

El leitmotiv de nuestra carta es invitarlo a transitar la identidad peruana presentando productos locales que han sido olvidados con el paso del tiempo.

Luego de un arduo camino de idas, venidas, pruebas, combinaciones y fusiones de todo tipo que nos permitieran potenciar la presencia sensorial e importancia semántica de cada insumo rescatado dentro la quirúrgica confección de las recetas, nace esta primera carta con plena identidad peruana.

En el camino desempolvamos recetas andinas, revivimos recetas hogareñas, apelamos a la gracia divina de las enclaustradas recetas de convento, a la cálida magia de las recetas de abuelas y al patrimonio ineludible de los legados imperiales milenarios. Sinergia culinaria de culturas con mucho para aportar que da forma a nuestro objetivo primordial: invitarlos a viajar sensorialmente por nuestro país, el Perú, y nuestra historia. Los invitamos a subirse a este imperdible transporte espacio-temporal: la explosión de sabores de "21.02 Resto & Lounge" by Dazzler Lima.



*The leitmotiv of our menu is to invite you to walk the Peruvian identity by presenting local products that have been forgotten over time. After an arduous journey of twists, turns, testings, combinations and mergers of all kinds that will allow us to enhance the sensory presence and semantic importance of each rescued product in the surgical preparation of recipes, this first letter is born with a full Peruvian identity.*

*On the way we have dusted Andean recipes, revived home-made recipes, and appealed to the divine grace of the cloistered convent recipes, the magic warmth of grandmothers' recipes and the inescapable heritage of the ancient imperial legacies. A culinary synergy of cultures with much to contribute shapes our fundamental objective: to invite you on a sensory journey throughout our country, Peru, and its history. We invite you climb on this remarkable space-time transport: the explosion of flavors of "21.02 Resto & Lounge" by Dazzler Lima.*

21.02  
RESTO & LOUNGE  
by  
DAZZLER LIMA

RESTO & LOUNGE

Tarifa expresada en soles peruanos



## ENTRADAS / ENTREES

---

¿Todo listo? Empezamos a viajar...  
*Everything ready? Let's start traveling...*

### CEVICHE DE LA CASA - S/.36.00

(Emblema peruano que consta de pescado fresco, jugo de limón, ají limo, cebolla roja, crocante calamar, crema de ají amarillo y culantro acompañado de camote glaseado, mote crocante y chochito dulce)

*(Peruvian emblem made with fresh fish, lemon juice, red onion, crispy squids, chili and coriander, served with sweet potato, fried andean corn and yellow sweet corn)*

### POKER DE CAUSAS - S/.27.00

(Un clasico limeño barajado a nuestro estilo, con pollo deshilachado, mayonesa de la casa y crema de palta; de pulpo olivado, pulpo saltado y ahumado con salsa de aceituna botija; con atún chifero, tataki a la grilla con salsa oriental; Langostinos de Máncora, sellados en grill con cubos de palta, salsa acevichada norteña y crocante plátano)

*(A Lima classic made our way with crumbled chicken, homemade mayonaisse and avocado sauce; Olive octopus, with grilled and smoked octopus and olive sace; Tuna fish, tataki grill with oriental sauce; Mancora shrimp, grilled shrimps with avocado cubes, ceviche sauce and crispy banana)*

### PAPA A LA HUANCAINA A MI ESTILO - S/.22.00

(Papitas cocktail horneadas con hierbas andinas bañadas con la suave crema Huancaína de ají amarillo, huevos de codorniz, aceitunas de botija, polvo de aceitunas, arúgulas silvestres)

*(Baked cocktail potatoes with andean herbs, Huancaína chili sauce, quail egg, black olives, olive powder and wild rucula)*

### CAPÓN EN 4 ESQUINAS - S/.25.00

(¿China? ¿Peru? Traemos los dos para que viajes mas y recorras menos. Wantan de cerdo dulce con salsa de ají dulce; Siu-mai de langostino y conchas al limón y canela; Tataki satay al maní y carpaccito de kiuri; Sashimi de pulpo con salsa tou-pou)

*(China? Peru? We bring you both so you can travel more and wander less. Won-ton stuffed with sweet pork and chili sauce; Shrimp and scallop siu-mai with lemon-cinnamon sauce; Satay tataki with peanut sauce and kiuri carpaccio; Octopus sashimi with tou-pou sauce)*

### LA PERLA NEGRA - S/.30.00

(Ceviche frito envuelto en algas marinas crocantes, camote galseados, mote crocante y una copita suave de leche de tigre)

*(Fried ceviche wrapped in crispy seaweed, sweet potatoes, fried andean corn and a little cup of Tiger milk)*

### PULPO SUREÑO - S/.29.00

(Finas láminas de pulpo bañadas en una ligera salsa de aceitunas verdes tacneñas; pralinee de pacanas iqueñas; ají limo dulce y picante; aromas de limón huaralino y sueños sureños)

