

Bienvenidos a

Pis:ce

COMIDA PERUANA



La gastronomía peruana viene ganando cada vez más seguidores. En la actualidad viene creciendo en todo el mundo, gracias a nuestra riqueza de sabores y la gran destreza de sus chefs.

En Perú contamos con una gran variedad de pescados y mariscos, así como carnes y vegetales, los cuales son la muestra de la grandeza del territorio y de nuestro mar.

La cocina peruana ha desarrollado muestras de una culinaria marina – terrestre contemporánea que nos otorga una autoridad gastronómica a nivel internacional.

“En el principio creó Dios los cielos y la tierra (...) Y llamó a lo seco Tierra, y la reunión de las aguas llamó Mares. Y vio Dios que era bueno (...) Entonces dijo Dios: Hagamos al hombre a nuestra imagen, conforme a nuestra semejanza: y señoree en los peces del mar, en las aves de los cielos, en las bestias, en toda la tierra, y en todo animal que se arrastra sobre la tierra”

(Génesis 1)

Son estas maravillas que aprovechamos en Pisco, gastronómicamente hablando, añadiendo un toque propio e innovador con el afán de superar expectativas y deleitarlos con nuestra variedad de platos con una atrevida e innovadora propuesta.

C O M I D A P E R U A N A

ENTRE CAUSAS

Masa hecha a base de papa amarilla prensada con un toque de ají amarillo y unas gotitas de limón. Viene rellena de aguacate y de:



MAKI



POLLO

- 🌿 **Causa acebichada** Q 78.00
- 🌿 **Maki, camarones en salsa nikkei** Q 78.00
- 🌿 **Pollo con salsa de ají amarillo y culantro** Q 42.00
- 🌿 **Camarones con salsa golf** Q 78.00
- 🌿 **A lo macho, con pure de camote** Q 78.00



TRILOGÍA DE TIRADITOS



PESCADO Y PULPO (TIRADITO)

NEW

TIRADITOS

Láminas de pescado o res, bañados en juguito de cebiche hecho crema con toques de diferentes chiles



Puede pedirlo de:

- 🌿 Antigua (medio picante) Q. 65.00
- 🌿 Nikkei (salsita oriental a base de soya y sésamo) Q. 65.00
- 🌿 Crema de rocoto (picante) Q. 65.00
- 🌿 Trilogía (para que pruebe los tres) Q. 85.00
- 🌿 Pescado y pulpo (salsa acebichada al olivo) Q. 65.00



TIRADITO A LA ANTIGUA



CEVICHE DE PESCADO



CEVICHE CARRETIILLERO



CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS



CEVICHE DE ATÚN



CEVICHE MIXTO



LECHE DE TIGRE

CEVICHE





Puede pedirlo de:

-  **Córvin** Q. 65.00 / 120.00
-  **Leche de tigre** Q. 30.00
Concentrado de jugo de ceviche picantito con su cancha y su chicharron de calamar
-  **Ceviche a la pamesana** Q. 85.00
-  **Ceviche de conchas negras** Q. 90.00
-  **Carretillero** Q. 106.00
(ceviche + chicharron de calamar)
-  **Camarones** Q. 110.00
-  **Pulpo** Q. 75.00
-  **Mixto** *(pulpo, calamar, camarón y pescado)* Q. 118.00
-  **Atún** Q. 118.00

CEVICHE

Bastante juguito de limón con un toque de rocoto y ají limo. Una pizca de culantro y jengibre. Acompañado de canchita, tajadas y puré de camote glaseado.

ENTRADAS MARINAS

- 
Camarones en costra de quinua Q. 120.00
 Crujientes camarones con su salsita picangridulce.
- 
Choros a la chalaca Q. 60.00
 Mejillones con su chalaquita de cebollas rojas y su juguito de cebiche.
- 
Tequeños de cangrejo Q. 65.00
- 
Pulpo anticuchado Q. 115.00
 Trozos de tentáculo salteados y servidos con salsa criolla.



