



ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO <i>FISH CEVICHE</i> Pesca del día, camote glaseado, cancha chullpi y choclo <i>Catch of the day, glaze sweet potato and corn.</i>	S/ 42
CEVICHE DE PULPO Y LANGOSTINO <i>OCTOPUS & SHRIMP CEVICHE</i> Base de rocoto, cancha chullpi y tortitas de choclo. <i>Rocoto sauce, chullpi corn croquettes</i>	S/ 40
CAUSA ANTICUCHERA Langostino y pulpo en salsa anticuchera, palta salsa huancaína. <i>Shrimp and octopus in anticucho sauce, avocado and huancaína sauce</i>	S/ 36
CAUSA ACEVICHADA Cortes de pescado en salsa acevichada, palta y chicharrón de calamar. <i>Fish cuts with acevichada sauce, avocado and crispy squid.</i>	S/ 32
ANTICUCHO DE LOMO DE RES <i>PERUVIAN BEEF SKEWER</i> Acompañado de papa tumbay y ajíes peruanos. <i>Served with tumbay potatoes and peruvian chili peppers.</i>	S/ 30

CROQUETAS DE POLLO A LA BRASA S/ 26

CHICKEN CROQUETTES

Con papas tumbay y ajíes peruano.

Served with tumbay potatoes and peruvian chili peppers sauce.

TARTAR DE SALMÓN S/ 37

Cebolla, culantro, palta y aceite de oliva.

Onion, cilantro, avocado and olive oil.

TIRADITO AL AJÍ AMARILLO S/ 34

FISH TIRADITO

Pesca del día, camote glaceado y chalaquita.

Cath of the day, glazed sweet potato and chalaquita sauce.

SOPAS

SOPA CRIOLLA S/ 45

CREOLE SOUP

Concentrado de res con fideos cabello de ángel, carne picada coronado con crutones y huevo pochado.

Beef broth with ángel hair pasta, minced meat, croutons and poached egg.

MENESTRÓN S/ 40

Carne, menestras, verduras y salsa pesto.

Beef, legumes, vegetables and pesto sauce.

|



SHERATON
Lima Historic Center

FONDOS

LOMO SALTADO <i>SAUTTED BEEF</i> Con papas tumbay y arroz blanco. <i>Sauteed beef tenderloin with onions, tomatoes, soy sauce, tumbay potatoes and white rice.</i>	S/ 55
CHAUFA AMAZÓNICO <i>AMAZONIAN FRIED RICE</i> Cecina, chorizo regional, huevo y plátano frito. <i>Fried rice with smoked meat, regional sausage, egg and fried banana.</i>	S/ 49
SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA <i>CREAMY SPAGHETTI YELLOW CHILI SAUCE</i> Con lomo saltado. <i>Traditional peruvian huancaína sauce with sautted beef.</i>	S/ 49
TORTELLINI DE AJÍ DE GALLINA <i>TORTELLINI CHICKEN STEW</i> Pasta rellena de pollo y en salsa de ají amarillo. <i>Stuffed pasta with chicken in peruvian yellow chili pepper sauce.</i>	S/ 47
DUO MARINO <i>SEAFOOD DUO</i> Arroz con mariscos con ceviche de pescado. <i>Seafood rice served with fish ceviche.</i>	S/ 52

ARROZ CON PATO <i>DUCK RICE</i> Cremoso arroz clásico del norte, culantro, loche y zarsa criolla. <i>Traditional northern style</i> <i>creamy, cilantro rice,</i> <i>pumpkin loche and onion</i> <i>creole sauce.</i>	S/ 57
TACU TACU MARINO <i>SEAFOOD RICE</i> Tacu tacu de pallares en salsa de mariscos. <i>Tacu tacu of butter bean peruvian</i> <i>style in seafood sauce.</i>	S/ 53
TALLARÍN SALTADO DE POLLO SAUTTED CHICKEN NOODLES Salsa de soya, kión, ají limo, cebolla china. <i>Soy sauce, ginger, limo chili and</i> <i>green onions.</i>	S/ 47
PANCETA DE CERDO <i>PORK BELLY</i> Salsa agrídulce, papas peruanas y ensalada fresca. <i>Sweet and sour sauce, peruvian</i> <i>potatoes and fresh salad.</i>	S/ 50
SALMÓN AL GRILL <i>GRILLED SALMON</i> Salsa de tumbo y vegetales al wok. <i>Tumbo fruit sauce and sautted</i> <i>vegetables.</i>	S/ 54

