



D'COSTA

RESTAURANT PERUANO

Bebida y Cafeteria

Inca Kola	\$3.900
Bebidas	\$2.500
Limonada (Limón de pica)	\$4.900
Limonada Bacílica (Limón de pica)	\$6.900
Jugos naturales	\$4.900
Jugos naturales Bacílica	\$6.900
Café Express	\$2.500
Café Express Doble	\$3.000
Café Cortado	\$2.500
Café Cortado Doble	\$3.000
Nescafé	\$2.500
Infusiones	\$2.500
San Pellegrino c/g 505 ml.	\$3.900
Acqua Panna 505 ml	\$3.900
Agua gas	\$2.000
Agua con gas	\$2.000

Cervezas

Cusqueña	\$4.900
Kunstmann Torobayo	\$3.900
Corona	\$3.900
Kunstmann Cero	\$3.900
Austral Calafate	\$3.900
Heineken	\$3.900
Michelada	\$4.900
Cuello negro	\$3.900

Entradas frías

CEVICHE DE CAMARÓN	\$15.900
CEVICHE DE PESCADO	\$13.900
PULPO AL OLIVO	\$12.900
LECHE DE TIGRE	\$10.200

Entradas calientes

CAMARONES AL AJILLO	\$14.900
---------------------------	----------

Camarones salteados en salsa suave de ajos, flameados con pisco y vino blanco en una exquisita salsa de la casa.

CHICHARRÓN DE PESCADO	\$13.900
-----------------------------	----------

Cubos de pescado, marinados y apanados, acompañados de papas doradas.

CHICHARRÓN DE POLLO	\$13.900
---------------------------	----------

Filetes de pollo suavemente aliñados, apanados y fritos, acompañado de papas doradas.

CHICHARRÓN DE CAMARONES	\$15.900
-------------------------------	----------

Camarones suavemente aliñados, apanados y fritos, acompañados con yuca.

Picoteo

PIQUEO DEL MAR \$22.900

Ceviche mixto, tiradito de pescado, pulpo al olivo, festival de mariscos, cóctail de camarones

PIQUEO DE COSTA \$22.900

Ají de gallina, lomo saltado, chicharrón mixto, ceviche mixto, brochetas de vacuno y pollo.

TEQUEÑOS \$10.000

Rellenos de lomo saltado y ají de gallina perfecta entrada caliente para abrir el apetito.

Tipico Peruano

TACU TACU DEL MAR \$16.900

Exquisita mezcla de arroz y porotos peruanos, en una corona de tierno pulpo a la parrilla, aliñado en secretos del chef.

LOMO SALTADO \$14.900

Dados de filete, cebolla y tomates salteados al wok en una salsa oriental, acompañado de papas fritas y arroz.

SECO DE CORDERO \$16.900

Tierno cordero macerado con cerveza en una salsa de cilantro, acompañado de arroz y porotos peruanos.

AJÍ DE GALLINA \$13.900

Tradición de Lima, gallina desmenuzada en crema de ajíes, queso y nueces acompañado de arroz perlado

ARROZ CHAUFA DE POLLO \$13.900

Pollo en dados salteados en wok con un toque de salsa al estilo Perú oriental

SECO DE CORDERO \$15.900

Tierno cordero macerado con cerveza en una salsa de cilantro, acompañado de arroz y porotos peruanos.

Sopas

CHUPE DE CAMARONES..... \$13.900

Exquisito fondo de camarones con arroz, yuca y un toque de leche (levanta muertos).

PARIHUELA \$12.900

Fondo de surtido de mariscos (calamar, camarón, pulpo) con un toque de vino blanco y salsa macho, al mejor estilo de nuestro Perú.

SUDADO DE PESCADO \$12.900

Concentrado de pescado (filete de pescado), cebolla y tomate, acompañado de arroz. salsa macho en secretos de la cocina peruana.

DIETA DE POLLO \$11.900

Delicioso y delicado fondo de ave, con cabello de ángel y vegetales.

Pescado y Mariscos

CAMARONES DE COSTA \$15.900

Camarones envueltos en láminas de filete sobre una suave salsa de morrón, acompañado de risotto tradicional.

PULPO A LA PARRILLA \$18.900

Pulpo marinado en secretos del chef, puestos a la parrilla, acompañado de papas doradas y un exquisito chimichurri.

SALMÓN ORIENTAL \$16.900

Salmón a la plancha, camarones y ostión con verduras chinas y salsas orientales.

PESCADO A LO MACHO \$16.900

Pescado a la plancha y surtido de mariscos flameados en vino blanco en salsa macho.

PESCADO A LA PLANCHA \$13.900

Filete de pescado finamente aliñado a la plancha acompañado de papa fritas o arroz.

RISOTTO DE CAMARÓN \$15.900

Risotto con un toque de azafrán en salsa de camarones.

Filetes y Aves

FILETE A LO MACHO \$16.900

Filete a la plancha con mariscos en salsa macho.

MAR Y TIERRA \$16.900

Medallón de filete con camarones flameados al pisco, en salsa al mejor estilo del Perú.

FILETE AL STROGONOFF \$16.900

Filete sobre una salsa de champiñones al vino tinto y finas hierbas

FILETE A LA PLANCHA \$12.900

POLLO A LA PLANCHA \$10.900

Pastas

FETUCCINI DI MARE \$15.900

Fetuccini en salsa de champiñones, sobre una corona de pulpo a la parrilla.