TEQUEÑOS DE
CANGREJO



PULPO
ANTICUCHADO



CHOROS A LA
CHALACA



CAMARÓN EN
COSTRA DE QUINUA







PULPO A LA
PARRILLA



CHICHARRON
DE CALAMAR



PALTA DE CAMARONES

- 
Pulpo a la parrilla Q. 115.00
 con chimichurri
- 
Chicharrón calamar, Chicharron de córvina Q. 85.00 Calamar
Chicharron mixto (calamar, pescado, pulpo y Q. 85.00 Corvina
 camarón). Servidos con nuestro trio de salsas, con Q. 110.00 Mixto
 tostones de yuca y salsa criolla.
- 
Palta rellena de camarones Q. 85.00
 Aguacate relleno de colitas de camarón en salsa de tiradito antigua
- 
Pulpo a los dos olivos Q. 75.00
 Láminas de pulpo en salsa de aceitunas kalamatas



PULPO A LOS
DOS OLIVOS



ANTICUCHOS



YUQUITAS
RELLENAS



PALTA RELLENA
DE POLLO



TRILOGIA DE PAPAS



GYOSAS

ENTRADAS CRIOLLAS

- 🌸 **Anticuchos de corazón o Pollo**
 Servidos con salsa criolla y papitas salteadas. Q. 55.00 / 65.00
- 🌸 **Tequeños de queso**
 Servidos con guacamole Q. 55.00
- 🌸 **Yuquitas rellenas (12 unidades)**
 Rellenos de queso y servidos con salsa huancaína Q. 60.00
- 🌸 **Palta rellena de pollo**
 Con salsa de la casa Q. 55.00



PAPA A LA
HUANCAINA

- 🌸 **Papa a la huancaína**
 Papas sancochadas con salsa de queso serrano y ají amarillo Q. 40.00
- 🌸 **Trilogía de papas a las 3 cremas**
 Huancaína, ocopa y rocoto Q. 65.00
- 🌸 **Gyosas**
 Masitas rellenas de cerdo, servido con salsa de huacatay Q. 78.00



ENSALADA DE RES



YUYUPA THAI



ENSALADA DE QUINUA

ENSALADAS

-  **Ensalada de quinua** Q. 78.00
Pollo trozado a la parrilla, cebolla, tomate, pepino, culantro y perejil.
-  **Yuyupa thai** Q. 78.00
Cubitos de pollo a la plancha, lechugas orgánicas, repollo rojo, tomate cherry, zanahoria, choclo, aguacate, arándanos secos y almendras.
-  **Ensalada de camarones agridulces** Q. 120.00
Camarones crujientes con aguacate y tomates. En salsa dulce de ajos y chiles peruanos.
-  **Ensalada de res** Q. 78.00
Bistec, lechugas orgánicas, tomate, cebollas, aguacate y vinagreta agridulce picantita

ENSALADAS

ENSALADA DE CAMARONES AGRIDULCES



SOPAS



Sopa de tortilla

Con aguacate, queso y ebras de tortillas crujientes

Q. 60.00



Caldo de gallina

Todo un levanta muertos!!!

Q. 95.00



Sudado de pescado y mariscos

Filete bañado de mariscos en su caldo acido con panca

Q. 125.00



Chupe de camarones o de mariscos

Colitas de camarón, ayote, yuca y arroz

Q. 120.00



Parihuela

A base de mariscos, con panca, yuca y verduritas

Q. 115.00



SUDADO DE PESCADO
Y MARISCOS



SOPA DE
TORTILLA



CALDO DE
GALLINA



CHUPE DE CAMARONES
O DE MARISCOS



PARIHUELA

PASTAS

-  **Carbonara de camarones** Q.150.00
Clásica carbonara.
-  **Mariscomio con fettuccini** Q. 120.00
Fettuccini embriagados en una salsa “a lo macho” con un toque de nata y vino blanco.
-  **Quinoto con champignones** Q. 130.00
Quinoa cremosa con hongos salteados al wok
-  **Spaghetti al vodka** Q. 120.00
Salsa blanca con rocoto y camarones a la plancha.
-  **Spaghetti a la huancaína** Q. 150.00
Cubiertos de fajitas de lomo salteado con camarones a la sal de mar con chimichurri.
-  **Pasta mar y tierra** Q. 150.00
Fajitas de lomo de res salteadas con camarones a la crema.