*(Thin slices of octopus in green olives sauce; pecan pralinee; limo pepper jelly; lemon flavours and southern dreams)*



## ENSALADAS / SALADS

---

Sabores livianos, el viaje es largo.  
*Ligth flavours, the trip is long.*

### **POLLO BRASA Y ENSALADA VERDE - S/.24.00**

(Mezcla de lechugas y hojas del Valle de Pachacamac, espárragos, pepinillo, palta con 120 gramos de pollo a la brasa y vinagreta de pollería)

*(Mix of leaves of Pachacamac Valley, asparagus, avocado, cucumber, 120 grams of baked chicken breast and homemade vinaigrette)*

### **CALAMAR SOLTERO - S/.24.00**

(Calamar a la grilla relleno de queso de albahaca y tocino de la mano de un delicioso soltero arequipeño de habas, queso fresco, choclo, cebolla y sabores de limón)

*(Grilled squid stuffed with basil and bacon cheese with and Arequipa salad made with beans, pea, fresh cheese, andean corn and lemon juice)*

### **TUNA SALAD - S/.24.00**

(Hojas del campo entre arúgulas, de mostaza, sorrel, lechugas, albahacas varias; nori, atún grillado en costra de ajonjolies mixtos, kiuri, crocante queso de kión y langostino)

*(Mix of leaves like mustard, lemon, lettuces, arugula, basil; nori seaweed, grilled tuna fish in sesame seed crust; japanese cucumber, crispy ginger-cheese and shrimps)*

## SOPAS / SOUPS

---

Primer tramo intenso del viaje...  
empezamos a presentarte el Perú profundo.

*Intense first part of the trip...  
We start a deeper introduction of Peru.*

### **CHUPE TRIGO Y CAMARÓN - S/.28.00**

(Sopa cremosa de camarones camanejos, trigo, habas, crema de mariscos, huevo cocido a baja temperatura. Aromas andinos y ríos peruanos en un solo bocado)  
*(Creamy soup with prawn, wheat, peas, seafood sauce, egg cooked in low temperature, peruvian andean and rivers flavors. Andean aromas and Peruvian rivers in one bite)*

### **LAWA DE CHOCLO Y CONCHAS - S/.24.00**

(Receta que baja desde lo andes, pasa por Lima, donde decidimos juntarla con la costa de Ica. Deliciosa sopa cremosa de choclos cusqueños tiernos y conchas del mar iqueño gratinadas)  
*(Recipe that comes down from the Andes, passes through Lima, where we decided to combine it with the coast of Ica. Creamy corn soup from Cuzco called "Lawa" and gratin scallops from Ica)*

### **MOTE PUSHPO - S/.24.00**

(Viajamos a Cajamarca con esta sopa a base de mote o maíz andino de gran tamaño; carne de cerdo; frejoles rojos; hierbabuena, cebolla china, culantro; sirva caliente)  
*(With this soup we travel to Cajamarca, made with big andean corn, pork, red beans, chinese onion, coriander, andean mint)*



## FONDOS / MAINS

De Montaña, de Tierra, de Selva, de Mar, de Norte y Sur, de todo Perú.  
*From mountains, to the jungle, to the sea, to the north and south, from all Peru.*

### PIEDRAS MARINAS - S/.38.00

(Ñoquis en tinta de calamar bañados en salsa de ajíes peruanos; sin picante y langostino, calamar, conchas y pulpo al wok; gratinado con mozzarella)

*(Gnocci made with potato and squid ink; peruvian chilis sauce without hot; sauteed shrimp, scallops, squid and octopus and mozzarella cheese gratin)*

### PATO AGUIRRE-CORLEONE - S/.40.00

(Magret jugoso a la parrilla con un risotto de pierna de pato acevichado)

*(Grilled Magret with risotto of duck leg marinated in a hot ceviche sauce)*

### MAR Y TIERRA - S/.40.00

(Sumergimos la montaña al mar o bañamos con agua de mar la montaña. Puré de olluco, pescado a la grilla con aromas de naranja; polvo de hongos; portobellos grillados, arúgulas silvestres y conchas ahumadas al pesto casero)

*(We submerge the mountain in the sea or shower the mountain in sea water. Grilled fish with orange flavors; "olluco" puree; mushroom powder, grilled Portobello mushroom; wild arugula and smoked scallops with pesto)*

### VALLE DE ICA - S/.42.00

(Bondiola de cerdo braseada sobre Morussa de pallares verdes; espárragos secos; higos dulces; salsa de carapulcra ligera y ensaladilla fresca)

*(Grilled blade shoulder of pork over a preparation made with green beans called "Morussa", dried asparagus, sweet fig, sauce made with peanut and dried potatoes and a fresh salad)*

