



# LOS RECIÉN CREADOS

PRUEBA LO QUE NUESTROS GANADORES CREARON PARA TI

¡En nuestra casa fomentamos la creatividad!, es por ello que realizamos un concurso para todos nuestros colaboradores en donde ellos pudiesen mostrar todo su talento y crear los platos exquisitos que les compartimos hoy, aquí están nuestros ganadores y el local Punto Azul que representan.



## ENSALADAS

### ENSALADA ORIENTAL

Autor: Jordan Cortijo | Local: Jorge Chávez

Mix de lechuga, col morada, holantao, frijolito chino y langostinos al panko. Acompañado de aliño oriental. 36.

## ENTRADAS

### WANTÁN ACEVICHADO

Autores: Scooth Yarma, Juvenal Flores y Francisco Centeno | Local: San Martín

Pescado acevichado envuelto en wantán crocante, acompañado con leche de tigre. 26

### CHONCHOLI DE PULPO ANTICUCHERO

Autor: Roberto Quesquén | Local: Caminos del Inca

Pulpo anticuchero, choclito a la mantequilla de ají amarillo y papas nativas al chimichurri. 47

### CAUSA GOLF

Autor: Pablo Tarazona | Local: Jorge Chávez

Masa de papa amarilla, coronada con láminas de palta acompañado de langostinos al panko envueltos con nuestra secreta salsa golf. 36

### CEVICHE CROCANTE

Autor: Heinz Acevedo | Local: Primavera

Crocantes bolitas de pescado acevichadas al panko, acompañadas de leche de tigre y guacamole. 52

### ROCOTO RELLENO DE MARISCOS

Autor: Abelardo Quiñones | Local: Benavides

Relleno de pulpo, langostino y calamar sobre jugosa cama de salsa a lo macho. Acompañan papas gratinadas con queso paria. 52

## FONDOS

### RISSOCOPA

Autor: Sebastián Molina  
Local: Jorge Chávez

Creimoso arborio en salsa de Ocopa, pulpos anticucheros, chips de papa amarilla y toques de uchucuta. 67

### TIMBAL DE MARISCOS

Autor: Mirella Garay  
Local: Primavera

Pasta corta bañada en salsa de marisco gratinada con parmesano y mozzarella. 69

### TIMBAL DE LANGOSTINOS

Autores: Vinancio Ynca y Kevin Vargas  
Local: San Isidro

Pasta corta, langostinos, bechamel, gratinados con parmesano y mozzarella. 52

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

### JARDÍN DE VERANO

Autor: Jairo Daga | Local: Benavides

Jarabe de frutos rojos, jugo de naranja, zumo de limón, zumo de pepino kiuri. 19

### TROPICAL ICE

Autores: Ítalo Sevilla y Enrique Carranza | Local: San Martín

Aguaymanto, maracuyá, crema de coco, canela y vainilla. 19

### LIMONADA HAWAIANA

Autores: José Núñez y Juan Capcha | Local: San Martín Noche

Limonada a base de piña Golden y zumo de limón. 9

## BEBIDAS CON ALCOHOL

### MOJITO CRIOLLO TROPICAL

Autor: Juan Carlos Castillo | Local: Jorge Chávez

Pisco, hierba buena, zumo de maracuyá, zumo de mango y agua con gas. 23

### FLOR AMAZÓNICA

Autores: Enrique Carranza e Ítalo Sevilla | Local: San Martín

Pisco Huamaní Italia, licor 43, copoazu, flor de Jamaica y crema de coco. 38





## PIQUEOS Y ENSALADAS

### LECHE DE TIGRE

Fresco e irresistible concentrado de nuestro ceviche ¡Tu mejor forma de empezar! 37

### CONCHITAS A LA PARMESANA

Conchas de abanico gratinadas con queso parmesano.

MEDIA DOCENA 36

UNA DOCENA 61

### PULPO AL OLIVO

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

### WANTÁN DE PESCADO

Pescado en aceite de ajonjolí envuelto en wantán crocante.