FETUCCINI FINO CHALÁN \$14.500

Fetuccini a la huancaína en una corona de lomo saltado.

TIMBAL DE CAMARONES \$14.900

Fetuccini, camarones flameados al vino blanco en una salsa de camarones y queso gratinado.

Acompañamientos

PAPAS FRITAS		\$3.500
PAPAS DORADAS		\$3.500
PAPAS COCIDAS		\$3.500
ARROZ		\$3.500
POSTRE		\$5.500

Ensalada

ENSALADA DE CASA		\$7.900
Lechuga, jamón, queso, palmito, choclo peruano.		
ENSALADA CESAR		\$7.900
Lechuga, filete de pollo a la plancha, crutones, queso parmesano y salsa de la casa		

Aperitivo

Pisco sour - Basílica (Los Capellanes \$13.900
By Portón)

Pisco sour - Catedral (Los Capellanes \$7.900
By Portón)

Pisco sour (Los Capellanes By
Portón) \$5.500

Algarrobina \$5.500

Algarrobina catedral \$5.500

Aperol \$6.900

Amaretto sour \$5.500

Amaretto sour catedral \$6.900

Tequila margarita \$6.900

Bajativos

Araucano \$4.500

Amaretto Disaronno \$4.500

Drambuie \$4.500

Baileys \$4.500

Frangelico \$4.500

Manzanilla \$4.500

Jägermeister \$4.900

Coctelería

Piña Colada	\$6.900
Ruso Blanco	\$6.900
Ruso Negro	\$6.900
Mojito tradicional	\$6.900
Vodka Tónica	\$6.900
Gin Tónica	\$6.900
Sangría	\$6.900
Daiquiri	\$6.900
Chilcano	\$6.900
Chilcano Maracuyá;.....	\$6.900
Mango	
Ramazzotti	\$6.900
Moscow Mule	\$7.900
Mint Julep	\$7.900
Mojito con sabores.....	\$7.900

Destilados

Pisco Mistral E 35	\$4.900
Ron Flor de Caña 7 años	\$6.900
Ron Havana 7 años	\$6.900
Whisky Chivas Regal 12 años	\$6.900
Whisky Black Label 12 años	\$6.900
Pisco Mistral Nobel 40	\$6.900
Gin Hendricks	\$6.900
Ron Bacardy	\$5.900
Whisky Red Label 5 años	\$5.900
Jack Daniel's	\$5.900
Vodka Absolut	\$5.900
Vodka Stolichnaya	\$5.900
Pisco Mistral R 40	\$5.900
Gin Tanqueray	\$7.900
Whisky Doble Black	\$7.900

Carta de vinos

CABERNET SAUVIGNON

TARAPACÁ GRAN RESERVA \$29.900

ETIQUETA NEGRA

LAPOSTOLLE GRAN SELECTION \$24.900

CORDILLERA \$19.000

PEREZ CRUZ \$24.000

MARQUEZ DE CASA CONCHA \$19.900

MIGUEL TORRES GRAN \$18.900

RESERVA

SANTA DIGNA RESERVA \$15.900

LAS MULAS \$15.900

Carmenere

TARAPACÁ GRAN RESERVA \$29.900

ETIQUETA NEGRA

LAPOSTOLLE GRAN SELECTION \$24.900

CORDILLERA \$19.900

PEREZ CRUZ \$24.900

MARQUEZ DE CASA CONCHA \$19.900

MIGUEL TORRES GRAN RESERVA \$18.900

SANTA EMA \$15.900

SANTA DIGNA RESERVA \$15.900

LAS MULAS \$15.900

Carta de vinos

Merlot

LA APOSTOLE GRAN SELECTION \$24.000

SANTA DIGNA \$15.900

BLAND ENSAMBLAGE

DIABLO RED \$15.900

SAUVIGNON BLANC

CORDILLERA \$19.900

SANTA DIGNA \$15.900

CHARDONNAHY

CORDILLERA \$19.900

MIGUEL TORRES GRAN \$18.900

RESERVA

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON IMPERIAL \$99.000

750

MOET & CHANDON IMPERIAL \$69.000

375ML

ESPUMANTES

SANGRE DE TORO BRUT \$17.900

LAS MULAS EXTRA BRUT \$14.900

MEDIAS BOTELLAS (375 CC)

SANTA DIGNA CAB/CARM \$6.900

COPA DE VINO \$3.900

Tenedor Libre

NIÑOS DE 1 A 4	GRATIS
NIÑOS DE 5 AÑOS	\$5.000
NIÑOS DE 6 AÑOS	\$6.000
NIÑOS DE 7 AÑOS	\$7.000
NIÑOS DE 8 AÑOS	\$8.000
NIÑOS DE 9 AÑOS	\$9.000
NIÑOS DE 10 AÑOS.....	\$10.000
NIÑOS DE 11 AÑOS.....	\$11.000
ADULTOS L-J	\$15.900
VALOR DE LUNES A JUEVES (ADULTO DESDE 12 AÑOS)	
ADULTOS V-D	\$16.900
VALOR DE VIERNES A DOMINGO (ADULTO DESDE 12 AÑOS)	