### CAXAMARCA - S/.42.00

(Lomo fino a la grilla, pastel de mashua y cecina; polvo de hongo Porcón y mote; salsa de verde paico y brotes mixtos en fresca ensalada)

*(Grilled beef tenderloin; mashua and cecina cake; Porcon mushroom and andean corn powder; Paico green sauce and sprouts in fresh salad)*

### CHINATOWN - S/.40.00

(Atún grillado con calamar relleno de crema a base de sésamo, gengibre y carne ahumada; carpaccio ligero de kiuri, hojas verdes en salsa de ajonjolí; arroz chaufa al vivo wok)

*(Grilled tuna fish with stuffed squid of ginger, sesame and smoked sausage cream; fresh kiuri carpaccio; green leaves like little salad and sauteed peruvian rice)*

### AMAZONAS - S/.42.00

(Trajimos la selva a la comidad de nuestro salon. Paiche horneado envuelto en hoja de bijao con batuto de cecina; quenelles de plátano y salsa dulce de cocona; arroz con mishkina)

*(We bring the jungle to the comfort of our restaurant. River fish wrapped in banana leaves with "batuto" of cecina; banana quenelle with cream chesse and cocona sweet sauce and rice with jungle dressing)*

### NUESTRO AJÍ DE GALLINA - S/.36.00

(Clásica preparación criolla donde se une la gallina con una suave salsa de ají amarillo, pecanas y queso; de la mano de ñoquis de papa amarilla, huevo de codorniz, polvo de aceitunas y arúgulas silvestres)

*(Typical preparation with hen and yellow chili sauce with pecans and parmesan cheese; gnocci of yellow potato, olive powder, quail egg and wild arugula).*



# SANGUCHES / SANDWICH

---

Infaltables, Internacionales y algunas sorpresas de la casa.  
*Inevitable, International and some in-house surprises.*

## HAMBURGUESA - S/.36.00

(Carne de res y cerdo en 250 gramos de puro sabor; lechugas, tomate, queso edam, tocino, cebolla confitada, jamón inglés)

*(Pork and beef in 250 grams of flavors, lettuce, tomato, Edam cheese, bacon, sweet onions, Jam)*

## CAMPESINO - S/.33.00

(Pollo a la grilla con pan campesino artesanal, tomates confitados, queso edam, lechugas, champiñones, tocino)

*(Grilled chicken breast with rustic bread; confit tomatoes, cheese, letuces, mushrooms and bacon)*

## CHICHARRÓN - S/.30.00

(Pan crocante con panceta de cerdo, camote frito y zarsa criolla)

*(Crispy bread with fried pork, sweet potato and peruvian sauce)*

## VEGETARIANO - S/.33.00

(Pan multigrano, queso mozzarella, salsa pesto, tomates, hojas de albahaca, champiñones y chucrut)

*(Multigrain bread, mozzarella cheese, pesto sauce, tomatoes, basil leaves, mushrooms and Sauerkraut)*

## BARRIO CHINO - S/.33.00

(Pan tipo Min-Pao relleno de cerdo laqueado y nabo encurtido))

*(Homemade Bread like Min-Pao stuffed with sweet pork and pickled turnip))*

## SUPER MIXTO - S/.26.00

(Jamón inglés, lomito ahumado, queso Edam, queso Dambo; al horno)

*(Jam, Smoked jam, Edam cheese, Dambo cheese; gratin)*

## CHORIPAN MARINO - S/.30.00

(Chorizo de langostino y pescado blanco con aromas parrilleros; chimichurri casero; tomate confitado, lechugas mixtas y papas fritas)

*(Seafood sausage made with white fish and shrimp; homemade Chimichuri; dried tomatoes, mix of lettuces and peruvian fries)*



## POSTRES / DESSERTS

El souvenir mas dulce para terminar el viaje.  
*The sweetest souvenir to end the trip.*

### TURRÓN DE LA CASERA - S/.22.00

(Postre peruano que trajimos a nuestra mesa para adaptarlo al presente pero con los mismos sabores y paciencia de Josefa Marmanillo. En este caso con nuestra presentación: finas láminas de masa especiada con anís; crema de vainilla y caramelo; miel de frutas y hojas de higo; grajeas de colores azucaradas)

*(Peruvian dessert, we brought it to our table to suit the present yet still containing the same flavors and patience of Josefa Marmanillo. In this case with our presentation: Peruvian convent dessert; adapted to today; with the same flavors and patience of Josefa Marmanillo; with our presentation now; thin sheets of dough with anise; vanilla and caramel cream; fruit and fig leaves honey; dragee caramel.)*

### LÚCUMA Y CHOCOLATE - S/.20.00

(Delicioso y suave mousse de lúcuma sobre base de brownie de chocolate; salsa de chocolate almendrado; polvo de almendras)  
*(Delicious and soft cream of lucuma over chocolate brownie; chocolate almond sauce and almond powder)*

### CÍTRICOS PERUANOS - S/.20.00

(Cheesecake de maracuyá; salsa de mandarina; sorbete de naranja; cubos de pitajaya y polvo de limón)

*(Passionfruit cheesecake, tangerina sauce, orange sorbet, pitajaya cubes and lemon powder)*

### SUSPIRO DE LIMEÑA - S/.17.00

(Clásico postre de antaño, difícil de resistirse. Nada para describir todo para saborear.)

