



CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO **\$11.900.-**

Delicados y finos cortes de pesca del día, marinados en jugo de limón de pica y especias al mejor estilo peruano.

CEVICHE MIXTO **\$12.900.-**

Mixturas de mariscos y pescado, marinados con jugo de limón de pica, ají, cebolla en juliana y especias. Acompañado con yuca y choclo peruano.

CEVICHE EL RINCON PERUANO **\$13.900.-**

Una combinación de finos cortes de reineta, ostiones, pulpo, pinzas de jaiba y camarones, marinados con jugo de limón de pica y especias.

TRIO DE CECICHES **\$21.900.-**

De mariscos, de reineta y de salmón, servidos con camote, choclo, y cancha serrana.

LECHE DE TIGRE **\$7.500.-**

Clásico extracto afrodisiaco del clásico ceviche peruano.

CAUSAS

CAUSA DE POLLO **\$9.500.-**

Suave masa de papa amarillas sazonadas con crema de ají amarillo y unas gotas de limón, relleno de palta, pollo y mayonesa, bañado en salsa de huancaína.

CAUSA DE CAMARONES **\$11.900.-**

Suave masa de papas amarillas en crema de ají amarillo, rellena de deliciosos camarones, con una salsa golf.



CAUSAS

CAUSA DE PULPO

\$10.900.-

Suave masa de papas amarillas sazonadas en crema de ají amarillo y unas gotas de limón, rellena de pulpo, con una salsa de nuestros mejores olivos.

CAUSA EL RINCON PERUANO

\$12.500.-

Suave masa de papas amarillas sazonadas en crema de ají amarillo y unas gotas de limón, rellena de palta, coronado de un exquisito ceviche de pescado, ostión y pinza de jaiba.

ENTRADAS CALIENTES

ANTICUCHO DE CORAZON DE VACUNO

\$10.900.-

Filetes de corazón de vacuno a la plancha, previamente macerados en salsa especial de la casa, acompañado de papas doradas y choclo peruano.

BROCHETAS DE POLLO

\$10.900.-

Finos cortes de pechuga a la plancha, acompañados con papas fritas y sarza criolla.

CHICHARRON DE PESCADO

\$11.900.-

Finos cortes de pescado crocantes, servidos con papas doradas y salsa tártara.

CHICHARRON MIXTO

\$12.900.-

Finos cortes de pescado y mariscos crocantes, acompañado con papas doradas y salsa tártara.

CHICHARRON DE POLLO

\$10.900.-

Finos cortes de pechuga de pollo crocante, servidos con papas fritas y salsa tártara.



PIQUEOS

JALEA MIXTA

\$25.900.-

Mixtura de pescado y mariscos crocantes, acompañados con sarza criolla, choclo peruano, yucas fritas.

PULPO A LA PARRILLA

\$22.900.-

Acompañado con papas doradas con panaché de verduras al olivo.

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN RINCON PERUANO

\$13.900.-

Salmón sellado a la pancha, bañado en salsa bechamel y espinaca cubierto con champiñones salteados, servido con puré de papa.

SALMÓN A LO MACHO

\$13.900.-

Salmón a la plancha, bañado en salsa americana y mariscos, aromatizado con vino blanco y servido con arroz.

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ

\$13.500.-

Perfecta combinación de salmón a la plancha bañado en salsa de maracuyá acompañado con puré de papa.

SALMÓN A LA PLANCHA

\$12.900.-

Exquisito filete de salmón a la plancha aromatizado al tomillo, servido con papas fritas y ensalada.

PICANTE DE MARISCOS

\$12.500.-

Mixtura de mariscos guisados con crema de ají amarillo, salsa madre y punto de ají, acompañado con arroz arvejado.



PESCADOS Y MARISCOS

PICANTE DE CAMARÓN

\$12.800.-

Camarones guisados con crema de ají amarillo, salsa madre y punto de ají, acompañado de arroz.

REINETA RINCÓN PERUANO

\$12.900.-

Reineta sellada a la pancha, bañada en salsa bechamel y espinaca, cubierta con champiñones salteados, servido con puré de papa.

REINETA A LO MACHO

\$12.900.-

Reineta a la plancha, bañada en salsa americana y mariscos, aromatizada con vino blanco, servida con arroz.

REINETA EN SALSA DE MARACUYÁ

\$12.500.-

Perfecta combinación de reineta a la plancha bañada en salsa de maracuyá y acompañada con puré de papa.

REINETA A LA PLANCHA

\$12.300.-

Exquisito filete de reineta a la plancha aromatizado al tomillo, servido con papas fritas y ensalada.

REINETA EN SALSA CAMARÓN - OSTIÓN

\$13.200.-

Pescado a la plancha bañado con una deliciosa salsa de camarón - ostión (americana), acompañado de arroz con choclo.



PLATOS DE FONDO

LOMO SALTADO

\$12.900.-

Cortes finos de vacuno salteado en cebolla, tomate y especias, con arroz y papas fritas.

FILETE MAR Y TIERRA

\$13.900.-

Risotto en crema de ají amarillo, filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de camarón y ostión.

FILETE EN SALSA CAMARON Y OSTION

\$13.400.-

Filete de vacuno a la plancha bañado en una crema de ají amarillo, camarón, pulpo y ostión, aromatizado al estragón, acompañado con arroz y choclo.

FILETE EN SALSA DE PISCO

\$12.900.-

Filete de vacuno a la plancha con especias, bañado en salsa especial con pisco peruano y risotto al pesto.