MEDIA DOCENA 24

UNA DOCENA 39

### PULPO EMPARRILLADO

Sabrosísimo pulpo con ensalada de papas, rocoto y huacatay. 75

### TARTAR DE SALMÓN

Salmón fresco cortado en cubos se unen con trocitos de palta, toques de leche de tigre y semillas de ajonjolí tostado. Acompañado de 4 unidades de pan al ajo de la casa. 49

### TORTITAS DE CHOCLO CARRETELLERAS

Servidas con ceviche de pota. 37

### CROCANTE DE LANGOSTINOS

Langostinos al panko, leche de tigre de ají amarillo, palta, choclo, chalaquita. 39

### ENSALADA DE LANGOSTINOS

Fresca mezcla de lechugas con langostinos crocantes, palmitos, palta, tomate Cherry, tocino crocante, hilos de camote y un toque de ají amarillo. Todo acompañado con salsa agridulce y vinagreta de mostaza que resalta cada sabor. 39

### POKE DE SALMÓN

Shari, mango, palta, cancha, lechuga, tomate cherry, zanahoria, kiuri encurtido, salmón, wantan frito y salsa acevichada de la casa. 43



## CEVICHE Y TIRADITOS

### TIRADITOS

¡PRUÉBALOS EN TRADICIONAL, BICOLOR O TRICOLOR!

Tiraditos de pescado, toda una verdadera experiencia culinaria:

AL ROCOTO, PARMESANA, OLIVO, TRADICIONAL, PESTO Y AJÍ AMARILLO. 48

### CEVICHE

#### PESCADO

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

#### MIXTO

Nuestro ceviche de pescado con mariscos. 53

#### PESCADO Y PULPO

Tradicional ceviche acompañado de tiernas láminas de pulpo. 57

### CONCHAS NEGRAS

10 unidades de frescas y jugosas conchas negras con toques de culantrito y limón. 46

### LOS DE LA CASA



#### PUNTO AZUL

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

#### CEVICHE ORIENTAL

Ceviche de pescado o mixto que rinde homenaje a la cultura Nikkei, con toques de aceite de ajonjolí y cebollita china. Pescado 51/ Mixto 53

#### CEVICHE CRIOLLO

Ceviche de pescado o mixto inspirado en los sabores de la Lima antigua aromatizado con culantrito y ají limo. Pescado 51 / Mixto 53

#### CEVICHE AHUMADO

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

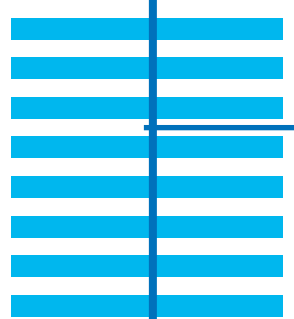
## CHICHARRONES

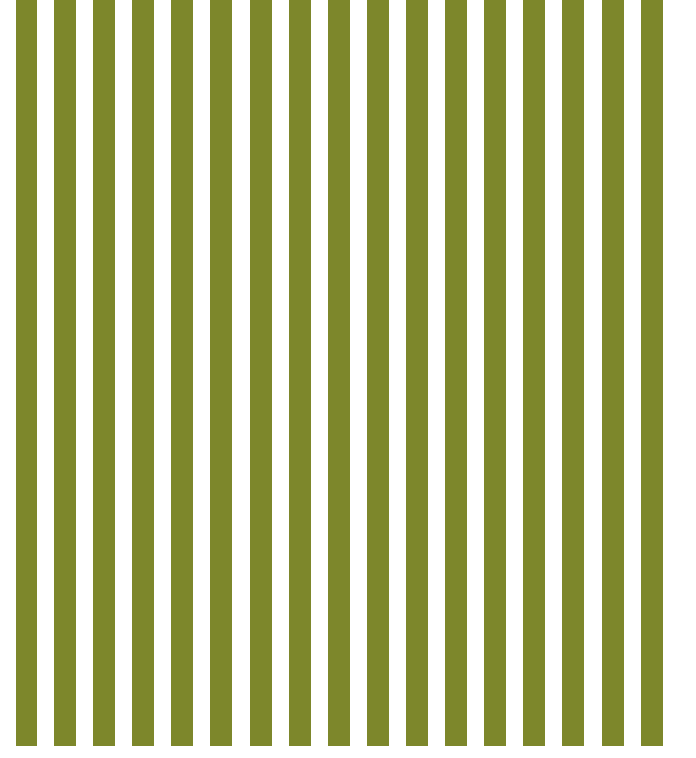
### ORIGINALES O COMO JALEA

Crocantes, calientes y sabrosos, acompañados de yuquitas fritas.