*(Classic peruvian dessert, hard to resist. Nothing to describe, everything to taste.)*

### CHOCO-MANÍ - S/.18.00

(Turrón de chocolate en salsa de chocolate y helado de maní)  
*(Chocolate nougat with chocolate sauce and peanut ice-cream)*



## CLÁSICOS / CLASSICS

---

De aquí, de allá ... del mundo.  
*From here, from there... from everywhere.*

### **CAESAR'S - S/.24.00**

(Lechugas del huerto de Pachacamac, croutones caseros, pollo a la plancha; queso parmesano y vinagreta de anchoas)

*(Lettuces of Pachacamac Valley, homemade croutons, grilled chicken breast, parmesan cheese and anchovy vinaigrette)*

### **DIETA DE POLLO - S/.22.00**

(Clásica sopa ligera con pechuga de pollo y verduras)

*(Classic chicken soup)*

### **LOMO SALTADO - S/.42.00**

(Lomo fino de res salteada al vivo wok con cebolla, ají amarillo, tomate, culantro y una salsa a base de culantro, comino y pisco; papas fritas y arroz con choclo)

*(Sauteed beef tenderloin with red onion, yellow chili, tomato and coriander; peruvian fries and rice with andean corn)*

### **CLUB SANDWICH - S/.30.00**

(Pan molde blanco, tocino, pollo con mayonesa, jamón inglés, queso Edam, Huevo frito, palta, tomate y papas fritas)

*(White bread, bacon, chicken breast with mayonnaise, ham, Edam cheese, fried egg, avocado, tomatoe and peruvian fries)*

### **ENSALADA CAPRESSE - S/.26.00**

*Capresse salad*

### **ENSALADA DE FRUTAS - S/.18.00**

(Frutas de estación con jugo de naranja, yogurt a elección y miel de frutas)

*(Mix of fruits with orange juice, honey and yogurt)*

### **POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA - S/.33.00**

*Grilled chicken breast with salad*



## NIÑOS / KIDS

---

Mientras viajamos ellos se entretienen  
y la llegada se hace mas sabrosa.

*While we travel are entertained  
and the arrival become more flavorful.*

### **PASTA CON SALSA A ELECCIÓN - S/.32.00**

(Fetuccini, rigatte, ñoqui o spaguetti con una de las estas salsa;  
Boloñesa, a lo Alfredo, Pesto, A la crema, Pomodoro)

(Fetuccini, Rigatte, Gnocci or Spaguetti with of sauce of your choice;  
Bolognese, Alfredo's sauce, Pesto, Cream or Napolitan)

### **POLLO A LA PLANCHA CON ARROZ Y PAPAS FRITAS GRILLED CHICKEN BREAST WITH RICE AND PERUVIAN FRIES**

**S/.30.00**

### **PORCIÓN DE PAPAS FRITAS PERUVIAN FRIES**

**S/.8.00**

### **PORCIÓN DE HELADOS O SORBETES CUP OF ICE-CREAM OR SORBETS**

**S/.15.00**



**ORALE MI TEQUILA**  
ORALE MY TEQUILA

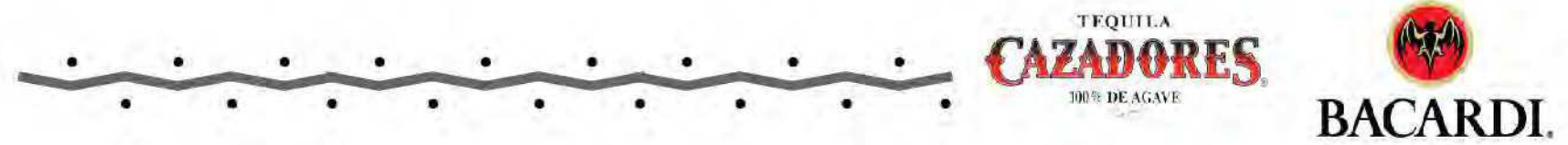
**MARGARITA - S./22**  
(Tequila, hielo, licor de naranja, jugo de limón, sal)  
(Tequila, ice cubes, orange liqueur, lemon juice, salt)

**TEQUILA SUNRISE - S./22**  
(Tequila, hielo, jugo de naranja, granadina, hielo)  
(Tequila, ice cubes, orange juice, pomegranate syrup)

