

ENTRADAS FRIAS

PIQUEO RONDA DEL MAR (4 PERSONAS). \$25.000

Disfrute de nuestro tiradito de pescado, pulpo al olivo, ceviche mixto cóctel de camarones en generosas porciones.

YUCA A LA HUANCAÍNA. \$ 6.100

Típica presentación criolla de nuestra crema de queso fresco y ajíes, hecha al estilo Huancayo, servido sobre una cama de yucas fritas con aceitunas negras y huevo duro.

PULPO AL OLIVO. \$ 9.500

Láminas de pulpo, maceradas en aceite de oliva y limón de pica y acompañada con nuestra exquisita salsa de olivo.

CAUSA LIMEÑA DE CAMARONES. \$ 7.500

Papa amasada en punto de limón y ají amarillo relleno con camarones ecuatorianos, palta y salsa golf.

ALBOROTO DE CAUSAS \$ 9.600

Suave masa de papa con un toque de ají amarillo y limón de pica en tres exquisitos sabores: de camarones, pulpo al olivo y atún.

LECHE DE TIGRE. \$ 8.800

Es un jugo concentrado por los ingredientes del ceviche peruano con un toque de pisco acompañado de choclo, chifle un exquisito brebaje que tiene forma de ser reconstructivo.

PAPA A LA HUANCAINA \$ 6.200

Típica presentación criolla de nuestra crema de queso fresco y ajíes, hecha al estilo huancayo servido sobre una cama de papas cocidas y con aceituna negras y huevo duro



ENTRADAS CALIENTES

DÚO DONDE GUIDO (4 personas) \$ 27.300

Esta exquisitez se genera de las exigencias del paladar, mezclamos nuestro ceviche mixto y un delicioso chicharrón de mariscos mixtos y salsa tártara.

DUO DONDE GUIDO (PERSONAL) \$ 15.300

Esta exquisitez se genera de las exigencias del paladar, mezclamos nuestro ceviche mixto y un delicioso chicharrón de mariscos mixtos y salsa tártara.

JALEA PERSONAL \$ 12.800

Trozos de pescado, mixtura de mariscos macerados, apanados y fritos servido con yucas, cancha, choclo y zarza criolla.

CHICHARRÓN DE CAMARONES \$ 9.200

Camarones ecuatorianos al panco, sofrito y acompañado con yucas fritas, zarza criolla y salsa tártara.

BROCHETAS MIXTAS \$ 11.000

Tres brochetas con trozos de pollo, vacuno y camarones con pimentón y cebollas, con salsa de champiñones y servida con rodajas de papas doradas.

CHICHARON DE PESCADO \$ 10.200

Trozos de pescado sofritos, y acompañado de papa dorada, zarza criolla y salsa tártara.



CEVICHE Y TIRADITOS

CEVICHE DONDE GUIDO **\$ 13.500**

Salmón, camarón, pulpo, y champiñones, macerados en limón de pica, bañada con una exquisita leche de tigre, servido con choclo y criollo.

CEVICHE MIXTO **\$ 12.800**

Pescado y mixtura de mariscos, marinado en limón de pica y especias, acompañado con chodo, camote, cancha y cebolla morada.

CEVICHE REINETA **\$ 11.200**

Deliciosa presentación de suaves trozos de pescado, marinado al limón, punto de ají, especias y cebolla, con choclo desgranado y camote criollo.

TRILOGIA MARINA **\$ 14.800**

Pulpo al olivo, tiradito criollo ala crema de ají amarillo, cóctel de camarones, escogidos muy cuidadosamente para satisfacer a nuestro comensal más exigente.

TIRADITO DONDE GUIDO **\$ 11.800**

Láminas de salmón, pulpo, camarones maceradas en limón de pica, crema de ají amarillo y crema de rocoto, servido con choclo, yuca y chifles de plátano.

TIRADITO NIKEY. **\$ 9.800**

Láminas de pescado, macerado en limón de pica, y especias peruanas Y cubierto por una exquisita salsa de sésamo, acompañado de cebolla, choclo, Palta, y tomate.



ENSALADAS

ENSALADA DE QUINUA CON SALMON. \$ 11.700

Quinoa, un alimento de nuestros antepasados, lo traemos a su mesa con nuestra receta casera Tomate cherry, palta, palmito, rúcula y brote de alverjas.

ENSALADA DONDE GUIDO \$ 12.200

Vamos a la receta. Paltas, cebolla en pluma, pimientos, tomates, lechuga hidropónica y sazonado con especias peruanas y aceite de oliva acompañada de filete de res en tiras.

ENSALADA DEL CHEFF \$ 7.500

Filetitos de pechuga de pollo a la plancha, servidos con lechuga escarola, tomate, palta, choclo, huevo duro, queso fresco y palmitos, acompañado con vinagreta de la casa.

ENSALADA CÉSAR POLLO \$ 7.200

Trozos de pechuga de pollo, lechuga hidropónica, tocino, queso parmesano, crotones, aliñado con salsa César.

ENSALADA CÉSAR CAMARON \$ 8.800

Camarones ecuatorianos, lechuga hidropónica, tocino, queso parmesano, crotones, aliñado en salsa César.

HAMBURGUESA CON ENSALADA MIXTA. \$ 6.800

Lechuga escarola, tomate, palta, zanahoria, pepinillo, cebolla, vinagreta de la casa



PESCADOS Y MARISCOS

PULPO CARRETILLERO. \$ 10.300

Una cama de papas rustica, pimientos, choclo y alverjitas. cubierto con tentáculos de pulpos salteados al aceite de olivo y salsa de chimichurri.