PESCADO 52 / MIXTO 58 / LANGOSTINOS 53 / CALAMAR 58 / PESCADO CON CALAMAR 57

PESCADO CON LANGOSTINOS 53





# CAUSAS

**FINA MASA DE PAPA AMARILLA SAZONADA CON CREMA DE AJÍ AMARILLO Y LIMÓN.**

**DE LANGOSTINOS** 37

**DE PESCADO** 35

**DE PULPO AL OLIVO**

Bañada en salsa olivo y mayonesa. 43

**DE PULPA DE CANGREJO**

Con el punto perfecto de mayonesa de la casa. 42

**CAUSA ESCABECHADA**

Fina masa de papa amarilla rellena de pescado, láminas de palta y coronada con nuestro famoso escabeche de la abuela. 43

**CAUSA ACEVICHADA**

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



**ARROZ CON MARISCOS**

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

**ARROZ CON LANGOSTINOS**

Atamalado arroz envuelto con langostinos al dente y el secreto marino del fundador. 53

**ARROZ PUNTO AZUL**

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

**CHAUFA DE PESCADO**

Al wok con el secreto capón. 47

**CHAUFA DE MARISCOS**

Al wok con el secreto capón esta vez con mariscos. 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. 52

**RISOTTO A LA PARMESANA CON LANGOSTINOS O PESCADO**

Cremoso arborio al ají amarillo. Escoja su guarnición:

**Langostinos flambeados al vino blanco.** 52

**Crocantes pescaditos al panko.** 49

**TACU TACU ESPECIAL**

Cremosa y deliciosa mezcla de arroz y frejoles más pescado apanado. 53

**TACU TACU EN SALSA A LO MACHO**

Tradicional mezcla de arroz y frejoles bañados con cremosa salsa de mariscos a lo macho. 61

**TACU TACU CON LOMO SALTADO**

Jugosos dados de lomo al wok, coronan nuestro famoso tacu tacu tradicional. 59



# PASTA

**SPAGHETTI AL PESTO ACRIOLLADO CON PESCADO APANADO**

Salsa de albahaca cocida, queso parmesano, aceite de oliva, nueces y un toque de leche. 52

**SPAGHETTI PESTO GENOVÉS**

Tradicional salsa de albahaca, queso parmesano, aceite de oliva y nueces, servido con langostinos. 47

**FETTUCINI A LA HUANCAÍNA**

Fettuccini en exquisita salsa huancaína, a base de ajíes y quesos andinos, con crocantes langostinos al panko. 53

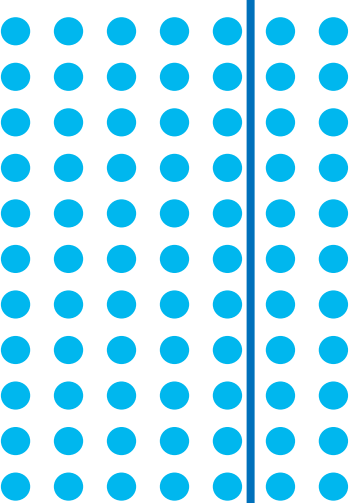
**FETTUCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO**

Jugosos dados de lomo al wok, coronan nuestra exquisita pasta huancaína. 57

**SPAGHETTI A LO ALFREDO**

Spaghetti en cremosa salsa de la casa, trocitos de jamón y toques de parmesano. 42

# ARROCES Y TACU TACUS



# PESCADO

**PESCADO PUNTO AZUL**

Relleno con jamón y queso. Elige 2 guarniciones.(Arroz, puré o ensalada). 49

**APANADO**

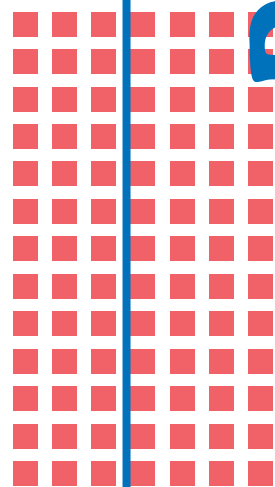
Elige 2 guarniciones. (Arroz, puré o ensalada). 43

