



*todos los días*

¿qué esperas para comprobar su sabor?  
CON EL SELLO CLUB TERRAZA

SIEMPRE  
HAY UN  
*Momento*  
PARA COMPARTIR



SABORES  
AROMAS  
EXPERIENCIA ÚNICA  
MOMENTOS  
RECUERDOS

UN  
ESPACIO  
PARA DEGUSTAR



UN LUGAR  
DE ESPARCIMIENTO Y DIVERSIÓN



UN  
**ESPACIO**  
PARA DEGUSTAR



## Ceviches - Entradas

### CEVICHE MIXTO \$15.990

Finos cortes de pescado de la zona, marinado en limón, ajo, sal y pimienta. Acompañado con cortes de pulpo, calamar, camarón.

### TIRADITOS DE AJÍ AMARILLO A LA CHALACA \$ 13.950

Finos cortes de pesca del día, marinado en cremosa salsa de ají amarillo, acompañada con un chalaca acevichada.

### CEVICHE APALTADO PICANTE \$ 15.990

Corte de pesca del día, marinados en limón con una base de cilantro, acompañado con camote, choclo y palta.

### CARPACCIO DE LOMO LISO \$ 13.330

Finos cortes de lomo liso en laminas bañados en vinagreta agridulce, acompañado con parmesano, alcaparras y rúcula.

### CAUSA ANACONDA \$ 11.250

Suave masa de papa al cilantro, con tarta de camarones y acompañada con una salsa rocoto, aceituna, huevo con toques de merquén.

### PERUVIAN \$ 13.100

Finos cortes de pescado de la zona, marinado con limón, ajo, sal y pimienta. Acompañado con cebolla morada, cancha, camote y choclo peruano.

### TRILOGÍA DE CAUSAS \$ 14.490

Suaves masas finas de papas, acompañada con pulpo al olivo, coctel de camarón y pollo a la limeña.

### PULPO AL OLIVO \$ 14.200

Cortes finos de láminas de pulpo, acompañado con salsa de olivo de la casa.

### LECHE DE TIGRE \$ 6.950

## Pescados - Mariscos

### ARROZ NORTE CON CONCHA \$ 14.950

Suave arroz norteño con tintas de huancaína acompañado de camarón y conchas a la chalaca.

### ARROZ ACHUPADO \$ 16.650

Suave arroz achupado con camarón, acompañado con tiras de pescado y chalacas en plumas.

### RISOTTO CAPRESSE CON SALMÓN EN SALSAS \$ 16.650

Fino corte de salmón a la plancha, bañado con salsa a lo macho, acompañado con un risotto capresse.

### PULPO A LA PARRILLA \$ 18.000

Acompañados con papas y vegetales salteados.

### ARROZ CON MARISCOS \$ 13.700

Arroz cremoso bañado en salsa de mariscos, acompañado de una salsa criolla.

### CAMARONES AL AJILLO \$ 10.700

Deliciosos camarones salteados en aceite de oliva, mantequilla y ajo con un dash de vino blanco y cilantro.

### SALMÓN ARRIZOTADO DE AJÍ AMARRILLO \$ 15.100

Fino corte de salmón sazonado al estilo del chef, acompañado de arrizotado de ají amarillo.

### PESCADO A LO MACHO \$ 14.700

Pesca del día a la plancha en salsa de ají amarillo y bisque, acompañado de mariscos, papas doradas y arroz blanco.

### PESCADO DE LA ESTACION, A LO POBRE O NATURAL \$ 15.100 (SOLO DORADO)

Acompañado con papas fritas, arroz, cebolla caramelizada y huevo frito. / Arroz y ensalada a la chilena.

### PASTEL DE JAIBA \$ 11.800

Carne de jaibas, con queso cremoso y crema de leche.

# Carnes

## ARRISOTADO DE MOTE CON FILETE \$ 17.950

Cremoso arrisotado de mote con tinta de huancaína, acompañado con filete cortado en medallón en su propia salsa.

## MELOSO NORTEÑO CON FILETE \$ 17.950

Suave arroz norteño con salsa criolla acevichada, acompañado con filete cortado en medallón en su propia salsa.

## FETUCCINI SILVESTRE \$ 14.690

Pasta (Fetuccini) artesanal de la casa en su punto, acompañado de un saltado de filete al estilo silvestre, con una cremosa salsa de la casa.

