y choclo peruano.

FILETE DE RES \$ 8.700.-

Filete de toro, aliñado con salsa anticuchera, acompañado con papa dorada y choclo peruano.

POLLO \$ 7.900.-

Trozos de pollo, aliñados con salsa anticuchera, acompañados con papa dorada y choclo peruano.

ANTICUCHO MIXTO \$ 8.600.-

Mezcla de mar, aire y tierra (camarón, pollo y vacuno), aliñada con salsa anticuchera, acompañada con papa dorada y choclo peruano.

CHICHARRÓN

Chicharrones crujientes (enharinados y fritos) acompañados con zarza criolla y salsa tártara.

MIXTO \$ 8.800.-

Calamar, pulpo y pescado aliñados con especias peruanas.

DE CAMARONES \$ 8.900.-

Selección de camarones aliñados con especias peruanas.

DE CALAMAR \$ 8.700.-

Aros de calamar aliñados con especias peruanas.

DE PESCADO \$ 8.800.-

Pescado del día aliñado con especias peruanas.

DE POLLO \$ 8.100.-

Trozos de pollo aliñados con especias peruanas.

JALEA MIXTA \$ 9.900.-

Selección de mariscos y pescado aliñada con especias.



TRADICIONES PERUANAS

AJÍ DE GALLINA

\$ 8.500.-

Manjar de los reyes, deliciosa salsa tradicional con trozos de pechuga de pollo, cocida sobre una rodaja de papa y acompañada con arroz.

TACU TACU CON MARISCOS

\$ 9.700.-

Mezcla de arroz y pallares en aderezo clásico peruano, coronado con mixtura de mariscos en salsa lo macho.

TACU TACU CON CAMARONES

\$ 9.800.-

Mezcla de arroz y pallares en aderezo clásico peruano, coronada con camarones en salsa a lo macho.

SECO DE RES

\$ 9.700.-

Asado de tira cocido en salsa de cilantro, acompañado con puré de pallares y arroz.

TACU TACU CON ASADO DE TIRA

\$ 9.800.-

Mezcla de arroz y pallares en aderezo clásico peruano, coronado con mixtura de mariscos en salsa lo macho.

PICANTE DE CAMARONES

\$ 9.500.-

Camarones en su propia salsa y papas cocidas en cubos, acompañados con arroz.

LOMO SALTADO

\$ 9.900.-

Trozos de filete de vacuno, salteados con cebolla y tomate en técnica oriental.

MAR Y TIERRA

\$ 9.900.-

Filete a la plancha bañado en salsa marisquera, acompañado con arroz.

TACU TACU CON LOMO SALTADO

\$ 9.800.-

Mezcla de arroz y pallares en aderezo clásico peruano, con lomo saltado.



TRADICIONES PERUANAS

SECO DE CABRITO A LA NORTEÑA \$ 14.900.-

Adobado con chicha de jora, ají panca y especias peruanas, acompañado con arroz, yuca y zarza criolla.

FILETE MIGNON \$ 9.700.-

Filete a la plancha con salsa de champiñones y vino tinto.

COSTILLAR CHIFERO \$ 9.800.-

Costillar de cerdo al horno con salsa agridulce y acompañado con arroz chaufa.

LOMO ANDINO \$ 9.700.-

Filete de lomo a la parrilla con camarones salteados en salsa huancaína con papas salteadas.

CORDON BLEU DE POLLITO ANDINO \$ 8.900.-

Filete de pollo enrollado con queso y jamón, frito al panko, en una cama de panaché de verduras y papas fritas, bañado con salsa de tomillo al brandy.

SEÑOR WOK \$ 9.800.-

Filete de res en bastones salteado en el wok, camarones, mixtura de verduras orientales, saborizado con salsa de ostión y aromatizado con aceite de sésamo.

ENROLLADO TERRAMARE \$ 8.900.-

Enrollado de pollo con mariscos picados en salsa de camarones, acompañado con papas fritas

TACU TACU ROSHA \$ 9.800.-

Mezcla de arroz y porotos tradicionales en aderezo clásico peruano, coronado con filete de salmón y bañado con salsa thai en un dash de whisky.

PESCADOS Y MARISCOS

	PESCADO DEL DÍA	SALMÓN	ATÚN
PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN <i>Pescado a la plancha con camarones en su propia salsa.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.900.-
PESCADOS A LO MACHO <i>Pescado a la plancha con mixtura de mariscos en salsa a lo macho.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.900.-
PESCADO EN SALSA DE CILANTRO <i>Pescado a la plancha en salsa de cilantro.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.900.-
PESCADO A LA MENIERE <i>Pescado a la plancha con mantequilla, emulsionado con vino blanco y en un dash de limón de Pica.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.700.-
PESCADO CON CAMARONES SALTEADOS <i>Pescado a la plancha coronado con camarones y bañado con mantequilla, emulsionado con vino blanco y en un dash de limón de Pica.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.700.-
CORDON BLEU DE PESCADO <i>Pescado relleno con jamón y queso, aromatizado con pernod; acompañado de papas al hilo y ensalada waldo.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.900.-
PESCADO A LA MANTEQUILLA NEGRA <i>Pescado a la plancha con mantequilla, emulsionado con vino blanco, salsa inglesa y alcaparras en un dash de limón de Pica.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.700.-



PASTAS

SPAGHETTI A LO MACHO \$ 9.600.-

Mixtura de mariscos salteados con mantequilla y desglasado con vino blanco en salsa marisquera.