FILETE A LO MACHO

\$13.900.-

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa americana con mariscos, acompañado con arroz.

FILETE CON FETTUCCHINE A LA HUANCAINA

\$13.200.-

Filete de vacuno a la plancha sobre un nido de fettuccine, en crema a la huancaína.

LOMO SALTADO CON

FETTUCCHINE A LA HUANCAÍNA

\$13.200.-

Filete de vacuno salteado en cebolla, tomate y especias, sobre un nido de fettuccine en crema a la huancaína.

FILETE EN SALSA DE CHIMICHURRI

\$13.900.-

Filete de vacuno a la plancha, cubierto con una salsa de chimichurri con camarones, acompañado con puré de papa.



PLATOS DE FONDO

SECO DE CORDERO

\$13.900.-

Garrón de cordero a la cacerola en salsa especial del norte del Perú (chicha de jora y ají panca). Acompañado con porotos, arroz y yuca.

AJI DE GALLINA

\$10.300.-

Pechuga de pollo deshilachada en salsa de ají amarillo, acompañada con arroz blanco.

POLLO SALTADO

\$10.900.-

Cortes finos de pechuga de pollo salteados en cebolla, tomate y especias, con arroz y papas fritas.

ARROCES Y PASTAS

ARROZ CON MARISCOS

\$12.900.-

Arroz a las especias con una salsa de mariscos salteados, arvejas verdes, choclo y pimentón.

ARROZ NORTEÑO

\$13.000.-

Arroz a las especias con una salsa al pesto de mariscos, flameado con dash de coñac, coronado con filete de reineta a la plancha.

ARROZ CHAUFA 3 SABORES

\$12.900.-

Arroz a las especias orientales salteado con pollo, vacuno y camarones en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y diente de dragón en salsa de soya.

ARROZ CHAUFA DE CAMARONES

\$12.500.-

Arroz a las especias orientales salteado con camarones en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y diente de dragón en salsa de soya.



ARROCES Y PASTAS

ARROZ CHAUFA DE CARNE

\$11.900.-

Arroz a las especias orientales salteado con cortes finos de vacuno en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y diente de dragón en salsa de soya.

ARROZ CHAUFA DE POLLO

\$11.400.-

Arroz a las especias orientales salteado con cortes finos de pechuga de pollo en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y diente de dragón en salsa de soya.

FETTUCINE 3 SABORES

\$12.900.-

Arroz a las especias orientales salteado con pollo, vacuno y camarones en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y diente dragón en salsa de soya.

FETTUCINE DE CARNE

\$12.000.-

Fideos salteados con finos cortes de filete de vacuno, cebolla, tomates, cebollines, en salsa de soya y especias orientales.

FETTUCINE DE POLLO

\$11.900.-

Fideos saltados con finos cortes de pollo, cebolla, tomates, cebollines, en salsa de soya y especias orientales.



SOPAS

SUDADO DE PESCADO

\$11.500.-

Filetes de pescado al vapor, aromatizado con cebolla y tomate, acompañado de arroz blanco.

PARIHUELA

\$13.400.-

Concentrado de pescado y mixtura de mariscos enchicha de jora, aromatizado con cilantro.

DIETA DE POLLO

\$9.200.-

Finos cortes de pechuga de pollo con verduras, papa amarilla y fideos cabello de ángel.

POLLOS A LAS BRASAS

COMBO RINCÓN PERUANO

\$25.000.-

1 Pollo + arroz chaufa + papas fritas + ensalada + ají y vinagreta + bebida 1.5 lts.

COMBO 1

\$22.900.-

1 Pollo + papas fritas + ensalada + ají y vinagreta + bebida 1.5 lts.

COMBO 2

\$20.900.-

1 Pollo + papas fritas + ensalada + ají y vinagreta.

COMBO 3

\$15.500.-

1/2 Pollo + papas fritas + ensalada + ají y vinagreta + bebida 500 ml.

1 POLLO (para llevar)

\$14.900.-

Con ají y vinagreta.



POLLOS A LAS BRASAS

1/2 POLLO **\$13.900.-**

Con papas fritas + ensalada + ají y vinagreta.

MOSTRITO **\$10.000.-**

1/4 Pollo + arroz chaufa + papas + ensalada + ají y vinagreta.

1/4 POLLO **\$7.900.-**

Con papas fritas + ensalada + ají y vinagreta.

SALCHIPOLLO **\$6.900.-**

1/8 pollo + papas fritas+ ensalada + vienesas + ají y vinagreta.

SALCHIPAPA **\$5.500.-**

Con papas fritas + vienesas + ají y vinagreta.

GUARNICIONES

ARROZ BLANCO **\$2.500.-**

PAPAS FRITAS **\$4.500.-**

1/2 PORCIÓN DE PAPAS FRITAS **\$2.500.-**

PANACHE DE VERDURAS **\$3.600.-**

PAPAS COCIDAS **\$2.000.-**



BEBIDAS

INCA KOLA 500 ML	\$2.000.-
COCA COLA	\$1.800.-
COCA ZERO	\$1.800.-
FANTA	\$1.800.-
SPRITE	\$1.800.-
AGUA MINERAL S/GAS	\$1.500.-
AGUA MINERAL C/GAS	\$1.500.-
INCA KOLA 1.5 LTS	\$4.200.-
COCA COLA 1.5 LTS	\$3.500.-
COCA ZERO 1.5 LTS	\$3.500.-
JUGOS	\$3.200.-
Mango, Piña, Maracuyá, Frambuesa ó Frutilla.	