## RISSOTTO PESTO CON OSOBUCO EN SU SALSA \$ 14.490

Clásico risotto pesto, acompañado de un osobuco en cocción a baja temperatura en su deliciosa salsa.

## LASAÑA DE CARNE \$ 11.690

Pasta (Tabletas) artesanal de la casa en su punto, rellena con salsa de carne, queso, salsa bechamel y salsa pomodoro.

## PLATEADA ESTOFADA CON SALSA DE CARNE FETUCCINI \$ 11.690

Pasta (Fetuccini) artesanal de la casa en su punto, acompañado de un estofado de mechada en su salsa, tomate cherry y queso parmesano.

## AJI DE GALLINA \$ 14.000

Nuestro cremoso ají de gallina tradicional de Perú. Pollo deshilachado, ají amarillo, papas, huevo y aceitunas, acompañado de nuestro arroz con arvejas y choclos.

## LOMO MAR Y TIERRA \$ 14.700

Corte de Lomo liso, con un saltado de camarón y calamar, acompañado con arroz y papas fritas.

## LOMO SALTADO \$ 13.600

Corte de tiras de Lomo liso ahumado al wok saltado con tomate, cebolla morada, acompañado de arroz blanco y papas fritas.

## LOMO A LO POBRE \$ 13.600

Corte de Lomo liso (250 grs) acompañado con arroz, papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.

## FETUCCINI AL PESTO CON MEDALLÓN \$ 15.100

Fetuccini bañados con salsa Pesto y queso parmesano acompañado con un Medallón de Lomo liso (250 grs).

## FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO \$ 13.700

(MEDALLÓN O SALTADO) Fetuccini bañado a la huancaína acompañamiento de su preferencia (Medallón de Lomo liso ahumado al wok o saltado de lomo liso).

## FILETE DE POLLO A LA PLANCHA \$ 11.900

Corte de filete pollo grillado en sazón del chef, acompañado con arroz y ensalada de la estación.

## FILETE DE POLLO AL CHAMPIÑÓN \$ 12.500

Corte de filete de pollo al grill bañado en una salsa de champiñón con sazón del chef, acompañado con arroz y papas fritas.

SABORES  
AROMAS  
EXPERIENCIA ÚNICA  
MOMENTOS  
RECUERDOS



## Ensaladas

### PARRILLERA \$ 10.690

Filete de pollo a la plancha en salsa parrillera con mix de lechuga, queso, manzana, lentejas, palta y morrón. Acompañado de su vinagreta especial parrillera.

### IMPERIAL \$ 10.150

Nuestra imperial con quinoa, pepino, tomate, choclo peruano, palta, aceituna, cebolla blanca, quesillo. Acompañada con su vinagreta de la casa.

### BROASTER \$ 9.150

Filete de pollo broaster con lechuga, crutones, queso parmesano. Acompañado con su vinagreta de la casa.

### TEMPU \$ 10.690

Camarones empura con mix de lechuga, rúcula, aceituna, tomate cherry, cebolla morada. Acompañada con su vinagreta de la casa.

## Acompañamiento

### ARROZ BLANCO \$ 2.000

### PAPAS FRITAS \$ 3.400

### VERDURAS SALTEADAS \$ 3.600

### ARRIZOTADO \$ 5.900

### ARROZ CHOCLO PERUVIAN \$ 3.500

PÍDELO COMO PREFIERAS

## Menú de niños

Menú válido **SÓLO** para servicio de **menores de 12 años** acompañados de un adulto que este consumiendo MENU.

### POLLO APANADO CASERO \$ 5.700

con arroz/papas fritas.

### BISTEC A LA PLANCHA \$ 5.700

con arroz/papas fritas.

## Postres

### DULCE PECADO \$ 5.100

### FROMAGE \$ 5.100

### PASIÓN MORENA \$ 5.300

### CHEESECAKE DE LA CASA \$ 4.200

### SUSPIRO LIMEÑO \$ 4.200

### TIRAMISU \$ 4.700

### BROWNIE C/HELADO DE VAINILLA \$ 4.300

### TRES LECHE TRADICIONAL \$ 4.200

### COPA DE HELADO \$ 3.500

(tres sabores + salsas)



UN  
**ESPACIO**  
PARA DEGUSTAR



UN  
**ESPACIO**  
PARA DEGUSTAR



@CLUBTERRAZANORTE / @CLUBTERRAZACENTRO  
VIVE LA EXPERIENCIA