**CHICHA-RITO - S./22**  
(Tequila, hielo, zumo de maiz morado, jugo de limón, jarabe)  
(Tequila, ice cubes, purple corn juice, lemon juice, syrup)

**PA'MACHOS - S./22**  
(Tequila, hielo, ají limo, jarabe, jugo de limón, energizante)  
(Tequila, ice cubes, limo chili, syrup, lemon juice, energy drink)

**EL MUNDO CARIBEÑO DEL RON Y BACARDI**  
THE CARIBBEAN WORLD OF BACARDI AND RUM



**CUBA LIBRE - S./22**  
(Ron Bacardi junto a la soda oscura con hielo y golpes de limón)  
(Bacardi Rum with soda coke, ice cubes and lemon juice)

**MOJITO - S./22**  
(Clásico cocktail de hierba buena, Ron Bacardi Mojito, agua con gas, jugo de limón y toques de jarabe)  
(Classic cocktail of Bacardi Rum, andean mint, sparkling water, lemon juice, ice cubes and a little bit of syrup)

**DAIQUIRI - S./22**  
(Jugo de estación, Ron Bacardi, hielo, jarabe de goma)  
(Fruit juice, Bacardi Rum, ice cubes and syrup)

**PIÑA COLADA - S./22**  
(Ron de coco, jugo de piña, jarabe, hielo, crema de coco)  
(Coconut Rum, pineapple juice, syrup, ice cubes, coconut cream)

**SUEÑO ROSA - S./22**  
(Ron Bacardi, leche fresca, fresas tropicales, hielo)  
(Bacardi Rum, milk, strawberries and ice cubes)

**SACHARDI - S./26**  
(Ron Bacardi, jugo de limón, sachaculantro, jarabe, hielo y agua con gas)  
(Bacardi Rum, lemon juice, wild coriander, syrup, ice cubes, sparkling water)

**SEÑORITA - S./22**  
(Ron Bacardi, Chanchamayo, jugo de limón, fresas, hielo)  
(Bacardi Rum, Chanchamayo, lemon juice, strawberries, ice cubes)

**BARBA NEGRA - S./22**  
(Ron Bacardi, rodaja de naranja, jugo de limón, Jaggermeister, hierbabuena, agua con gas y un shot de ceviche concha)  
(Bacardi Rum, orange slice, lemon juice, Jaggermeister, peppermint, sparkling water and scallop ceviche shot)

**MAPOL - S./22**  
(Ron Bacardi, licor de manzana, jugo de maracuyá, jarabe, hielo)  
(Bacardi Rum, apple liquor, passion fruit juice, syrup, ice cubes)

**CRUSTA - C.E.O. - S./26**  
(Ron Bacardi, jugo de arándano, jarabe, jugo de limón, crusta de azúcar, uvas verdes y un bull shot de cangrejo)  
(Bacardi Rum, cranberry juice, syrup, lemon juice, green grapes, sugar frosty and one crab bull shot)



**EL MISTERIOSO ORO DE PISCO Y LAS CEPAS DE LORO**  
THE MISTERIOUS GOLD OF PISCO AND CEPAS DEL LORO

**PISCO SOUR - S./22**  
(Pisco, jugo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, hielo)  
(Pisco, lemon juice, syrup, ice cubes, egg)

**CHILCANO - S./22**  
(Pisco, hielo, jarabe de goma, amargo de angostura, jugo de limón, soda de kiñón)  
(Pisco, ice cubes, syrup, bitter, lemon juice, ginger soda)

**ALGARROBINA - S./22**  
(Pisco, jarabe de algarrobo, hielo, leche)  
(Pisco, carob tree syrup, ice cubes, milk)

**NIKITO - S./22**  
(Pisco, hierbabuena, jugo de limón, hielo, jarabe)  
(Pisco, andean mint, lemon juice, ice cubes, syrup)

**PANTERA - S./22**  
(Pisco, café espresso, hielo, Khalua, rodaja de limón, jarabe)  
(Pisco, Khalua, espresso coffee, ice cubes, slice of lemon, syrup)

**TORO PASIÓN - S./22**  
(Pisco, maracuyá, jarabe, hielo, energizante)  
(Pisco, passion fruit juice, syrup, ice cubes, energizing soda)

**CAPITÁN - S./22**  
(Pisco, Vermouth, cereza, hielo)  
(Pisco, Vermouth, cherry, ice cubes)

**PISCOMINT - S./22**  
(Pisco, licor de menta, hielo)  
(Pisco, mint liquor, ice cubes)



**EL LUGAR HELADO DEL VODKA**  
THE COLD SITE OF VODKA

**SCREWDRIVER - S./22**  
(Vodka, hielo, jugo de naranja)  
(Vodka, ice cubes, orange juice)

**COSMOPOLITAN - S./22**  
(Vodka, Triple sec, jugo de arándanos, hielo)  
(Vodka, Triple sec, cranberry juice, ice cubes)