PLATACO DE MARISCOS. \$ 9.800

Tacu tacu de plátano maduro combinado con arroz sellado al perol. Acompañado de mix de mariscos salteado en sumo de maracuyá, servido sobre una base de palta y montado con un huevo frito.

REINETA EN SALSA DE CHAMPIÑON \$ 9.800

Filete de reineta a la plancha, bañada con una fina salsa de champiñón acompañada de arroz blanco.

SALMÓN DONDE GUIDO \$ 11.300

Filete de salmón acompañado con camarones al ajo y espinaca flameados al pisco cubierto con queso y acompañado de un exquisito risotto de trigo mote.

REINETA A LO MACHO \$ 11.200

Filete de reineta a la plancha, cubierta en salsa con mariscos Mixtos, acompañada de arroz blanco.

REINETA AL AJO. \$ 9.300

Filete de reineta a la plancha, bañada en una deliciosa salsa de ajo acompañado de papas al vapor.

SUDADO DE PESCADO \$ 8.800

Filete de pescado, en su jugo con cebolla morada y tomate, resulta un concentrado ancestral, acompañado de porción de arroz blanco.



CARNES Y FILETES

LOMO SALTADO

\$ 10.800

Deliciosos cortes de lomo de vacuno salteados con una embrujadora salsa especial de la casa con cebollas, tomates, hierbas aromáticas y salsa de soya, acompañado de arroz y papas fritas.

TACU TACU CON LOMO SALTADO.

\$ 12.200

Exclusiva creación de la casa: un exquisito tacú tacú hecho de una mezcla homogénea de arroz y lentejas en un punto de ajíes y dorados al sartén y lo servimos con un exquisito lomo saltado.

FILETE DONDE GUIDO

\$ 11.200

Jugoso lomo de vacuno envuelto en láminas de tocino, cubierta de nuestra deliciosa salsa de lomo saltado, panaché de verduras (zapallo italiano, espárrago y palmitos) salteados al aceite de oliva.

FILETE A LO POBRE

\$ 10.500

Un delicioso filete a la plancha, acompañado de una porción de arroz, papas fritas, plátano frito y huevo frito.

AVES

AJÍ DE GALLINA

\$ 8.800

Tradicional presentación limeña, pechuga de ave deshilachada en fina crema de ají amarillo, queso parmesano con papa cocida y arroz blanco.

SALTADO DE POLLO

\$ 9.500

Trozos de pechuga salteadas con cebolla morada, tomate, salsa de soya, acompañado con arroz blanco y papas fritas.

SUPREMA DE POLLO

\$ 9.500

Pechuga de pollo a la plancha apanada, acompañado de una ensalada mixta y papas fritas.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$ 8.500

Acompañado con papas fritas y ensalada mixta.



ARROCES

ARROZ CON MARISCOS \$ 10.900

Arroz cocido en caldo de pescado, coral y ajíes con un mix de mariscos ; Realmente un plato digno de un rey.

ARROZ CON CAMARONES \$ 11.200

Camarones ecuatorianos, cuidadosamente cocinados en su caldo con un toque de chicha de jora, ajíes y hierbas aromáticas, en una mezcla homogénea con arroz cocido.

ARROZ CHAUFA DE LOMO \$ 9.500

Trozos de lomo salteados al wok en salsa de soya, aceite de ajonjolí, especias y arroz cocido, respetando la influencia oriental.

ARROZ CHAUFA DONDE GUIDO \$ 10.800

Fina mezcla de trozos de pollo, lomo, pulpo y camarones, salteados al wok con salsa de soya, aceite de ajonjolí, salsa de ostras, especias y arroz cocido.

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS \$ 10.500

Mixtura de mariscos y arroz cocidos salteados al wok en salsa de soya, aceite de ajonjolí y otras especias.

PASTAS

SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO \$ 10.200

Pasta casera bañada con crema de huancaína y acompañado de nuestro exquisito lomo saltado.

SPAGHETTI DONDE GUIDO \$ 10.500

Spaghetti salteados con trozos de pollo, lomo de res, pulpo, camarones, cebolla morada, tomate, salsa de soya y aceite de ajonjolí, todo al calor de nuestro wok.

TALLARIN SALTADO DE MARISCOS \$ 10.200

Mixtura de mariscos macerados, salteados con tomate, cebolla morada, en salsa de soya, especias peruanas y tallarines al dente.

TALLARIN SALTADO DE RES \$ 10.000

Trozos de lomo de res macerados, salteados con tomate, cebolla morada, en salsa de soya, especias peruanas y tallarines al dente.



SOPAS

SOPA CRIOLLA **\$ 7.200**

Lomo de res picado en cubitos, aderezado con cebolla y pasta de ajos y ajíes, hervido en un consomé de verduras, con fideo cabello de ángel.

PARIHUELA DE MARISCOS **\$ 8.800**

Pescado y mixtura de mariscos cocidos en olla con fondo de pescado al vino blanco y especias peruanas.

CHUPE DONDE GUIDO **\$ 9.800**

Camarones cocidos en su caldo con verduras, ajíes, choclo peruano, queso fresco y quinua, servido con huevo escalfado y hierbas andinas.

DIETA DE POLLO **\$ 5.800**

Pechuga de pollo en un consomé de verduras y papas y fideos cabello de ángel.

AGREGADOS.

Porción Arroz **\$ 1.700**

Papas fritas porción. **\$ 2.600**