ARROCES

-  **Arroz cremoso a la huancaína** Q. 120.00
Servido con lomito de res al marsala.
-  **Arroz cremoso peruanísimo** Q. 120.00
Nuestro lomo saltado pero revuelto con un arroz bien graneadito y un toque de nata.
-  **Arroz con camarones** Q. 125.00
salteados con ajíes. Servido con criolla, parmesano y salsa de la casa.
-  **Arroz con mariscos** Q. 115.00
Como el anterior pero mixtura de mariscos.
-  **Chaufa de mariscos** Q. 115.00
Arroz salteado mixtura de mariscos con sésamo y soya.
-  **Chaufa tay pa** Q. 135.00
Como el anterior, pero con mas arroz y con lomito de res y colas de camarón.
-  **Chaufa de cerdo o pollo** Q. 85.00
Arroz salteado con cerdo o pollo con sésamo y soya.

FUERTES CRIOLLOS

 **Tacu-chaufa** Q 120.00

Casamiento de chaufa con frijoles canarios al ají amarillo. Sevido con trozos de chicharron de pancetta.

 **Tonkatzu** Q. 90.00

Milanesa de cerdo al panko con arroz y vegetales.

 **Chicken Katzu** Q 90.00

Milanesa de pollo al panko, servida con arroz y vegetales .

 **Ti pa kay** Q. 78.00

Tiras de pechuga de pollo en salsa de tamarindo, con arroz y nabo encurtido.

 **Seco de pechuga de pato** Q. 135.00

Guiso de pechuga de pato con panza, cerveza y chicha de jora, servido con arroz y frijol canario.

 **Arroz con cerdo** Q.115.00

Salteado con base de chanchito y marisol servido con criolla.

 **Mondonguito a la italiana**  Q 95.00

Fajitas de mondongo salteadas con vegetales en salsa de tomates con orégano y papas fritas. Servido con arroz

 **Pollo a la plancha** Q. 85.00


Medio pollo deshuesado y macerado en salsa a la brasa, a la parrilla.

 **Milanesa de pollo** Q. 85.00

Pechuga de pollo empanizada y con queso. Servida con arroz papas fritas y ensalada.

 **Ají de gallina** Q. 78.00

Ebras de pollo en salsa de ají amarillo con pecanas.

 **Adobo de cerdo**   Q. 115.00

Cubos de cerdo en guiso de panca con chicha de jora y cerveza... picantito...





LOMO SALTADO
A LO POBRE

FUERTES CRIOLLOS



Lomo saltado a lo pobre

Con arroz, papas fritas, guineo maduro frito y huevo estrellado.

Q. 135.00



Lomo saltado

Fajitas de lomo salteado con cebolla, tomate, soya y vinagre.

Q. 120.00



Picante de cordero 🌶️🌶️

Filete de res a la parrilla bañado en un espectáculo de salsa.

Q. 126.00



Filete en salsa de 2 ajíes 🌶️🌶️

Filete de res a la parrilla bañado en un espectáculo de salsa.

Q. 146.00



GUISO DE CERDO
ESTILO CUCHICANCA



CHURRASCO
PARRILLA



LOMO A LO
POBRE



SECO DE
COSTILLA DE RES



FILETE EN SALSA
DE 2 AJIES



PICANTE DE
CORDERO



LOMO
SALTADO



Guiso de cerdo estilo cuchicanca

Pierna de cerdo adobada y horneado
Servido con papas doradas y su criollita.

Q. 115.00



Churrasco a la parrilla

Macerado en salsa de anticuchos y servido con
ensalada de pasta al ajo.