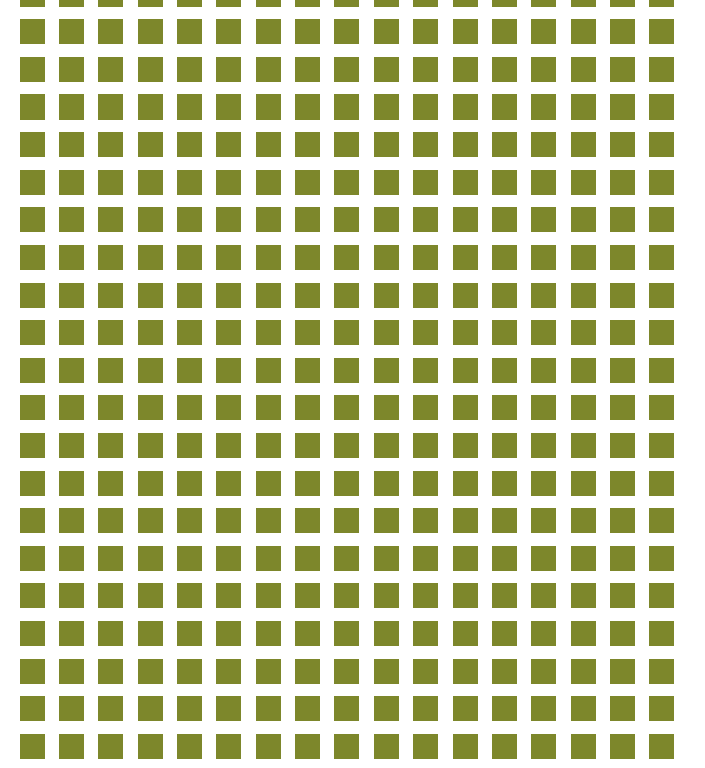
**A LA PLANCHA**

Elige 2 guarniciones. (Arroz, puré o ensalada). 43

**PESCADO A LO MACHO**

Filetes de pescado frito, bañados con cremosa salsa de mariscos a lo macho. 61





# SOPAS

## SUDADO

Pescado cocido en caldo atomatado. 49

## CHUPE DE PESCADO O LANGOSTINOS

Filetes de pescado frito o jugosos langostinos se sumergen en un caldo especial cocido a punto con zapallo, habas y queso fresco.

¡Una tradición de nuestra comida costeña!

DE PESCADO 51 / DE LANGOSTINOS 52

## PARIHUELA

Pescado y mariscos cocidos en caldo concentrado de choros. 54

## MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA

Milanesa napolitana con salsa de tomate, queso y jamón. Acompañada con pasta corta a lo alfredo o pesto. 39

# KIDS

MERENGADO DE CHIRIMOYA 25

SUSPIRO LIMEÑO 25

TORTA DE CHOCOLATE 24

TRES LECHES 25

CREMA VOLTEADA 23

# POSTRES

# VEGETARIANOS

## CHAUFA DE CHAMPIÑONES

Champiñones salteados al wok, envuelven nuestra receta Capón. 41

## ARROZ CON CHAMPIÑONES

Champiñones salteados y jugosos, acompañan nuestro tradicional arroz atamalado. 41

## RISOTTO DE CHAMPIÑONES

Arroz arborio de grano corto, crema de leche, champiñones salteados, queso parmesano y espárragos. 43

# EL ESPECIAL

## LOMO SALTADO

Jugosos dados de lomo salteados al wok. Acompañado de crocantes papitas amarillas y arroz blanco. 53

# EXTRAS

## PORCIÓN DE:

CAMOTE GLASEADO 10

CHOCLO 6

PURÉ 12

ARROZ 6

YUCA 8

ENSALADA 12

PAN AL AJO 9

## AGUA SAN MATEO/ SAN LUIS

1/2 LT REGULAR / CON GAS 8

## COCA COLA

1/2 LT REGULAR / ZERO 9

## INCA KOLA

1/2 LT REGULAR / ZERO 9

CUZQUEÑA 14

PILSEN 13

CERVEZA ARTESANAL ZATARA 18

JARRA DE CHICHA 21

JARRA LIMONADA 21

JARRA DE MARACUYÁ 21

# BEBIDAS

EN ESTE LOCAL LA PROPINA ES VOLUNTARIA



S/

# CERVEZA

PILSEN 13

CUZQUEÑA 14

CUZQUEÑA MALTA 14

CORONA 16

# PISCOS

## PISCO SOUR

Pisco, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.

