



SEDE  
CLUB NÁUTICO



# El Mirador

Restaurante



2020 - 2021





# Piqueos



## Wantan Náutico

*Wantanes rellenos de marisco con sabores orientales y salsa de tamarindo.*

► S/20.00

## Muchame de atún

*Atún curado, laminado y encurtido en aceite de oliva, orégano, ajo y ají mocho. Servido sobre láminas de tomate, palta y galletas de agua.*

► S/40.00

## Optimist (para 04 personas)

*Fuente de ceviche de pescado marinado al natural y tiradito a la huancaína. Acompañado de cucharitas de pulpo al olivo, choritos a la chalaca, ensalada de mariscos, camote glaseado y choclo al anís.*

Pescado de la casa ► S/70.00

Charela ► S/90.00

Lenguado ► S/100.00

## Duo Marino

*Combinado de ceviche y chicharrón mixto.*

Pescado de la casa ► S/45.00

Charela ► S/65.00

Lenguado ► S/75.00

## El Mirador (para 04 personas)

*Crujientes y jugosos chicharrones mixtos con cucharitas de ceviche, tiradito a la huancaína, langostinos acevichados, pulpo al olivo y conchitas a la parmesana marinadas con nuestra mantequilla secreta.*

Pescado de la casa ► S/90.00

Charela ► S/110.00

Lenguado ► S/120.00

## J/24 (para 06 personas)

*Delicados trozos de chicharrón de pescado, pulpo, calamar y langostinos arrebozados. Acompañados de frescas cucharitas de choritos a la chalaca, ceviche y conchitas a la parmesana.*

Pescado de la casa ► S/120.00

Charela ► S/140.00

Lenguado ► S/150.00



# Platos de Temporada



## Causa Macho

*Causa de camote rellena de pulpa de cangrejo. Bañada con una deliciosa salsa de mariscos a lo macho.*

▶ S/36.00

## Tiradito Bicentenario

*Láminas de atún, conchas de abanico y langostinos bañados con una deliciosa leche de tigre de tumbo. Acompañada de una chalaquita tradicional.*

▶ S/36.00

## Sacha Mariscos

*Mariscos de estación salteados con nuestra salsa de sachatomate, culantro, ají dulce y pasta a elección.*

▶ S/38.00

## Festival de los Andes

*Grill de pachamanca de atún o salmón, pulpo, langostinos, navajas y conchitas de abanico. Acompañado de una guarnición.*

▶ S/55.00

## Parrilla del Norte

*Grill de atún o salmón y mariscos de estación, marinados con ají amarillo, chicha de jora, pisco y culantro. Acompañado de una guarnición.*

▶ S/55.00





# Clásicos del Centro Naval



## 🌀 Arroz con Mariscos

*Criollo y meloso, con nuestros frutos del mar de Grau.*

▶ S/35.00

## 🌀 Tiradito 3 Mareas

*Cortes finos de pescado bañados con crema de rocoto, ají amarillo y al natural.*

Pescado de la casa ▶ S/30.00

Charela ▶ S/50.00

Lenguado ▶ S/60.00

## 🌀 Jalea de Pescado

*Chicharrones de pescado marinados con nuestro aderezo secreto. Acompañado de un shot de leche de tigre, salsa criolla, yuca dorada, chifles y tártara.*

Pescado de la casa ▶ S/35.00

Charela ▶ S/55.00

Lenguado ▶ S/65.00

## 🌀 Ceviche Clásico

*Cortes de pescado marinado con zumo de limón, leche de tigre, ají limo, culantro y cebolla. Con las infaltables guarniciones, camote glaseado y choclito al anís.*

Pescado de la casa ▶ S/30.00

Charela ▶ S/50.00

Lenguado ▶ S/60.00

## 🌀 Pescado Almirante

*Filete de pescado bañado generosamente en salsa de mariscos. Gratinado con mozzarella y parmesano. Acompañado de legumbres salteadas de la casa al óleo.*

Pescado de la casa ▶ S/35.00

Charela ▶ S/55.00

Lenguado ▶ S/65.00





# Clásicos del Centro Naval



## 🍴 Timbal de Mariscos

*Pasta bañada con deliciosa crema de corales y mariscos salteados al vino blanco.*

▶ S/35.00



## 🍴 Lomo saltado "Centro Naval"

*Cortes de lomo fino salteados al wok con cebollas, tomates, ají amarillo y culantro. Flambeado al pisco y nuestra salsa especial. Acompañado de crocantes papas amarillas y arroz con choclo.*

▶ S/38.00

# Makis



## 🍴 Maki Acevichado

## 🍴 California Roll

## 🍴 Maki Crocante

▶ S/36.00

# Guarniciones



Arroz con choclo ▶ S/6.00

Puré de papa ▶ S/6.00

Papas fritas o papas Mirador ▶ S/6.00

Ensalada mixta o cocidas ▶ S/8.00

Yucas fritas ▶ S/6.00

Legumbres salteadas o al vapor ▶ S/8.00



# Postres



## Suspiro a la Limeña

*Tradicional postre peruano a base de huevos y leche. Cubierto de un merengue italiano al oporto.*

