



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

PIQUEOS

CONCHITAS A LA PARMESANA

Conchas de abanico gratinadas con queso parmesano. 58

PULPO AL OLIVO

Láminas de pulpo sazonados con limón y crema de aceitunas de botija. 54

WANTAN DE PESCADO

Pescado envuelto en wantán crocante en aceite de ajonjolí. 36

CLÁSICOS CHICHARRONES

Crocantes, calientes y sabrosos.

·DE PESCADO	49
·MIXTO	57
·DE LANGOSTINOS	51
·DE CALAMAR	56
·DE CAMARONES	76

ENTRADAS

CAUSA ESCABECHADA

Escabeche de pescado sobre masa de causa, rellena con pescado y palta. 42

LECHE DE TIGRE

Fresco e irresistible concentrado de nuestro ceviche. Tu mejor forma de empezar. 35

CEVICHE DE PESCADO

Pescado, sal, limón y ajíes. Emblema de nuestra cocina peruana. 48

CEVICHE MIXTO

Nuestro ceviche de pescado con mariscos. 51

CEVICHE PUNTO AZUL

De pescado o mixto, bañado en una deliciosa salsa de rocoto. 54

TIRADITOS AL PUNTO

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

ENSALADA CAESAR

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

PULPO EMPARRILLADO

Sabrosísimo pulpo en ensalada de papas, con rocoto y huacatay. 74

TARTAR DE SALMÓN

Salmón y cebollas aderezados con aceites y especias, acompañados de palta y servido con pan al ajo. 51



FONDOS

LOMO SALTADO

Jugosos trozos de lomo flambeados al wok con toques de pisco peruano. 52

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. 57

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. 51

ARROZ CON MARISCOS

Arroz atomatado, con secretos del fundador. Un inigualable sabor. 51

CHAUFA DE MARISCOS

Al wok con el secreto capón. 49

NUESTROS TACUS TACUS

Cremosa y deliciosa mezcla de arroz, frejoles y mariscos. 51

- ESPECIAL: Arroz, frejoles y servido con pescado apanado 49
- CON SALSA A LO MACHO 57
- CON SALTADO DE CAMARONES 71
- CON LOMO SALTADO 58

NUESTROS CHUPES

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

- DE PESCADO 49
- DE LANGOSTINOS 51
- DE CAMARONES 71

PARIHUELA

Pescado y mariscos cocidos en caldo espeso de choros. 51

SUDADO

Pescado y/o mariscos cocidos en caldo de pescado atomatado. 47

RISOTTO PUNTO AZUL

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

RISOTTO A LA PARMESANA

Cremoso arborio al ají amarillo con jugoso montadito de langostinos flameados al vino blanco. 49

RISOTTO DE CAMARONES

Risotto en cremosa salsa de camarones. 71

SPAGHETTI AL PESTO CON PESCADO APANADO

Spaghetti en tradicional salsa de albahaca, queso parmesano y aceite de oliva. 51

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. 51

FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

Fettuccini al dente con trozos de lomo fino flambado 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



EN ESTE LOCAL LA PROPINA ES VOLUNTARIA