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE CAKE</i> Con fudge de olla, manjar casero y nibs. <i>Homemade fudge, homemade manjar and cocoa nibs.</i>	S/ 22
CREMA VOLTEADA <i>CREAMY PERUVIAN FLAN</i> Con compota de frutos rojos. <i>With berry compote.</i>	S/ 20
ALFAJOR Relleno de manjar de olla. <i>Filled with homemade manjar</i>	S/ 18
ARROZ CON LECHE <i>PUDDING RICE</i> Canela y clavo. <i>With cinnamon and cloves</i>	S/ 16
MAZAMORRA MORADA <i>PURPLE CORN PUDDING</i> Maíz morado, pasas y polvo de canela. <i>Purple corn, raisins and powdered cinnamon.</i>	S/ 16



SHERATON

Lima Historic Center

CARTA **BAR** MENU

- Hamburguesa Sheraton** S/ 37
Hamburguesa angus (200 gr), queso cheddar, cebolla caramelizada, tocino y papas tumbay con sal de ajo.
Angus beef burger(200gr), cheddar cheese, caramelized onion, bacon and tumbay potatoes with garlic salt.
- Club Sándwich** S/ 34
Pollo a la plancha, queso edam, tocino, tomate, lechuga, mayonesa y papas tumbay con sal de ajo.
Grilled chicken, edam cheese, bacon, tomato, lettuce, mayonnaise and tumbay potatoes with garlic salt.
- Ceviche de Pescado** S/ 42
Pesca del día, camote glaseado y choclo.
Catch of the day, glazed sweet potato and corn.
- Alitas Picantes** S/ 33
Crudités y salsa de queso azul.
Served with crudites and cheese sauce.
- Croquetas** S/ 25
De pollo a la brasa y ají pollero.
Made with peruvian rotisserie chicken and peruvian chili pepper sauce.

Quesadillas de Pollo Queso cheddar, edam, cebolla, pollo y salsa picante. <i>Cheddar and edam cheese, onion, chicken and spicy sauce.</i>	S/ 25
Tartar de Salmón Cebolla, culantro, palta y aceite de oliva. <i>Onion, cilantro, avocado and olive oil.</i>	S/ 34
Salchipapa Sheraton Papas tumbay, mix de chorizos, salchicha Frankfurt, tocino y huevo frito. <i>Tumbay potatoes, mixed sausages, frankfurt sausages, bacon and fried egg.</i>	S/ 29
Nachos Tortillas de maíz crocantes acompañadas de guacamole y pico de gallo. <i>Crispy corn tortillas served with guacamole and pico de gallo.</i>	S/ 33
Papas Bravas Papas crocantes sazonadas con sal de ajo bañadas con una mayonesa picante. <i>Crispy potatoes seasoned with garlic salt and topped with spicy mayonnaise.</i>	S/ 20

|



SHERATON
Lima Historic Center

CARTA **BAR** MENU

SIGNATURES DRINKS

Malambo Tiki	S/ 32
Ron de coco y angostura, pisco macerado de clavo y canela, licor de menta, crema de coco, zumo de fresas, orgeat de almendras y limón. Coconut rum, bitter, cloves and cinnamon infused in pisco, peppermint, coconut cream, strawberry, almond orgeat.	
Jirón	S/ 32
Pisco Intipalka, vodka, ron, gin y licor de naranja, con concentrado de linaza y limón (emoliente), hierba buena y Ginger Beer. Pisco Intipalka, vodka, rum, gin and orange liqueur, with linseed and lemon concentrate (emollient), mint and Ginger Beer.	
Limaq	S/ 35
Bourbon, shrub de higo, camu camu y ginger beer. Bourbon, fig shrub, camu camu, ginger beer.	
Suspira, Limeña	S/ 32
Pisco Intipalka, oporto y base suspiro. Pisco, port wine, suspiro.	
Sheraton 750	S/ 59
Pisco Intipalka, macerado de estación, sour mix. (750ml) Fruit and herbs infused in pisco, sour mix.	
Basílica	S/ 35
Gin, zumo de limón y pink soda. Gin, lime juice, pink soda.	

