

... de la Capitanía General de Lima de la Dominación Española y a guisa de un privilegio
... de la Capitanía General de Lima de la Dominación Española y a guisa de un privilegio
... de la Capitanía General de Lima de la Dominación Española y a guisa de un privilegio
... de la Capitanía General de Lima de la Dominación Española y a guisa de un privilegio
... de la Capitanía General de Lima de la Dominación Española y a guisa de un privilegio
... de la Capitanía General de Lima de la Dominación Española y a guisa de un privilegio
... de la Capitanía General de Lima de la Dominación Española y a guisa de un privilegio
... de la Capitanía General de Lima de la Dominación Española y a guisa de un privilegio
... de la Capitanía General de Lima de la Dominación Española y a guisa de un privilegio
... de la Capitanía General de Lima de la Dominación Española y a guisa de un privilegio



SHERATON
Lima Historic Center

CARTA | MENU



SHERATON

Lima Historic Center

BIO

De la mano del Chef Heivel Bedoya, nuestro restaurante busca honrar las raíces culinarias del Perú, presentando una amplia selección de platos de autor, basados alrededor del uso de la papa mariva como ingrediente protagónico.

Este tubérculo milenario también conocido como papa tomasa, le ha brindado nutrientes a todos los peruanos a lo largo de su historia. En la cocina de Heivel, la intención es brindar los mismos nutrientes a clientes tanto nacionales como internacionales a través de sus deliciosos e innovadores platos. La papa mariva no es solo conocida por su versatilidad y buen sabor, sino también por lo enraizada que está con la cultura peruana, especialmente en las comunidades de campesinos y agricultores del Ande peruano. La labor de compartir esta cultura ancestral y el trabajo de miles de agricultores con el Perú y el mundo, es un reto que se toma con mucho honor y orgullo.

Alongside our Chef Heivel Bedoya, our restaurant seeks to honor the culinary roots of Perú by presenting a variety of signature dishes, based on the usage of the Mariva potato as their main ingredient.

This kind of potato also known as Tomasa potato, has provided its nutrients to the people of Perú for thousands of years. In Heivel's kitchen, the intent is to bring the same nutrients to local and international customers through tasty and innovative dishes.

The Mariva potato is also known not only for its versatility and great taste, but also for how deep it is rooted in the Peruvian culture, especially in the farming communities all throughout the Andes. The task of sharing this ancient culture and the work of thousands of farmers with the world is something we accept with pride.





SHERATON

Lima Historic Center

ENTRADAS

DUO DE PAPAS A LA HUANCAÍNA	S/ 25
Papas MARIVA, huancaína tradicional y huancaína de rocoto	
CEVICHE DE PESCADO	S/ 42
Pesca del día, camote y choclo	
CEVICHE DE PULPO Y LANGOSTINOS	S/ 40
Base de rocoto, cancha chullpi y camote	
CAUSA ACEVICHADA	S/ 32
Ceviche, palta y alcaparras	
PEJERREY ARREBOSADO	S/ 30
Yucas doradas y tártara de la casa	
ANTICUCHO DE CORAZON	S/ 30
Acompañado de papa y ajíes peruanos	
CROQUETAS DE POLLO A LA BRAZA	S/ 26
Con papas MARIVA y ajíes peruano	
TARTAR DE SALMÓN	S/ 37
Culantro, cebolla, palta y aceite de oliva	
TIRADITO ACEVICHADO	S/ 34
Pesca del día, camote y chalaquita	

APPETIZERS

HUANCAINA DUO	S/ 25
Native potatoes, traditional and rocoto huancaína	
FISH CEVICHE	S/ 42
catch of the day, sweet potato and corn	
SHRIMP AND OCTOPUS CEVICHE	S/ 40
Rocoto sauce, chullpi corn and sweet potato	
CAUSA ACEVICHADA	S/ 32
Fish ceviche, avocado and capers	
SEA SILVERSIDE TEMPURA	S/ 30
Dip fried and tartara sauce	
BEEF ANTICUCHO	S/ 30
Served with potato and peruvian chilis	
PERUVIAN CHICKEN CROQUETTES	S/ 26
Crispy and creamy, served with house chili	
SALMON TARTAR	S/ 37
Cilantro, onion, olive oil and avocado	
TIRADITO ACEVICHADO	S/ 34
Fish of the day, sweet potato and chalaquita	

