

---

---

NUESTRA

**CARTA**

*Las 4 Estaciones*

BAR RESTAURANTE COCTELERÍA

# DESAYUNOS PERUANOS

PERUVIAN BREAKFASTS

Jugos naturales de papaya y mixto  
Natural juices of papaya and mixed. 3,90€

Sandwich de pollo  
Chicken sandwich . 5,90€

Sandwich de lomo saltado  
Pork loin sandwich . 6,50€

Sandwich de chicharrón de cerdo  
Pork rinds sandwich . 6,50€

Lomo saltado al jugo  
Pork loin juice . 13,00€

Caldo de gallina  
Chicken soup. 12,00€

Pescado frito con ensalada criolla y yuca  
Fried fish with creole salad and Yuka. 13,50€



**CEVICHE DE PESCADO 14,50€**

Tacos de lomo de pescado, cortados finamente, marinados en zumo de limón, cilantro y aliños, acompañado con lechuga, boniato, maíz fresco, maíz tostado y yuca.

Pieces of fish loin, thinly cut and marinated in lemon juice, coriander and seasoning accompanied by lettuce, sweet potato, fresh corn, toasted corn and cassava.

**CEVICHE MIXTO 17,50€**

Ceviche de pescado acompañado con gambas, almejas, mejillones, calamar, cangrejo y pulpo.

Ceviche of fish accompanied with prawns, clams, mussels, squid, crab and octopus.

**CHICHARRÓN DE PESCADO 14,50€**

Crujientes y deliciosos tacos de pescado aliñado y rebozado, acompañado de yuca frita, maíz tostado y la especial salsa criolla.

Crunchy delicious pieces of fish seasoned and fried in breadcrumbs accompanied by fried cassava, toasted corn and special creole sauce.

**CHICHARRÓN DE PESCADO MIXTO 17,50€**

Chicharrón de pescado acompañado de crujientes gambas, almejas, mejillones, calamar y pulpo rebozados con salsa criolla.

Chicharrón of fish accompanied with crunchy prawns, clams, mussels, squid and octopus fried in breadcrumbs with creole sauce.

**ARROZ CON MARISCOS 15,50€**

Sabroso plato de arroz salteado con mariscos, aliñado con los secretos de la casa.

Delicious dish of sauteed rice with seafood and seasoned with the secret of the house.



## RONDAS MARINAS

### **RONDA MARINA 1:**

Ceviche, chicharrón de pescado, choritos a la chalaca, arroz con mariscos y leche de tigre

Ceviche, fish greaves, choritos a la chalaca, rice with seafood and tiger milk. 29,50€

### **RONDA MARINA 2:**

Ceviche, chicharrón de pescado, choritos a la chalaca, arroz con mariscos y causa limeña

Ceviche, greaves, choritos a la chalaca, rice with seafood and causa limeña . 29,50€

## DUOS

Duo marino de ceviches y chicharrón de pescado

Marine duo of ceviches and, fish greaves : 19,50€



**ARROZ CHAUFA 13,00€**

Sabroso plato de arroz frito con cerdo asado, ternera, tortilla, cebolla china, salsa de soja y nuestro secreto.

Delicious dish of fried rice with roast pork, beef, omelette, chinese onion in soy sauce and our secret ingredient.

**LOMO SALTADO 13,90€**

Finos y exquisitos bastones de lomo de ternera en su jugo con cebolla, tomate, cilantro, salteados y flameados al wok acompañados de patatas fritas y arroz.

Delicious fine slices of beef, loin in its juice with onion, tomato, coriander wok sautéed and flamed accompanied by fried potatoes and rice.

**CHICHARRÓN DE CERDO 13,90€**

Sabrosa, jugosa y crocante costilla de cerdo frita acompañada con yuca frita, maíz tostado y nuestra salsa criolla.

Tasty, juicy and crispy fried pork chop accompanied with fried cassava, toasted corn and our creole sauce.

**SALCHIPAPAS 9,50€**

Patatas fritas acompañadas de hot dog (frankfurt) cortados en rodajas finas y ensalada.

Fried potatoes accompanied hot dog (frankfurt) cut thliny sliced and salad.

**LECHE DE TIGRE 8,50€**

Refrescante cóctel del jugo concentrado del ceviche con trozos de pescado picado.

Refreshing ceviche concentrated juice cocktail with chopped fish pieces.

**PARIHUELA 16,50€**

Sabrosa sopa típica de la costa peruana, elaborada con pescado y mariscos aliñados con los secretos de la casa.

Delicious typical soup to the peruvian coast of fish and seafood seasoned with the secrets of the house.



### **SECO DE CORDERO 14,50€**

Aromático y exquisito guiso de cordero cuyo ingrediente principal son el cilantro y el ají mirasol, aliñados con los secretos del norte peruano y acompañado de arroz y frijoles.