**VODKA HOT BULL - S./22**  
(Vodka, energizante, ají limo, jugo de limón, hielo)  
(Vodka, energizing soda, chili, lemon juice, ice cubes)

**VODKA TONIC - S./22**  
(Vodka, agua tónica, jugo de limón, hielo)  
(Vodka, tonic water, lemon juice, ice cubes)

**BLOODY MARY - S./22**  
(Vodka, jugo de tomate, tabasco, salsa inglesa, apio, hielo)  
(Vodka, tomato juice, Tabasco, worcestershire sauce, celery, lemon juice, ice cubes)

**S.O.S. - S./22**  
(Vodka, jugo de limón, jarabe, Whisky, Ginebra, soda de cereza)  
(Vodka, lemon juice, syrup, Whisky, Gin, cherry soda)





**LOS AROMAS DE GINEBRA**  
GIN FLAVORS



**GIN TONIC - S./22**  
(Ginebra, jugo de limón, hielo, agua tónica)  
(Gin, lemon juice, ice cubes, tonic water)

**MARTINI - S./22**  
(Ginebra, licor de naranja, hielo, jugo de limón)  
(Gin, orange liqueur, ice cubes, lemon juice)

**TOM COLLINS - S./22**  
(Ginebra, agua con gas, jarabe, jugo de limón, hielo)  
(Gin, sparkling water, syrup, lemon juice, ice cubes)

**GULLIT - S./22**  
(Ginebra, licor de naranja, jugo de naranja, Campari, jarabe, hielo, crusta de sal)  
(Gin, orange liqueur, orange juice, Campari, syrup, ice cubes, salt frosty)



**EL VIEJO ROBLE DE APELLIDO WHISKY**  
THE OLD OAK CALL WHISKY



**MANHATTAN - S./22**  
(Whisky, Vermouth Rosso, naranja, hielo)  
(Whisky, Vermouth Rosso, naranja bitter, ice cubes)

**DEL CEREZO - S./22**  
(Whisky, hielo, soda de cereza)  
(Whisky, ice cubes, cherry soda)

**DEL TORO - S./22**  
(Whisky, hielo, energizante, jugo de limón)  
(Whisky, ice cubes, energy drink, lemon juice)

**MONEY MAKER - S./22**  
(Whisky, hielo, crema de whisky, Jaggermeister)  
(Whisky, ice cubes, Whisky cream, Jaggermeister)

**EL SEXTETO IDEAL**  
THE BEST SIXTH

**FRANSISCANO - S./22**  
(Frangelico, macerado de café, leche, hielo, jarabe)  
(Frangelico liqueur, coffee macerated, milk, ice cubes)

**O.P. - S./24**  
(Ron Bacardi, Curacao azul, jugo de naranja, jugo de piña, hielo)  
(Bacardi rum, blue Curacao, orange juice, pineapple juice, ice cubes)

**MARACA - S./24**  
(Macerado de coca, jugo de maracuyá, jugo de limón, jarabe de goma, hielo)  
(Coca macerated, passion fruit juice, lemon juice, syrup, ice cubes)

**ARMADA ESCANDINAVA - S./24**  
(Vodka, Ginebra, Blue Curacao, jugo de limón, hielo)  
(Vodka, Gin, Blue Curacao, lemon juice, ice cubes)

**LINTERNA VERDE - S./22**  
(Pisco, licor de menta, jugo de limón, hojas de menta, jarabe)  
(Pisco, mint liqueur, mint herb, syrup)

**BESO PICANTE - S./24**  
(Pisco, limón machacado, ají limo machacado, hielo, jarabe, jugo de arándano)  
(Pisco, mashed lemon, mashed chili, ice cubes, syrup, cranberry juice)



**LOS EXTRAS**  
OTHERS



**Shot / Shot**

Jaggermeister - S./18  
Pisco - S./18  
Pisco Premium - S./25  
Tequila Don Julio - S./30  
Tequila Cuervo - S./18  
Anís - S./18  
Cointreau - S./25  
Sambuca - S./18

**Botella / Per Bottle**

Jaggermeister - S./160  
Tequila Don Julio - S./350  
Tequila José Cuervo - S./80  
Ron Appleton State - S./150  
Ron Flor de Caña - S./180  
Ron Habana 7 años - S./80  
Ron Habana S. de Maestro - S./220  
Ron Zacapa - S./240

Ron Appleton - S./60  
Ron Bacardi - S./60  
Vodka Absolut - S./85  
Vodka Belvedere - S./220  
Vodka Greygoose - S./220  
Vodka Pradva - S./280  
Gin Bombay - S./180  
Gin Tanqueray - S./120

