

Carta Menú



Entradas para compartir



JALEA MIXTA

Sabrosos trozos de mariscos fritos y reineta frita acompañados con yuca y sarza criolla.

\$15.500



DEGUSTACIÓN DE CEVICHES

Exquisita degustación de ceviches, leche de tigre y pulpo al olivo.

\$22.900



PIQUEO TAITA

Brochetas de pollo, ceviche de pescado, chicharrón de pollo - ceviche mixto y tiradito de pescado

\$22.900



TRÍO MARINO

Arroz con camarón, ceviche de pescado y chicharrón de pescado.

\$17.900

Carnes



FILETE A LO MACHO

Filete a la plancha con una exquisita salsa de mariscos y secretos del chef, acompañado de arroz blanco.

\$13.900



FILETE MIGNON

Filete de res flameado en vino tinto Filete y champiñones, acompañado de arroz blanco.

\$12.900



FILETE EL TAITA

Filete de vacuno bañado en una suave salsa acaramelada de Vino Tinto, acompañado de risotto de champiñones.

\$14.200



LOMO SALTADO TAITA

Finos cortes de res trozos de pollo y camarones salteados en cebolla tomate y ají amarillo acompañado con papas fritas naturales y arroz blanco.

\$13.900



LOMO SALTADO

Trozos de filete de res salteados con cebolla tomate y salsa de soja, acompañado de papas fritas y arroz blanco.

\$13.900



SECO DE VACUNO

Vacuno cocido en una salsa de cilantro y especias servido con arroz blanco, porotos, yuca sarza criolla.

\$14.600

Carnes



ARROZ CHAUF DE VERDURAS

Arroz a las especias orientales salteado con verduras de la zona cebolla y huevo.

\$12.800



ARROZ CHAUF TRES SABORES

Arroz a las especias orientales, salteado con trozos de res, pollo y camarones en aceite de sésamo.

\$13.200



ARROZ CHAUF DE POLLO/CARNE

Arroz a las especias orientales, salteado con trozos de res o pollo en aceite de sésamo.

\$12.800



RISOTTO CON LOMO SALTADO

Risotto cubierto en una fina salsa de verduras, acompañado con lomo saltado.

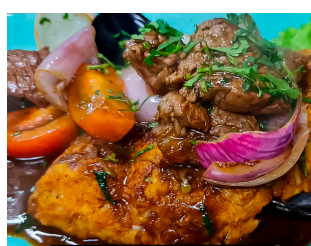
\$13.900



LOMO AL PISCO PERUANO

Filete de vacuno a la plancha acompañado con risotto verde de verduras, bañado en salsa blanca con un toque de Pisco Peruano.

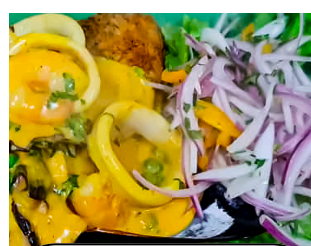
\$13.900



TACCU TACCU CON LOMO SALTADO

Masa homogénea de porotos y arroz que se unen con un aderezo de la casa, bañado en finos cortes de res en salsa de soja y ostra.

\$13.800



TACCU TACCU EN SALSA DE MARISCOS

Masa homogénea de porotos y arroz, en especialidad del chef bañado en salsa de camarón, calamar y pulpo.

\$12.800



CHICHARRÓN DE PESCADO

finos trozos de pescado apanado acompañado con papas fritas y zarza criolla

\$13.500



CHICHARRÓN MIXTO

Trozos de pescado y mixtura de mariscos apanados con una exquisita zarza criolla.

\$13.900



CHICHARRÓN DE POLLO

Finos trozos de pollo apanado, acompañado de papas fritas.

\$12.200



AJÍ DE MARISCOS

Variedad de mariscos en fina salsa de ají amarillo acompañado de arroz blanco.

\$12.500



AJÍ DE GALLINA

Pechuga de pollo desmenuzada cocida en una crema de ají amarillo acompañado de arroz blanco.

\$12.900

Platos fríos



CEVICHE DE PESCADO

Cubos de reineta marinados en jugo de limón de pica y aliño peruano, acompañado de cebolla morada y choclo.

\$12.900



CEVICHE EL TAITA

Cubos de reineta y mixtura de Mariscos frescos marinados en jugo de limón de pica, bañados en crema de ají amarillo y acompañados con unos deliciosos chicharrones de pescado.

\$14.200



CEVICHE MIXTO DE SALMÓN

Cubos de salmón y mixtura de mariscos frescos marinados en jugo de limón de pica y aliño peruano, acompañado de choclo y camote.

\$14.900



CEVICHE DE SALMÓN EL TAITA

Cubos de salmón y mixtura de Mariscos frescos marinados en jugo de limón de pica, bañados en crema de ají amarillo y acompañados con unos deliciosos chicharrones de pescado.

\$15.500



CEVICHE DE SALMÓN

Cubos de salmón marinados en jugo de limón de pica y aliño peruano, acompañado de cebolla morada y choclo.

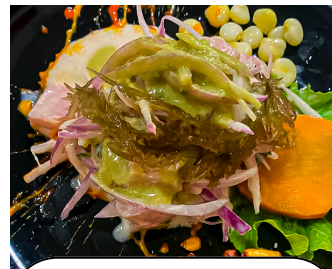
\$13.900



CEVICHE MIXTO

Cubos de reineta y mixtura de mariscos frescos marinados en jugo de limón de pica y aliño peruano, acompañado de choclo y camote.