Aromatic and delicious dish of lamb which the principal ingredients are coriander and sundried yellow chili, seasoned with the secrets of north Peru, accompanied by rice and beans.

### **GUISO DE PATO 14,50€**

Delicioso guiso de pato aliñado especialmente con ají mirasol, cebolla, ajos y el secreto de la casa acompañado de arroz y frijoles.

Delicious dish of duck seasoned specially with sundried yellow chili, onion, garlic and the secret of the house accompanied by rice and beans.

### **TAMALES CRIOLLOS 7,00€**

Sabrosa masa de maíz blanco aliñado con especias de Perú envuelto en hoja de plátano, relleno de pollo, huevo duro, rodaja de ají escabeche y aceituna, acompañado de nuestra exquisita salsa criolla.

Tasty white corn cake seasoned with spices from Peru wrapped in banana leaf stuffed chicken, boiled egg, slice pickled pepper and olives accompanied by our exquisite creole sauce.

### **PAPA RELLENA 6,90€**

Delicioso pastel de patata cocida envolviendo un exquisito relleno de ternera picada, cebolla, huevo duro, aceituna y aliños, acompañado de nuestra salsa criolla.

Delicious cake cooked potato wrapping a exquisite stuffed ground beef, onion, boiled egg, olive and seasonings accompanied by our creole sauce.

### **CAUSA LIMEÑA 7,00€**

Pastel de patata relleno de atún, cebolla y aguacate.  
Potato cake stuffed with tuna, onion and avocado.

### **YUKITAS A LA HUANCAINA 8,90€**

Tiras de yuca frita acompañado de salsa huancaina.  
Fried Yuca strips accompanied by sauce huancaina



**AEROPUERTO:**

Arroz chaufa con fideos  
Chaufa rice with noodles 15,80€

Arroz chaufa de mariscos  
Chaufa rice of seafood . 15,50€



**SUDADO DE PESCADO 15,50€**

Jugoso y exquisito plato de pescado fresco aliñado con aji amarillo, cebolla, tomate, cilantro y otras especias, acompañado de arroz.  
Juicy and delicious dish of fresh fish seasoned with yellow chili, onion, tomato, coriander and other spices accompanied by rice.

**AJÍ DE GALLINA 13,00€**

Deliciosa y caliente crema criolla elaborada con pechuga de gallina deshilachada, con el ingrediente principal aji amarillo y aliños, acompañado de patatas hervidas, cortadas en rodajas y arroz.  
Delicious and hot creole cream elaborated with shredded chicken breast with the main ingredient yellow chili and seasoned accompanied sliced boiled potatoes and rice.

**PAPA A LA HUANCAÍNA 9,90€**

Refrescante crema elaborada con aji amarillo, leche, galleta y queso fresco, acompañado de lechuga y rodajas de patatas hervidas.  
Refreshing cream elaborated with yellow chili, milk, biscuit and fresh cheese accompanied by lettuce and sliced boiled potatoes.

**ANTICUCHOS 12,50€**

Deliciosas brochetas de corazón de ternero, fileteadas y aliñadas con aji panca y el secreto de la casa, acompañado de papas a la huancaína.  
Delicious brochettes beef heart filleted and dressed with panca chili and secret of the house accompanied by style huancaína potatoes.

**TALLARINES SALTEADOS 13,00€**

Tallarines al wok acompañados de bastoncitos de lomo de ternero, cebolla, tomate, pimiento rojo, aceite de sésamo y salsa de soja.  
Wok tagliarini accompanied by sticks beef tenderloin, onion, tomato, red pepper, sesame oil and soy sauce.

**TALLARINES SALTEADOS CON MARISCOS 15,50€**

**CARAPULCRA 13,90€**

Exquisito guiso criollo elaborado con patata seca molida y cerdo, aliñada con aji panca y acompañado de arroz y salsa criolla.  
Delicious dish criollo elaborated with dried potato and pork seasoned with chili panca and accompanied rice and creole sauce.





## **POSTRES**

### **DESSERTS**

Crema volteada  
Cream flipped 3,50€

Tarta de tres leches  
Three milks cake 4,00€

Tarta de chocolate  
Chocolate cake 3,50€

Pie de limón  
Lemon pie 4,00€

Pudin  
Pudding 3,50€

## **BEBIDAS PERUANAS**

### **PERUVIAN DRINKS**

Inca Kola (pequeña) 3,50€

Inca Kola (grande) 8,90€

Pisco sour clásico 6,50€

Pisco sopur de maracuya 7,50€

Chichar mprada (jarra) 8,90€

Cervezas peruanas 3,50€

Cristal 3,50€

Cuzqueña rubia 3,50€

Cuzqueña negra 3,50€