Gin Beffeater - S./100  
Gin Citadelle - S./220  
Gin Martin Miller's - S./250  
Pisco Cepas Premium - S./120  
Pisco Ferreyros - S./150  
Pisco Porton - S./180  
Whisky J.W. Red - S./170  
Whisky J.W. Black - S./220

Whisky J.W. Gold - S./300  
Whisky J.W. Swing - S./190  
Whisky Jack Daniel's - S./210  
Whisky Chivas 12 - S./210  
Whisky Chivas 18 - S./280  
Glendffidich - S./250  
The Glenlivet - S./250  
Whisky Macallan Amber - S./270

**Otros / Others**

Energizante / Energy drink - S./15  
Gaseosas / Sodas - S./8  
Agua / Water - S./8  
Britvic - S./10  
Jugo de fruta / Fruit juice - S./8  
Caipirinha - S./22



**EL NUEVO IMPERIO CERVECERO**  
NEW BEER EMPIRE

Cusqueña dorada - S./15  
Cusqueña red lager - S./15  
Cusqueña de trigo - S./17  
Cusqueña Malta - S./17  
Pilsen Callao - S./15  
Lowenbrau - S./15  
Stella Artois - S./17  
Budweiser - S./15  
Miller - S./15  
Cristal - S./13  
Heineken - S./17  
Lowenbrau - S./15  
Corona - S./15  
Peroni - S./17

**PIQUEOS**  
SNACKS



**El Carretillero - S./22**  
(Corazón de res, corazoncitos de pollo, papas fritas, tamalitos verdes, zarsa criolla, salsa de ají)  
(Grilled Beef and chicken hearts, peruvian fries, green "tamal", yellow chili sauce)

**Salchipapa suprema - S./22**  
(Cuatro variedades de salchicha juntas a las papas fritas peruanas; crema de ají amarillo, crema de ají de huacatay)  
(Four types of sausages, peruvian fries, chili cream and andean mint cream)

**Antipasto - S./18**  
(Encurtido de aceitunas verdes y negras; queso fresco en cubos y tostas de la casa)  
(Green and black olives, fresh cheese and homemade toasted bread)

**Conchas de Huancayo-Parma - S./25**  
(Conchas a la grilla con cabanossi, queso Parmesano y queso Mozzarella)  
(Grilled scallops with cabanossi, Parmesan cheese and Mozzarella cheese)

**Teutón - S./24**  
(Salchichas varias y Chucrut con salsa de mostaza dulce)  
(Mix of sausages, Sauerkraut and Honey mustard)

**Alitas Hot-caramel - S./22**  
(Alitas a la brasa envueltas en una salsa dulce y picante)  
(Baked chicken wings in a sweet-chili cream)

**Tequeños de lomo saltado - S./22**  
(Masa frita con relleno espectacular de lomo al wok y crema de ají)  
(Finger fries stuffed with sauteed beef tenderloin and yellow chili cream)

**Fuente de frutas secas - S./18**  
(Almendras, maní, nueces, pecanas, pasas negras, pasas rubias)  
(Almonds, peanut, pecans, walnuts, raisins)

**Crocantes queso y fiambre - S./24**  
(Masa crocante rellena de dos quesos, cabanossi, tocino, jamón ahumado)  
(Crispy fingers stuffed with two cheeses, cabanossi, bacon, smoked jam)

**Picada - S./22**  
(Quesos, fiambres, aceitunas, panes, paté de la casa)  
(Cheeses, cold cuts, olives, breads and homemade paw)



# 21.02

## RESTO & LOUNGE

by  
DAZZLER LIMA

En la actualidad existe la creencia generalizada que el vino se empezó a preparar en una gran parte de la zona sur del Cáucaso; para ser más puntuales Turquía, Armenia e Irán; siendo la primera uva encontrada la *vitis vinifera sylvestris* en la zona de Uzbekistán y Turkmenistán desde la época del Neolítico hasta la época de bronce.

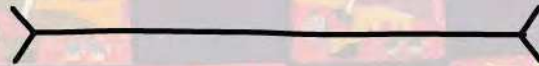
En el antiguo Egipto tenían al vino como bebida de nobles y sacerdotes y hasta según la historia; ellos guardaban el vino en ánforas revestidas en su interior con brea y barro por fuera para conservar el vino por muchos años tanto así que en tumbas como la de Semerjet y Tutankamon se hallaron estas vasijas.

Esto se incrementó en el Imperio Romano debido a que fue una bebida elegida por los emperadores para las celebraciones de élite o triunfos de batallas que venían de la mano con abundante comida para todos.

Por ello con el paso de los años, el mundo hizo suya dos franjas vinícolas que se encuentran entre las 30° y 50° de latitud al norte por sobre la línea Ecuatorial y entre las 30° y 50° de latitud al sur por debajo de la línea Ecuatorial. Lo que abarca países como España, Alemania, Italia, Francia y parte de Estados Unidos por el norte y Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia por el sur como sus principales productores.

