



...“Que el final del día sea solo disfrutar”...

S/

PIQUEOS

CONCHITAS A LA PARMESANA

Conchas de abanico gratinadas con queso parmesano. Docena 61

PULPO AL OLIVO

Láminas de pulpo sazonados con limón y crema de aceitunas botija. 55

WANTAN DE PESCADO

Pescado envuelto en wantán crocante en aceite de ajonjolí. 39

CLÁSICOS CHICHARRONES

Crocantes, calientes y sabrosos, acompañados de yuquitas fritas.

•DE PESCADO	52
•MIXTO	58
•DE LANGOSTINOS	52
•DE CALAMAR	58
•DE CAMARONES	76

ENTRADAS

CAUSA ESCABECHADA

Escabeche de pescado sobre masa de causa, rellena con pescado y palta. 44

CAUSA CROCANTE

Causa frita de yuca al panko cubierta de nuestra salsa escabechada con langostinos flambeados y emulsión de palta. 39

CAUSA ACEVICHADA

Masa de causa rellena de láminas de palta, salsa acevichada y montada de ceviche de pescado con chicharrón de calamar. 53

LECHE DE TIGRE

Fresco e irresistible concentrado de nuestro ceviche. Tu mejor forma de empezar. 36

CEVICHE DE PESCADO

Pescado, sal, limón y ajíes. Emblema de nuestra cocina peruana. 51

CEVICHE MIXTO

Nuestro ceviche de pescado con mariscos. 52

CEVICHE PUNTO AZUL

De pescado o mixto, bañado en una deliciosa salsa de rocoto. 55

CEVICHE AHUMADO

Pescado al ají amarillo flambeado al wok, pulpo emparrillado, choclo, camote glaseado y palta rostizada. 53

TIRADITOS AL PUNTO

Toda una verdadera experiencia culinaria. Al rocoto, parmesano, olivo, tradicional, pesto y ají amarillo. 47

TIRADITOS NIKKEI

Filete de bonito laminado cubierto con leche de tigre aromatizado con toques orientales, trozos de mango, kiuri y palta. 34

MUCHAME DE BONITO

Filete de bonito curado marinado en chimichurri de hierbas. Disfrútalo en bocados con palta y tomate. 37

ENSALADA CAESAR

Aderezo Caesar, crutones, pechuga de pollo y tocino. 35

PULPO EMPARRILLADO

Sabrosísimo pulpo con ensalada de papas, rocoto y huacatay. 76

TARTAR DE SALMÓN

Salmón y cebollas aderezados con aceites y especias, acompañados de palta y servido con pan al ajo. 52

FONDOS

LOMO SALTADO

Jugosos trozos de lomo flambeados al wok con toques de pisco peruano. 53

SU MAJESTAD EL ARROZ CON PATO

Pato de corral, arroz norteño con el secreto de la abuela. Una perfecta fusión de sabores de la región. 72

PESCADO A LO MACHO

Crocante pescado, en salsa a lo macho. Toda una sensación de sabor peruano. 59

SAUMON MAISON

Salmón unilateral con reducción de maracuyá y ensaladilla de los andes. 68

ARROZ PUNTO AZUL

Arroz al culantro con salsa cremosa de calamar, langostino y pulpo. 53

ARROZ CON MARISCOS

Arroz atomatado, con secretos del fundador. Un sabor inigualable. 53

CHAUFA DE MARISCOS

Al wok con el secreto capón. 49

AEROPUERTO MONTADO

Arroz frito al wok con frejol y tallarín chino. Montado con una tortilla jugosa y acompañada de chicharrón de pescado, salsa agrídulce, sarza criolla y palta. 51

NUESTROS TACUS TACUS

Crema y deliciosa mezcla de arroz, frejoles y mariscos. 52

- ESPECIAL: Arroz, frejoles y servido con pescado apanado 52
- CON SALSA A LO MACHO 59
- CON SALTADO DE CAMARONES 71
- CON LOMO SALTADO 59

NUESTROS CHUPES

Caldo especial cocido a punto con zapallo, habas y queso fresco.

- DE PESCADO 51
- DE LANGOSTINOS 52
- DE CAMARONES 71

PARIHUELA

Pescado y mariscos cocidos en caldo espeso de choros. 52

SUDADO

Pescado y/o mariscos cocidos en caldo de pescado atomatado. 49

RISOTTO PUNTO AZUL

Crema de arroz arbóreo cocido en tinta de calamar, con langostinos, conchas, pulpo y trocitos de pescado. 63

RISOTTO A LA PARMESANA

Crema de arroz al ají amarillo con jugoso montadito de langostinos flambeados al vino blanco. 52

RISOTTO DE CAMARONES

Risotto en crema de salsa de camarones. 71

SPAGHETTI AL PESTO CON PESCADO APANADO

Spaghetti en tradicional salsa de albahaca, queso parmesano y aceite de oliva. 52

SPAGHETTI FRUTOS DEL MAR

Típica receta italiana. Para los amantes de los mariscos. 58

FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA

Fettuccini en exquisita salsa huancaína a base de ajíes y quesos andinos con crocantes langostinos al panko. 52

FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

Fettuccini al dente con trozos de lomo fino flambeado al wok. 57

FETTUCCINI EN TINTA DE CALAMAR

Artesanales fettuccini negros, servidos con langostinos, conchas de abanico y calamar. 53



AVO LANGOSTA

Ceviche de colas de langosta, pescado y láminas de pulpo con toques de ajonjolí, aceite de oliva y palta. 86

THERMIDOR DEL PUNTO

Langosta salteada con brandy y mostaza dijon, gratinado con queso parmesano. Servido con arroz mediterráneo. 140

FETTUCCINI CON LANGOSTA

Pasta aglio, olio con langosta al vapor. 55



BEBI-DAS

AGUA SAN MATEO/ SAN LUIS

1/2 LT REGULAR / CON GAS 7

COCA COLA / INCA KOLA

1/2 LT REGULAR / ZERO 8

PEPSI (LATA) 8

CUZQUEÑA 13

PILSEN 13

CERVEZA ARTESANAL ZATARA 17

JARRA DE CHICHA 19

JARRA LIMONADA 21

JARRA DE MARACUYÁ 21