Q. 146.00



Lomo a lo pobre

Bistec, plátano frito, arroz, huevo frito y papas
fritas.

Q. 105.00



Seco de costilla de res Seco de cordero

Guisado en cerveza con culantro.
Servido con arroz y frijol canario.

Q. 126.00

Q. 126.00

FUERTES CRIOLLOS





ARROZ CON MARISCOS

FUERTES MARINOS



Camarón salteado

Desde los limpios y suaves hasta los duros con concha... todos revueltos con cebolla, tomate, soya y vinagre.

Q. 135.00



Yakimeshi con camarones

Nuestra versión de chaufa japonés, con soya, mirín y ostión.

Q. 135.00



Yakimeshi con pescado

Q. 105.00



Jalea

Filete de pescado a la plancha, bañado en salsa criolla y cubierto de chicharrón de mariscos. Servido con choros a la chalaca y tostones de yuca frita.

Q. 126.00



PESCADO CON MARISCOS AL CURRY



YAKIMESHI DE CAMARONES



PESCADO EN SALSA DE CANGREJO



PESCADO A LA PLANCHA



LOMO A LO MACHO



CHAUFA TAYPA



Pescado con mariscos al curry

Filete a la plancha, bañado con mariscos salteados con curry y vegetales.

Q. 135.00



Lomo a lo macho

Bistec de res bañado con mixtura de mariscos en salsa macho.

Q. 146.00



Pescado a lo macho

Filete de pescado a la plancha, bañado con mariscos en salsa macho.

Q. 146.00



Pescado a la plancha

Filete de pescado a la plancha o empanizado acompañado de arroz, papas y salsa criolla con tomate.

Q. 95.00



Pescado en salsa de cangrejo

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de cangrejo al ají amarillo.

Q. 115.00



JALEA

CAMARONES A LA PIEDRA



CAMARONES A LA CREMA DE AJI



CAUCAU DE MARISCOS



CHULETITAS DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA



Camarones a la piedra

Salteados en aji amarillo, cebollas, ajos y culantro. Servido con papas doradas y arroz.

Q. 135.00



Camarones a la crema de aji

Camarones bañados en un espectáculo de salsa. Servidos con queso frito y arroz.

Q. 135.00



Caucau de mariscos

Q. 120.00

Caucau de camarones

Mariscos salteados con caldo de pescado, aji amarillo y hierba buena.

Q. 135.00



Mariscos salteados

Desde los limpios y suaves hasta los duros con concha... todos revueltos con cebolla, tomate, soya y vinagre con mixtura de mariscos.

Q. 120.00

FUERTES MARINOS

ESPECIALES DE LA CASA



Chuletitas de lomo de cerdo a la parrilla

Q. 110.00

Servidas con arroz cremoso a la pachanca.



Atún Saltado

Q. 115.00

Filete de atún salteado con cebolla, tomate, soya y vinagre.



Chuletas de cerdo al sumiso

Q. 95.00

Con papitas con choclo a la mantequilla de aji limo



Filete de pescado al ajillo rostizado

Q. 105.00

Nuestra versión del pescado al ajillo. Servido con arroz salteado con vegetales al aji amarillo



CAMARON SALTEADO



ATÚN SALTADO








CHULETA AL SUMISO



PESCADO AL AJILLO






ATAMALADO MARINO

-  **Atamalado marino**
Arroz en salsa a la norteña con mariscos y chicharrón de pescado. Q. 146.00
-  **Medalloncitos a las 5 pimientos**
Medallones de filete de res a la parrilla servido con puré de papa. Q. 125.00
-  **Lomito de res con camarones al wok**
Arroz dulce al curry con filete y camarones al wok con verduras salteadas. Q. 138.00
-  **Lomito en cama de vegetales**
Láminas de filete de res en salsa misó con jengibre y sésamo. Acompañado de vegetales salteados y choclo a la crema. Q. 126.00
-  **Pescado salteado**
Con arroz y tostones de yuca. Q.110.00