- CLÁSICO:

- DOBLE:

- CATEDRAL:

CASA

HUAMANÍ\*

HUAMANÍ\*\*

4 GALLOS\*\*

PORTÓN\*\*

24

32

36

33

33

33

44

48

47

47

45

55

61

56

57

## CHILCANO CLÁSICO

Pisco, jugo de limón, amargo de angostura y ginger ale.

23

32

36

32

32

## CHILCANO ROSA

Pisco y Pink Soda (Toronja).

26

34

39

34

34

## PERUANÍSIMO

Pisco, jugo de naranja, chicha morada, jugo de limón y crema de coco.

26

34

39

34

34

## PISCO PUNCH

Pisco, jugo de piña, jugo de limón y jarabe de goma.

26

34

39

34

34

## PISCO MULE

Pisco y ginger beer.

27

34

39

34

34

## MACERADOS 26

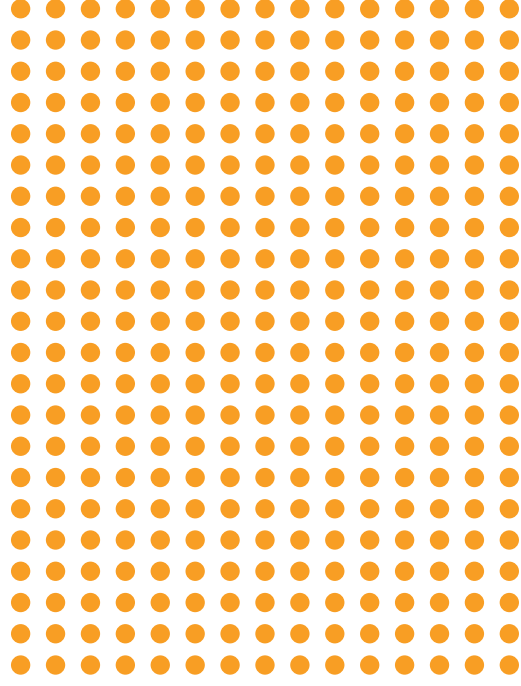
¡DISFRÚTALOS EN SOURS O CHILCANOS!

HIERBA LUISA / COCA / CANELA

KIÓN / PASAS / FRAMBUESA / MARACUYÁ

## TIPOS DE PISCO:

\*ACHOLADO I ITALIA  
QUEBRANTA I \*\*MOSTO VERDE



# CLÁSICOS

## MOJITO

Ron, hierba buena, azúcar, limón y agua con gas. 23

## PIÑA COLADA

Ron, crema de coco y jugo de piña. 25

## DAIQUIRI FROZEN

(LIMÓN / FRESA / DURAZNO)

Ron, limón, fruta y azúcar. 25

## LONG ISLAND ICE TEA

Ron, vodka, gin, tequila, triple sec y coca cola. 25

## GIN TONIC

Gin Tanqueray Ten o La República y agua tónica. 29

## MARGARITA AZUL

Tequila, curacao azul y limón. 23

## NEGRONI

Gin, campari y vermouth tinto. 26

## CAIPIRINHA

Cachaça, azúcar y limón. 23

## LAGUNA AZUL

Vodka, curacao azul, jarabe de goma, jugo de limón y agua con gas. 23



# MOCKTAILS

## ROMERO APASIONADO 19

Maracuyá, jarabe de romero y soda.

## EL MANTO DE LUISA 19

Aguaymanto, jarabe de hierba Luisa, limón y soda.

## BASIL 321 19

Piña golden, albahaca, jarabe de hierba luisa, naranja, limón y soda.

## GOOD GINGER 19

Fresa, jarabe de kió, hierba buena, limón y soda.

# BEBIDAS

## REFRESCANTES

AGUA 8

GASEOSAS 9

LIMONADA VASO 8 / JARRA 21

LIMONADA HIERBA LUISA  
VASO 8 / JARRA 21

CHICHA MORADA VASO 8 / JARRA 21

MARACUYÁ VASO 8 / JARRA 21

FROZEN VASO 9 / JARRA 22  
(CHICHA, LIMONADA, MARACUYÁ)

## CALIENTES

ESPRESSO SIMPLE 6

ESPRESSO DOBLE 10

AMERICANO 6

CAPUCCINO 9

INFUSIONES FIDELIA 8

