



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 \$16.640

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 \$ 14.600

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

CEVICHE APALTADO PICANTE \$ 16.640

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

CARPACCIO DE LOMO LISO \$ 13.980

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

CAUSA ANACONDA \$ 12.150

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

PERUVIAN \$ 13.950

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 \$ 15.140

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

PULPO AL OLIVO \$ 15.200

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

LECHE DE TIGRE \$ 7.850

Pescados - Mariscos

ARROZ NORTE CON CONCHA \$ 15.600

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

ARROZ ACHUPADO \$ 17.300

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

RISOTTO CAPRESSE CON SALMÓN EN SALSA \$ 17.650

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

PULPO A LA PARRILLA \$ 19.000

Acompañados con papas y vegetales salteados.

ARROZ CON MARISCOS \$ 14.350

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

CAMARONES AL AJILLO \$ 11.450

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

SALMÓN ARRIZOTADO DE AJÍ AMARRILLO \$ 16.100

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

PESCADO A LO MACHO \$ 15.700

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 \$ 16.100 (SOLO DORADO)

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

PASTEL DE JAIBA \$ 12.800

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

Carnes

ARRISOTADO DE MOTE CON FILETE \$ 18.950

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

MELOSO NORTEÑO CON FILETE \$ 18.700

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

FETUCCINI SILVESTRE \$ 15.690

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 \$ 15.140

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

LASAÑA DE CARNE \$ 12.450

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 \$ 12.690

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 \$ 15.000

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

LOMO MAR Y TIERRA \$ 15.700

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

LOMO SALTADO \$ 14.600

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 \$ 14.950

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

FETUCCINI AL PESTO CON MEDALLÓN \$ 16.100

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

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO \$ 14.700

(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 \$ 12.900

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

FILETE DE POLLO AL CHAMPIÑÓN \$ 13.500

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 \$ 11.440

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 \$ 10.950

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

BROASTER \$ 10.050

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

TEMPU \$ 11.440

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 \$ 3.500

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 \$ 6.700 con arroz/papas fritas.

BISTEC A LA PLANCHA \$ 6.700 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