ESPECIALES DE LA CASA



-  **Pescado a la meuniere de camarones**
Con papitas salteados con rocoto y maní. Q. 146.00
-  **Pescado crocante con el escabeche limeño**
Filete de pescado, con arroz con choclo. Q. 110.00
-  **Medallones en salsa de camarones**
Medallones de res flambeados con sal de mar y a la parrilla. Bañados en salsa de camarones con champignones de París. Q. 146.00
-  **Ossobuco a la norteña** 
Medallón de pierna de res guisada en loche con cerveza. Elija entre fideos a las hierbas o tacutacu. Q. 145.00



OSSOBUCO



MEDALLONCITOS A LAS 5 PIMIENTAS



LOMITO DE RES CON CAMARONES AL WOK



LOMITOS CON VEGETALES



PESCADO A LA MEUNIERE



PESCADO CROCANTE



ARROZ CREMOSO AL AJÍ AMARILLO

POSTRES



CREME BRULÉ



DELICIA DE MARACUYÁ



CHEESECAKE DE FRESAS AL CASIS



4 LECHE



LECHE ASADA



Cuatro leches

Q. 38.00

Cubierto con hilos de chocolate



Creme brulée

Q. 42.00

mmmmmmmm



Cheesecake de fresa al casis

Q. 38.00

en costra de chocolate blanco



Delicia de maracuyá

Q. 38.00

Ligera, refrescante... buena como ella sola



Leche asada

Q. 30.00

Leches con vainilla al horno

POSTRES

PANNA COTTA
DE CAFÉ



TIRAMISU



CROSTATA
DE COCO



Suspiro

Reducción de leches al oporto
Con helado de vainilla

Q. 38.00

Q. 46.00



Bolita de chocolate

Rellena de arándanos servida con crema
inglesa

Q. 35.00



Pana Cota de Café

Con salsa de caramelo

Q. 35.00



Mousse de Nutella

Servido con crocantes de chocolate

Q. 38.00



Tiramisú

Q. 38.00



Crostata de coco

Calientita y a la mode

Q.38.00

SUSPIRO



BOLITAS DE
CHOCOLATE



MOUSSE DE
NUTELLA



VINOS

ARGENTINO

Alma Mora Cabernet sauvignon, malbec y sauvignon blanc	Q 187.00
Trapiche syrah, cabernet sauvignon, chardonnay, malbec, merlot y moscato	Q 116.00
Trapiche roble cabernet sauvignon, chardonnay, malbec, merlot y syrah	Q 198.00
Astica cabernet sauvignon, merlot-malbec y sauvignon blanc	Q 95.00
Finca las moras cabernet sauvignon, malbec y pinot grigio	Q 150.00
Finca las moras barrel select cabernet sauvignon y malbec	Q 245.00
Paz malbec	Q 279.00

AUSTRALIA

19 crimes the warden	Q 616.00
19 crimes cabernet sauvignon, hard chard, red wine y the banished	Q 379.00

CHILE

Aliwen cabernet sauvignon-merlot, cabernet sauvignon reserva, cabernet sauvignon-carmeniere, carmeniere, chardonnay y sauvignon blanc	Q 187.00
Sibaris cabernet sauvignon, chardonnay, merlot, carmeniere	Q 310.00
Undurraga cabernet sauvignon, carmeniere y chardonnay	Q 140.00

FRANCIA

J.P. Chenet chardonnay, cabernet sauvignon-syrah, merlot-cabernet sauvignon, merlot, rose ice, ice, rosé, sauvignon blanc y shiraz	Q 200.00
--	----------