▶ S/15.00

## Crema Volteada

*Exquisita receta casera a base de dos tipos de leche y huevos. Sobre una base acaramelada.*

▶ S/15.00

## Fondant de Chocolate

*Postre caliente a base de un delicioso keke de chocolate, couli de fresa y helado de vainilla.*

▶ S/20.00

## Tiramisu

*Tradicional postre italiano a base de bizcotelas, queso, y licor de café. Cubierto con polvo de cacao y acompañado con helado de vainilla.*

▶ S/22.00

## Curd de Limón

*Crema dulce con sabores intensos a limón, dacquoise de castañas y coco.*

▶ S/24.00

## Semifredo de Chirimoya

*Refrescante postre de chirimoya con base de queque amelcochado de chocolate.*

▶ S/24.00

## Pecan Pie

*Pastel de crema hecho principalmente de pecanas y jarabe de maíz. Acompañado con helado de vainilla.*

▶ S/24.00

## Copa de helado

▶ S/15.00



# Bebidas



## JUGOS

- LIMONADA** ▶ S/5.00  
*Mezcla de limón criollo y jarabe de goma de la casa.*
- CHICHA MORADA** ▶ S/5.00  
*Hecho del mejor maíz morado.*
- MARACUYÁ** ▶ S/5.00  
*Ligeramente ácido y aromático fruto de la pasión.*

## GASEOSAS

- Coca Cola, Inca Cola, Fanta & Sprite.** ▶ S/7.00
- Coca Cola Zero & Inca Zero x 300 ml** ▶ S/7.00
- Agua de mesa con gas/sin gas** ▶ S/4.00
- Red Bull** ▶ S/10.00

## FROZEN

- LIMONADA** ▶ S/8.00  
*(Pídalo también con jarabe de granadina)*
- MARACUYÁ** ▶ S/8.00

## CERVEZAS

- Pilsen** ▶ S/8.00
- Cusqueña premium** ▶ S/9.00
- Cusqueña negra** ▶ S/9.00
- Cusqueña Red Lager** ▶ S/9.00
- Cusqueña trigo** ▶ S/9.00
- Corona** ▶ S/12.00
- Heineken** ▶ S/12.00
- Peroni** ▶ S/12.00



# Cocktails



## Chilcano de la casa

*Refrescante y directo.*

▶ S/18.00

## Mi Capitán

*Reinvención de esta popular bebida con aperol y aceite de lima.*

▶ S/18.00

## Pisco sour de la casa

*El mejor de todos.*

▶ S/20.00

## Algarrobina

*Apasionado, dulce y cremoso. Inspirado en un poema y hecho para beber.*

▶ S/20.00

## Pisco sour boutique

*Tres generaciones, viejo tonel o cuatro gallos.*

▶ S/25.00

## Chilcano boutique

*Tres generaciones, viejo tonel o cuatro gallos.*

▶ S/23.00

# Los Clásicos



## Daiquiri de durazno

*Refrescante licuado de ron y durazno.*

▶ S/18.00

## Dry Martini

*Clásico cocktail preparado con gin, vermouth dry y piel de limón.*

▶ S/18.00



# Los Clásicos



## Margarita

*Cocktail mexicano preparado con tequila, triple sec y limón con sal.*

▶ S/18.00

## Piña Colada

*Clásico preparado con ron blanco, piña en rodajas y crema de coco.*

▶ S/18.00

# Espirituosos



## Pasados por Barrica

Habana Club 7 años ▶ S/18.00

Whisky Black Label ▶ S/22.00

Whisky Old Parr ▶ S/22.00

Chivas Regal ▶ S/22.00

Whiskey Jack Daniels ▶ S/23.00

Whisky Red Label ▶ S/18.00

## Botánicos

Gyn Tanqueray ▶ S/18.00

Gyn Beefeter ▶ S/18.00

Gyn Bombay Sapphire ▶ S/18.00

## Directos

Bacardi Blanco ▶ S/18.00

Vodka Stolichnnaya ▶ S/16.00

Vodka Absolut ▶ S/18.00



*Incluye Agua tónica, Ginger Ale, Coca Cola, Coca Cola Zero o zumos.*

Los precios incluyen I.G.V. y servicios



# Copa de pisco



<b>PISCO DE LA CASA</b> <i>Quebranta</i>	▶ S/10.00	<b>TRES GENERACIONES</b> <i>Mosto verde o quebranta</i>	▶ S/15.00
<b>VIÑAS DE ORO</b> <i>Mosto verde o torontel</i>	▶ S/15.00	<b>PORTON</b> <i>Mosto verde o acholado</i>	▶ S/15.00
<b>CUATRO GALLOS</b> <i>Mosto verde o acholado</i>	▶ S/15.00	<b>VIEJO TONEL</b> <i>Mosto verde, quebranta, Italia o acholado</i>	▶ S/15.00
<b>FERREIROS</b> <i>Acholado</i>	▶ S/15.00	<b>BIONDI</b> <i>Mosto verde o Italia</i>	▶ S/18.00
<b>TABERNERO</b> <i>Mosto verde o Italia</i>	▶ S/15.00		