\$13.900



CEVICHE 4 AJIES

Mixtura de mariscos frescos, cubos de reineta marinados en jugo de limón de pica y aliño peruano bañado en crema de 4 ajies.

\$13.800



TIRADITO DE PESCADO

Láminas de reineta marinadas en jugo de limón de pica, acompañado de choclo peruano.

\$11.900

Platos fríos



PULPO AL OLIVO

Láminas de pulpo, marinado en aliño peruano con jugo de limón y bañado en salsa de olivo.

\$13.600



TIRADITO 3 SABORES

Finos cortes de reineta marinados en limón de pica, bañado en pasta de ají amarillo, crema de rocoto y salsa de aceituna.

\$12.900



DEGUSTACIÓN DE CAUSAS

Masa de papa apanada bañada en tres tipos de mayonesa caseras acompañados de pescado, pulpo y camarón.

\$13.800



CAUSA DE CAMARONES

Masa de papa prensada y aliñada en pasta de ají amarillo rellena con camarones en una especial mayonesa de la casa.

\$10.900



CAUSA EL TAITA

Masa de papa en tempura al panco con una sutil salsa de camarón.

\$12.900



LECHE DE TIGRE

Pescado y mariscos cortados en miniatura, marinados en limón de pica.

\$9.500

Pescados y mariscos



SALMON A LA MARACUYA

Salmón a la plancha bañado en salsa de maracuyá y camarón, acompañado de ensalada.

\$12.900



ARROZ CON MARISCOS

Arroz pintado en salsa madre con mixtura de mariscos aromatizados con vino blanco y salsa americana.

\$13.800



RISOTTO DE MARISCOS

Risotto cubierto en una fina salsa de mariscos y champiñones al vino blanco.

\$12.900



RISOTTO DE CAMARONES

Risotto cubierto en una fina salsa de camarones y champiñones al vino blanco.

\$13.200



PICANTE DE MARISCOS/CAMARONES

Mixtura de mariscos flameados al vino blanco acompañados de arroz blanco y papas al vapor.

\$12.500



SALMON A LA FRANCESA

Salmon a la plancha bañado en salsa de mariscos acompañada de arroz blanco y choclo peruano.

\$14.500



PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado bañado con una exquisita salsa de mariscos y secretos del chef, acompañado de arroz blanco.

\$13.200



PESCADO EN SALSA DE MARISCOS

Filete de pescado a la plancha, bañado con una salsa de mariscos con un punto de crema especial del Chef acompañado de arroz blanco.

\$12.800



SALMÓN A LA HUANCAÍNA

Salmon a la plancha bañado en crema de huancaína y camarón, acompañado de ensalada fresca.

\$14.500



PULPO A LA PARRILLA

Pulpo a la parrilla en salsa anticuchera servido con verduras salteadas y bañado en Chimichurri.

\$18.500

Pastas



PASTA MARINA

Fetuccini acompañado en variedades de mariscos salteados con vino blanco, queso y salsa americana.

\$12.900



PASTA EL TAITA

Fetuccini bañado en salsa de espinaca, acompañado con lomo saltado.

\$14.200



TIMBAL DE CAMARONES

Fetuccini en salsa de camarones gratinados a la parmesana.

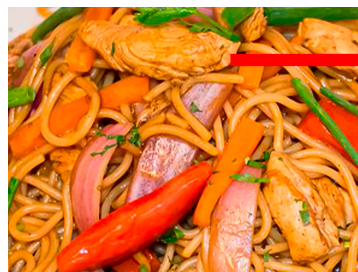
\$12.500



TALLARIN SALTADO 3 SABORES

Tallarín con trozos de filete de res, pollo y camarones salteado con cebolla, tomate y pimienta con un toque de salsa de soya.

\$13.700



TALLARIN SALTADO DE CARNE/POLLO

Tallarín con trozos de filete de res o pollo saltados con cebolla, tomate y pimienta con un toque de salsa de soya.

\$12.600



FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

Fetuccini bañado en salsa de huancaína, acompañado de lomo saltado.

\$13.900

Sopas



PARIHUELA

\$13.500



DIETA DE POLLO

\$10.200



**CHUPE DE
CAMARONES**

\$12.500



**SUDADO DE
PESCADO**

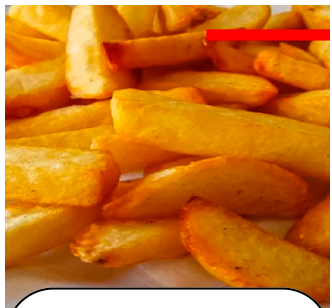
\$11.200

Guarniciones



**PORCIÓN DE
ARROZ**

\$3.000



PAPAS FRITAS

\$4.000



PAPAS DORADAS

\$4.000



PURÉ CASERO

\$4.000

Postres



CREMA VOLTEADA

Consiste en una crema delicada de leche y azúcar que tiene una textura firme gracias a la coagulación de los huevos.

\$4.000



SUSPIRO LIMEÑO

Delicioso y cremosa crema de leche condensada más un delicioso merengue perfumado al pisco.

\$4.000



TORTA 3 LECHE

Se caracteriza por contener, tal y como indica su nombre, los tres tipos distintos de leche: leche condensada, leche evaporada y crema de leche.

\$4.000



Síguenos en nuestras
redes sociales



@Taitaperurestaurant



Taita Perú Restaurant