CLÁSICOS | CLASSICS

Pisco sour clásico	S/ 30
Pisco sour de maracuyá	S/ 30
Pisco punch	S/ 35
Algarrobina	S/ 35
Cuba libre	S/ 29
Chilcano clásico	S/ 30
Chilcano con macerados	S/ 32
Caipirinha	S/ 35
Piña colada	S/ 35
Mimosa	S/ 35
Daiquiri de fresa o durazno	S/ 35
Capitán	S/ 35
Gin Tonic	S/ 39
Tom Collins	S/ 39
Negroni	S/ 39
Manhattan	S/ 39
Aperol Spritz	S/ 35

MOCKTAIL | NON ALCOHOL

Lady red	S/ 15
Jarabe de frutos rojos, zumo de limón y agua con gas. Berries, lime juice, sparkling water.	
Tropical fresh	S/ 15
Pulpa de piña, crema de coco, zumo de limón y agua con gas. Pineapple, coconut cream, lime juice, sparkling water.	
Mixtery	S/ 15
Pulpa de camu camu, jarabe de goma y agua con gas. Camucamu, syrup, sparkling water.	

PISCO

Intipalka	S/ 30
Quebranta / Acholado / Italia	
Viñas De Oro	S/ 35
Demonio De los Andes	S/ 35
Porton	S/ 40
Ferreyros	S/ 49
Biondi	S/ 49

CORDIALS | LIQUEURS | APERITIFS

Campari	S/ 31
Kalhua	S/ 25
Frangelico	S/ 25
Baileys	S/ 25
Anís del Mono	S/ 25
Anís Najar	S/ 25
Amaretto	S/ 25
Sambuca	S/ 25
Cointreau	S/ 25
Disaronno	S/ 25
Grand Marnier	S/ 25
Pernod	S/ 30
Fernet	S/ 30
Sandeman Oporto	S/ 35

Bombay	GIN	S/ 28
Tanqueray		S/ 28
Beefeater		S/ 28
Gin'ca		S/ 36
Grima		S/ 38
Hendrick 's		S/ 42
Citadelle		S/ 55
Gin Mare		S/ 60

BRANDY | COGNAC

Hennessy VS	S/ 35
Hennessy XO	S/ 190
Remy Martin VSOP	S/ 45
Courvoisier VS	S/ 30
Courvoisier VSOP	S/ 45

VODKA

Smirnoff	S/ 25
14 Inkas	S/ 40
Grey Goose	S/ 50
Belvedere	S/ 50

TEQUILA

Cuervo 1800	S/ 50
Don Julio	S/ 80
Jose Cuervo Silver	S/ 30
Jose Cuervo Reposado	S/ 30

RON | RUM

Havana Club Oro	S/ 33
Appleton Estate Signature	S/ 35
Flor de Caña 12	S/ 50
Cartavio XO	S/ 60
Zacapa Solera 23	S/ 120
Zacapa XO	S/ 160

WHISKY

J&B Rare	S/ 28
Ballantines 12	S/ 28
Chivas Regal 12	S/ 34
Glenfiddich 12	S/ 52
Johnnie Walker Black Label	S/ 38
Johnnie Walker Swing	S/ 58
Johnnie Walker Gold Reserve	S/ 65
Chivas 18	S/ 65
Johnnie Walker Platinum	S/ 85
Johnnie Walker Green	S/ 95
Chivas Royal Salute 21	S/ 150

BOURBON

Jim Beam	S/ 34
Jack Daniel's	S/ 34

CERVEZA LOCAL | LOCAL BEER

Pilsen	S/ 14
Cusqueña rubia	S/ 14
Cusqueña trigo	S/ 14
Cusqueña malta	S/ 14

INTERNACIONAL | INTERNATIONAL

Corona Extra	S/ 18
Stella Artois	S/ 17
Heineken	S/ 17

AGUA | WATER

Andea agua mineral / Mineral water	S/ 12
Con gas o sin gas / Sparkling or still	

BEBIDAS FRIAS | SOFT DRINKS

Jugo de fruta de estación	S/ 14
Limonada	S/ 12
Maracuyá	S/ 12
Chicha morada	S/ 12

BEBIDAS CALIENTES | HOT DRINKS

Café americano	S/ 10
Americano descafeinado	S/ 10
Capuccino	S/ 14
Espresso simple	S/ 10
Espresso doble	S/ 16
Latte	S/ 14
Chocolate caliente	S/ 15
Infusiones	S/ 10