Hoy en día; la cultura del beber vino está en aumento progresivo; siendo una bebida muy consumida para maridar platos y unir todos los sabores entre distintas cepas y distintos preparados. Por ello, Dazzler Lima ha armado una carta de vinos seleccionados para el fino matrimonio entre ellos y nuestra carta de comidas con sello propio; el cual esperamos nunca se separen.

Que la historia se siga escribiendo y el vino siga viviendo.



*Today it is widely believed that wine was elaborated in much of the southern Caucasus; to be more specific Turkey, Armenia and Iran; being the first grape *vitis vinifera sylvestris* found in the area of Uzbekistan and Turkmenistan since the time of the Neolithic to the Bronze Age.*

*In ancient Egypt had the wine as a drink of nobles and priests, and even as the story, they kept the wine coated with pitch inside and out clay amphoras for storing wine for many years so much so that in tombs like Semerkhet and Tutankhamun these vessels were found. This was increased in the Roman Empire because it was a drink chosen by the emperors for celebrations elite or wins battles that came hand in hand with plenty of food for everyone.*

*So over the years, the world wine endorsed two bands that are between 30 ° and 50 ° latitude north over the equator and between 30 ° and 50 ° latitude south below Equatorial line. What covers countries like Spain, Germany, Italy, France and the United States to the north and Argentina, Chile, South Africa, Australia to the south as the main producers.*

*Today; the culture of drinking wine is increasing steadily; being widely consumed beverage to pair dishes and unite all the flavors between different strains and different preparations. Therefore, Dazzler Lima has assembled a select wine list for fine marriage between them and our food card with own label; which we hope never to separate.*

*The story keep writing and wine still living.*



## CAVAS Y ESPUMANTES / SPARKLING WINES AND CAVA

### CAVA CODORNIU (ESPAÑA/SPAIN)

- Anna de Codorniu Brut Rose Sleever - S/.129
- Clasico Demi Sec - S/.115

### SOLER - JOVE (ESPAÑA/SPAIN)

- Brut Nature - S/.80

### POR COPA / PER CUP

#### BODEGA SEPTIMA (ARGENTINA)

- Los Pasos Malbec/Cabernet Sauvignon - S/.25
- Los Pasos Chardonnay/Semillon - S/.25

#### BODEGA LA VIÑA (ESPAÑA - SPAIN)

- Juan De Juanes Vendimia Bronce Tinto - S/.23
- Juan De Juanes Vendimia Bronce Blanco - S/.23

## VINO ROSADO / ROSE WINE

### BODEGA PROTOS (ESPAÑA/SPAIN)

- Protos Rosado - S/.110

### HEREDEROS DEL MARQUES DE RISCAL (ESPAÑA/SPAIN)

- Marques De Riscal Rosado - S/.88

## BLANCOS / WHITE WINES

### BODEGA ERRAZURIZ (CHILE)

- Max Reserva Chardonnay - S/.152
- Errázuriz Reserva Sauvignon Blanc - S/.89

### CASTELL DEL REMEI (ESPAÑA/SPAIN)

- Gotim Blanc - S/.105

### VIÑA SAN PEDRO (CHILE)

- 1865 Single Vineyard Sauvignon Blanc - S/.135

### HEREDEROS DEL MARQUES DE RISCAL (ESPAÑA/SPAIN)

- Marques De Riscal Blanco Rueda - S/.88

### BODEGA SEPTIMA (ARGENTINA)

- Séptima Obra Chardonnay - S/.156
- Séptima Sauvignon Blanc - S/.99

### EDETARIA (ESPAÑA/SPAIN)

- Selección De Parcelas Reserva Chardonnay - S/.142
- Colección Privada Sauvignon Blanc - S/.98

## TINTOS / RED WINES

### BODEGA NAVARRO CORREAS (ARGENTINA)

- Selección de Parcelas Reserva Malbec - S/.142
- Alegoría Cabernet Sauvignon - S/.212

### BODEGA PROTOS (ESPAÑA/SPAIN)

- Protos Crianza - S/.268
- Protos Reserva - S/.420

### BODEGA SEPTIMA (ARGENTINA)

- Séptima Obra Caberntet Sauvignon - S/.155
- Sétima Obra Malbec - S/.155

### CASTELL DEL REMEI (ESPAÑA/SPAIN)

- Gotim Bru - S/.136
- Oda - S/.190

### VIÑA ERRAZURIZ (CHILE)

- Errazuriz Reserva Carmenere - S/.81
- Max Reserva Merlot - S/.151
- Max Reserva Syrah - S/.151
- Max Reserva Cabernet Sauvignon - S/.151

### EDETARIA (ESPAÑA/SPAIN)

- Via Edetana Tinto - S/.198  
(60% Garnacha)
- Via Edetana Tinto - S/.193  
(100% Garnacha tinta)