SPAGHETTI SALTEADO CON MARISCOS \$ 9.500.-

Mixtura de mariscos, cebolla, tomate salteado y desglasado con vino blanco en salsa de soya y aromatizado con cilantro.

SPAGHETTI SALTEADO DE CARNE \$ 9.700.-

Filete de res en bastones, cebolla, tomate salteado y desglasado con vino blanco en salsa de soya y aromatizado con cilantro.

SPAGHETTI SALTEADO DE POLLO Y CAMARÓN \$ 9.800.-

Pollo y camarón, cebolla, tomate salteado y desglasado con vino blanco en salsa de soya y aromatizado con cilantro.

ARROCES

ARROZ CON MARISCOS \$ 9.800.-

Mixtura de mariscos con arroz balcanizado en salsa marisquera.

ARROZ CON OSTIONES Y CAMARONES \$ 10.500.-

Ostiones y camarones con mantequilla y desglasado con cerveza negra y una mezcla de arroz balcanizado en salsa marisquera.

CHAUFA DE CAMARÓN \$ 9.500.-

Arroz salteado con camarón, en salsa chifera, aromatizado con aceite sésamo y cebollín.

ARROZ CHAUFA CON MARISCOS \$ 9.900.-

Arroz salteado con mixtura de mariscos, en salsa chifera, aromatizado con aceite sésamo y cebollín.

ARROCES

CHAUFA DE CARNE

\$ 9.500.-

Arroz salteado con carne, en salsa chifera aromatizado con aceite sésamo y cebollín.

CHAUFA DE POLLO Y CAMARÓN

\$ 9.300.-

Arroz salteado con pollo y camarón, en salsa chifera aromatizado con aceite sésamo y cebollín.

RISOTTO DE CAMARONES

\$ 9.800.-

Camarones salteados con mantequilla y desglasado con vino blanco, arroz en salsa de camarón y parmesano

RISOTTO FUNGHI

\$ 9.700.-

Porcino con filete a la plancha, arroz en salsa de champiñones, queso crema y mozzarella.

SOPAS

CHUPE DE CAMARONES

\$ 8.900.-

Camarones ecuatorianos, papas en cubos, arroz cocido, aromatizado con huacatay, acompañado con huevo escalfado y queso fresco.

CHUPE DE CAMARONES

\$ 8.800.-

Filete de pescado, papas en cubos, arroz cocido en fumet, aromatizado con huacatay, acompañado con huevo escalfado y queso fresco.

PARIHUELA

\$ 9.500.-

Filete de pescado, mixtura de mariscos, papas en cubos, en fumet y especias peruanas.

SUDADO ESPECIAL

\$ 9.400.-

Filete de pescado, ostión, camarón y pulpo, gajos de cebolla, tomate en fumet y especias peruanas, acompañado con arroz blanco.

DIETA DE POLLO

\$ 7.900.-

Consomé de ave y su carne, cabello de ángel, verduras y papas en cubos.

MENU KIDS

POLLO A LA PLANCHA C/ PAPAS FRITAS	\$ 6.200.-
NUGGETS DE POLLO C/ PAPAS FRITAS	\$ 6.200.-
CHICHARRÓN DE POLLO C/ PAPAS FRITAS	\$ 6.200.-
CHICHARRÓN DE PESCADO	\$ 6.500.-

GUARNICIONES

ARROZ BLANCO	\$ 1.900.-
PANACHÉ DE VERDURAS	\$ 3.200.-
CHAMPIÑONES SALTEADOS	\$ 3.700.-
PAPAS FRITAS	\$ 3.500.-
PAPAS COCIDAS	\$ 2.900.-

POSTRES

SUSPIRO A LA LIMEÑA	\$ 3.900.-
TORTA DE CHOCOLATE	\$ 3.900.-
CREMA VOLTEADA	\$ 3.900.-
TORTA TRES LECHE	\$ 3.900.-
CROCANTE DE MARACUYÁ	\$ 3.900.-
MOUSSE DE CHOCOLATE	\$ 3.900.-
MOUSSE DE MANGO	\$ 3.900.-

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM 330 ML	\$ 2.800.-
CUSQUEÑA NEGRA 330 ML	\$ 3.200.-
CUSQUEÑA 330 ML	\$ 3.000.-
ROYAL GUARD 355 ML	\$ 2.600.-
KUNSTMANN TOROBAYO 330 ML	\$ 2.900.-
CORONA 355 ML	\$ 3.000.-
CRISTAL CERO 355 ML	\$ 2.500.-
HEINEKEN 330 ML	\$ 2.800.-
KUNSTMANN SIN ALCOHOL 330 ML	\$ 2.900.-

BEBIDA

INCA KOLA 1.5 LTS	\$ 3.500.-
SPRITE NOMAL O ZERO 1.5 LTS	\$ 3.500.-
COCA - COLA NORMAL O LIGHT 1.5 LTS	\$ 3.500.-
FANTA 1.5 LTS	\$ 3.500.-