# Bajativos



## Licores

<b>Anís najar</b> dulce / seco	▶ S/8.00
<b>Campari</b>	▶ S/12.00
<b>Aperol</b>	▶ S/14.00
<b>Baileys</b>	▶ S/14.00
<b>Frangelico</b>	▶ S/14.00
<b>Licor de café</b>	▶ S/14.00
<b>Anís de mono</b> dulce / seco	▶ S/14.00

## Licores

<b>Dranbuie</b>	▶ S/15.00
<b>Sambuca</b>	▶ S/16.00
<b>Cinzano Rosso</b>	▶ S/18.00
<b>Countreau</b>	▶ S/18.00
<b>Courvoiser</b>	▶ S/18.00
<b>Fernet Branca</b>	▶ S/18.00
<b>Grand Marniere</b>	▶ S/20.00



# Calientes



Café expreso ▶ S/ 6.00

Café cortado ▶ S/ 6.00

Café americano ▶ S/ 6.00

Café con leche ▶ S/ 6.00

Café capuccino ▶ S/ 8.00

Café expreso doble ▶ S/ 12.00

# Infusiones y Blends



Té ▶ S/ 4.00

Anís ▶ S/ 4.00

Manzanilla ▶ S/ 4.00

Hierba luisa ▶ S/ 4.00

Q'Inter Elixir ▶ S/ 6.00

Illari Andino ▶ S/ 6.00

Fuerza Wayra ▶ S/ 6.00

Yaku Sagrada ▶ S/ 6.00





# Vinos Blancos



## Cava

Tacama brut - Perú ▶ S/60.00

Asti Ricadonna - Italia ▶ S/80.00

Freixenet Cordon Negro - España ▶ S/80.00

## Sauvignon Blanco

Intipalka - Perú ▶ S/70.00

Los Alamos - Argentina ▶ S/90.00

Navarro Correas - Argentina ▶ S/90.00

## Chardonay

Finca La Linda 375 ml - Argentina ▶ S/50.00

Intipalka - Perú ▶ S/70.00

Navarro Correas - Argentina ▶ S/90.00

Doña Ana - Perú ▶ S/100.00

## Otras Cepas Blancas

Copa de vino ▶ S/12.00

Luigi Bosca Finca La Linda Viogner - Argentina ▶ S/90.00

Tacama Blanco de Blancos - Perú ▶ S/90.00

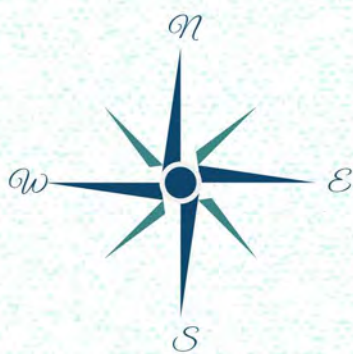
Marquez de Riscal Rueda Verdejo - España ▶ S/90.00

Márquez de Cáceres Blanco Viura - España ▶ S/90.00

Château Grand Jean Semillón - Francia ▶ S/90.00

Colli Euganaei Pinot Grigio - Italia ▶ S/90.00

Conde Villar Vinho Verde - Portugal ▶ S/90.00





# Vinos Tintos



## Cabernet Sauvignon

- Alvarado Reyes - Perú ▶ S/70.00
- Séptima - Argentina ▶ S/90.00
- Navarro Correas - Argentina ▶ S/90.00
- Nieto Senetiner Reserva - Argentina ▶ S/90.00

## Malbec

- Escorihuela Gascón - Argentina ▶ S/90.00
- Alto Las Hormigas - Argentina ▶ S/90.00
- Navarro Correas - Argentina ▶ S/90.00
- Séptima - Argentina ▶ S/90.00

## Otras sepas tintas

- Labraz Tempranillo - España ▶ S/90.00
- Tacama Selección Especial Tannat Petit Verdot - Perú ▶ S/90.00
- Márquez de Riscal Reserva Tempranillo - España ▶ S/90.00
- Chateau Grand Jean Merlot / Cabernet - Francia ▶ S/90.00
- Protos Roble - España ▶ S/90.00
- Lan Crianza - España ▶ S/90.00
- Colli Euganei Rosso - Italia ▶ S/90.00
- Sorrelì Chianti - Italia ▶ S/90.00
- Tacama Don Manuel Petit Verdot - Perú Navarro ▶ S/120.00







*El Mirador*  
Restaurante