ESPAÑA

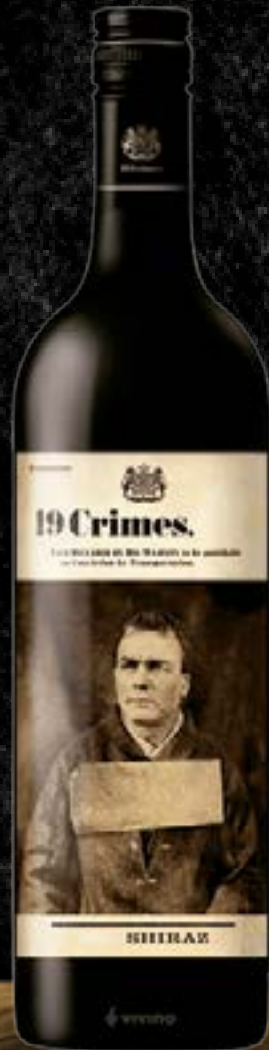
Pata negra Rivera del Duero Crianza	Q 255.00
Pata negra Rivera del Duero Reserva	Q 340.00
Pata negra Rivera del Duero Roble	Q 175.00
Pata negra Rioja Crianza	Q 175.00
Pata negra Rioja Reserva	Q 255.00
Pata negra Verdejo	Q 145.00

ITALIA

Lambrusco rosso	Q 115.00
Folonari Bardolino, pinot grigio, nero d'avola, soave	Q 149.00
Bigi orvieto clasico, amabile	Q 159.00
Fragolino	Q 225.00
Melini chianti Riserva	Q 225.00
Maschio dei cavalieri prosecco DOC treviso	Q 299.00
cadarossa - Lambrusco	Q 220.00
Dolcetto d'alba	Q 299.00
Barbera d'alba	Q 299.00
Barolo DOCG	Q 700.00
Toscana bianco y toscana	Q 199.00
Pinot grigio IGP	Q 199.00
Sangiovese IGP	Q 199.00
Montepulciano D'Abruzzo DOC	Q 199.00
Primitivo Puglia IGP	Q 199.00
Negroamaro Puglia IGP	Q 199.00
Piano del cerro aglianico del vulture	Q 599.00

PORTUGAL

Mateus Aragonez rosado, blanco	Q 149.00
--------------------------------	----------



Bebidas

CHILCANOS Q. 38.00

Pisco, limón, jarabe de goma y ginger ale
Pidalo de limón, maracuyá, fresa, piña, chicha morada, rocoto y jengibre con té

PISCO SOURS

Tradicional (Pidalo de limon chicha, fresa y maracuya) **Q. 55.00**
Mi estilo(mas fuerte y a mano) **Q. 60.00**
Jarra **Q. 250.00**

PISCOS Q. 55.00

Algarrobina
Mamadinha
Maricucha
Blue Pisco
Inka lala
Jarra Sour **Q. 250.00**

GIN & TONIC Q. 45.00

Cucumber gin (pepino, romero y cardamomo)
Cinnamon Gin (canela, pimienta y naranja)
Winter Gin (romero, mora, frambuesas y limón)
Black Pepper and Strawberry Gin (fresas y pimienta negra)

COCTELES Q. 50.00

Corajio
Mojitos
Margarita
Piña Colada
Caipirinha
Daiquiri
Criollo Walker (black label, jarabe y ginger ale)
Huasca (ron, maracuyá, jarabe y hielo)



Inca kola, **Q. 22.00**
Inca kola light
Chicha morada

Gaseosas / naturales Q. 20.00

Naturales en Jarra

1 litro **Q. 75.00**
1.5 litros **Q. 95.00**

Bebidas Calientes

Infusiones elija de la canastita **Q. 15.00**
Expresso / Americano **Q. 18.00**
Capuccino, latté **Q. 22.00**
Cortadito **Q. 23.00**

Sangría **Q. 35.00**
Copa **Q.165.00**
Jarra **Q. 300.00**

Cervezas Nacionales **Q. 22.00**

Cervezas importadas y artesanales **Q. 40.00**

Cerveza premium **Q. 48.00**

Michelada **Q. 12.00**

Mas la cerveza de su elección





Pis:co



Ciudad de Guatemala
C11 calle, 2-21 zona 14