SOPAS

SANCOCHADO	S/ 50
Cortes de carnes, consomé, acompañado de cinco salsas	
CALDO DE GALLINA	S/ 45
Concentrado de gallina, espaguethi, huevo y papa amarilla	
MENESTRON	S/ 40
Carne, menestras, verduras y pesto	
CREMA DE TALLOS	S/ 35
Crema de leche, croutones	

SOUPS

SANCOCHADO	S/ 50
Variety of meats, vegetables and sauces	
HEN SOUP	S/ 45
Espaghetto, boiled egg, and potato	
MINESTRONE	S/ 40
Peruvian way, beef, stews and pesto	
STEMS SOUPS	S/ 35
Heavy cream and croutons	

Todos los precios están expresados en soles. Los precios incluyen el impuesto general a las ventas (18%) y los servicios (10%). El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

All prices are expressed in soles. Prices include the General Sales Tax (18%) and Services (10%). Eating raw or undercooked meats, poultry, fish, shellfish, eggs, or unpasteurized milk can increase your risk of foodborne illness.



SHERATON

Lima Historic Center

FONDOS

LOMO SALTADO Con papas nativas y arroz blanco	S/ 55
CHAUFA AMAZONICO Cecina, chorizo regional, huevo y plátano frito	S/ 49
TALLARINES A LA HUANCAINA Con lomo saltado	S/ 49
AJÍ DE GALLINA Cremoso, acompañado de papas amarillas y arroz	S/ 47
ARROZ CON MARISCOS Mixtura de mariscos y base de ajíes peruanos	S/ 52
SUDADO DE PESCADO Chicha de jora, ajíes, acompañado de arroz y yuca	S/ 52
ARROZ CON PATO Clásico del norte, culantro, loche y zarsa criolla	S/ 57
SECO DE ASADO DE TIRA Con frejoles y arroz blanco	S/ 53
TACU TACU MARINO Con salsa de mariscos y ají panca	S/ 53

ESPECIALES DE LA CASA

TALLARIN SALTADO DE POLLO Salsa de soya, kión, ají limo, cebolla china	S/ 47
PANCETA DE CERDO Salsa agrídulce, papas peruanas y ensalada fresca	S/ 50
SALMÓN AL GRILL Salsa de tumbo y vegetales al wok	S/ 54

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE Con manjar casero	S/ 22
CHAMPÚ LIMEÑO Guanábana, piña y maíz mote	S/ 20
ALFAJOR Relleno de manjar	S/ 18
ARROZ CON LECHE Canela y clavo	S/ 16
MAZAMORRA MORADA Maíz morado, pasas	S/ 16

MAIN COURSE

LOMO SALTADO Crispy Peruvian potatoes and white rice	S/ 55
AMAZONIAN FRIED RICE Smoked pork meat, chorizo, fried egg and plantains	S/ 49
HUANCAINA NOODLES Topped with Lomo Saltado	S/ 49
AJÍ DE GALLINA Creamy, served with yellow potato and White rice	S/ 47
RICE WITH SEAFOOD Seafood mixture and peruvian chilis base	S/ 52
SUDADO DE PESCADO Chicha de jora, ajíes, acompañado de arroz y yuca	S/ 52
DUCK RICE Northern flavor, cilantro, loche squash and creole sarza	S/ 57
SECO DE ASADO DE TIRA With beans and white rice	S/ 53
SEA FOOD TACU TACU With panca chili sauce and sea Food	S/ 53

HOUSSPECIALS

CHICKEN PERUVIAN NOODLES Soy sauce, chicken, and cilantro	S/ 47
PORK BELLY Sweet and sour sauce, native potatoes and salad	S/ 50
GRILLED Tumbo sauce and sauteed vegetables	S/ 54

SWEETS

CHOCOLATE CAKE Homemade caramel	S/ 22
CHAMPÚ Soursop, pineapple and giant corn	S/ 20
ALFAJOR Filling with caramel	S/ 18
RICE PUDDING Cinnamon and cloves	S/ 16
PURPLE CORN PUDDING With raisins and fruits	S/ 16

Todos los precios están expresados en soles. Los precios incluyen el impuesto general a las ventas (18%) y los servicios (10%). El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

All prices are expressed in soles. Prices include the General Sales Tax (18%) and Services (10%). Eating raw or undercooked meats, poultry, fish, shellfish, eggs, or unpasteurized milk can increase your risk of foodborne illness.

