

Toromar

RESTAURANTE PERUANO

BIENVENIDOS



PARA COMENZAR

Entradas Frias

Causa de Atún Timbal de papá amarilla con atún, palta y aceituna	\$ 7.900
Causa de Camarones Timbal de papa amarilla, camarones, palta	\$ 10.900
Papa a la Huancaína Papita cocida con salsa huancaína, huevo cocido y aceitunas	\$ 6.900
Pulpo al Olivo Trocitos de pulpo y salsa de aceituna	\$ 12.900



Entradas Calientes

Empanadas Ají de gallina 5 unidades para compartir	\$ 6.900
Anticucho de Corazón Brochetas de corazón de res, pura tradición	\$ 9.900
Ostiones a la Parmesana Ostiones, queso parmesano, sal y pimienta	\$ 12.900
Chicharrón de Calamar Rebosado de calamar con sarza criolla	\$ 11.900
Chicharrón Mixto Mistura de chicharrones de pescado y pollo	\$ 13.900
Chicharrón de Camarones Rebosado de camarones con sarza criolla	\$ 14.900
Pulpo a la Parrilla Un clásico del puerto con sabor a brasas	\$ 16.900
Pachamanca de Mariscos Calamar, camarones, pulpo con especias peruanas y huacatay	\$ 14.900

COMPARTAMOS

Piqueos

Piqueo Toromar \$ 35.900

Ceviche mixto, Jalea Mixta y Arroz con Mariscos

Piqueo Marino \$ 24.900

Ceviche de reineta y jalea mixta con zarcita criolla

Jalea Mixta \$ 16.900

Mistura de chicharrones de reineta, camarones, calamar y pulpo acompañado de sarza criolla

Tiraditos

A la Chalaca \$ 10.900

Láminas de pescado con choclito, cancha y salsa de pimentón

A la Limeña \$ 11.900

Láminas de pescado con choclito, cancha y salsa de ají amarillo





Cevichería

Leche de Tigre El clásico por excelencia con toda la esencia del ceviche	\$ 7.900
Ceviche de Mango Con mango, camarones, calamar y pulpo	\$ 15.900
Ceviche de Reineta Dados de fresca reineta con todo el estilo porteño	\$ 10.900
Ceviche a la Limeña Pescado y camarones en salsa de ají amarillo	\$ 12.900
Ceviche Toromar La insignia, con reineta, camarones y chicharrón de pulpo	\$ 15.900
Ceviche Cinco Sabores Directo del puerto, reineta, salmón, camarones, pulpo y calamar	\$ 15.900
Ceviche Mixto Otro clásico con reineta, calamar, camarones y pulpo	\$ 13.900

DEL RANCHO

Carnes

Filete Torneado	\$ 13.900
Filete de vacuno, tocino y salsa champiñón acompañada de papitas Salteadas y arroz	
Filete en Salsa de Ostión y Camarón	\$ 15.900
Con salsa bechamel con papitas salteadas y el condimento perfecto	
Filete Mar y Tierra	\$ 14.900
Filete de vacuno con salsa marina con pulpo, ostiones y camarones con papas salteadas y su arrocito	
Filete a la Huancaína con Camarones	\$ 15.900
Lo acompañamos con nuestras papitas salteadas y por su puesto el arroz	
Seco de Vacuno	\$ 11.900
Con una salsa única de cerveza negra con toques de cilantro, ají panka, chicha de jora y otras especias y el arroz lo acompaña.	
Filete Mignon	\$ 12.500
Nuestra versión del clásico francés con arroz y el toque toromar	
Filete Cinco Sabores	\$ 15.900
Con camarones, calamar, ostiones y bechamel de marisco con papitas y arroz, para chuparse los dedos	
Lomo Saltado	\$ 13.500
El infaltable! Lleno de sabor peruano, con papas fritas y arroz.	
Bistec a lo Pobre	\$ 13.900
Un bistec de Filete con papas fritas, arroz y un huevo frito	



DEL PUERTO

Pescados y Mariscos

Pescado a lo macho Reineta a la plancha coronado con una suave salsa de mariscos acompañado con arroz, imperdible	\$ 12.500
Pescado en Salsa de Camarones Con reineta y una salsa de suaves camarones, con arroz	\$ 13.500
Salmón Toromar Lo acompañan camarones, champiñones y queso con puré de papas cocidas y arroz	\$ 13.900
Duo Marino No me vas a creer pero lleva salmón y reineta con salsa de camarones, con papitas salteadas y arroz	\$ 14.900
Reineta al Gratín Pescado gratinado con rico queso y champiñones, no te lo pierdas que sólo está en Toromar	\$ 13.900
Salmón al Gratín Como el que está arriba pero con fresquito salmón, una maravilla	\$ 15.900
Sudado de Pescado y Camarones Reineta y camarones cocidos en sus propios jugos con cebolla, tomate y especias peruanas	\$ 13.900
Chupe de Camarones Uno de los platos más emblemáticos de la cocina peruana, de la costa occidental de Perú.	\$ 12.900
Parihuela Un caldito bien marino, con un mixto de mariscos y vino blanco	\$ 11.900

DEL CORRAL

Pollos

Pollo a la Chiclayana Pechuga rellena con camarones y queso mozzarella y salsa huancaína acompañado de papas salteadas	\$ 10.900
Ají de Gallina Pollito deshilachado con salsita de ají amarillo, papita cocida, aceituna y huevo duro	\$ 9.900
Pollo Salteado Salteado con sillao, vino blanco, cebollita, tomate y cebollín con papas fritas y arroz	\$ 8.900
Pechuga en Salsa de Champiñón Sabrosón! a la plancha y acompañado de arrocito	\$ 7.500
Pechuga a la plancha Con ensalada mixta bien fresca y papas fritas de la casa	\$ 6.900



ARROCES

Chaufas

- | | |
|---|-----------|
| Arroz Chaufa Vegetariano
Salteado con diente de dragón, champiñones y otras verduras | \$ 7.900 |
| Arroz Chaufa Mixto de Pollo y Vacuno
Con trocitos de lomo y pechuga de pollo, con un toque oriental | \$ 11.900 |
| Arroz Chaufa de Camarones
Con deliciosos camarones, diente de dragón y sillao | \$ 14.900 |
| Arroz Chaufa Cinco Sabores
Mistura de camarones, pulpo, pollo, calamar y carne de vacuno | \$ 15.900 |
| Arroz con Mariscos
Un mixto de mariscos con todo y conchitas, un espectáculo | \$ 12.900 |

Risottos

- | | |
|---|-----------|
| Risotto Toromar
Clásico italiano de arroz, esta vez con salmón a la plancha, camarones y salsa huacatay | \$ 14.900 |
| Risotto con Lomo Saltado
Otro imperdible con nuestro sabroso y bien peruano lomito saltado | \$ 12.900 |
| Risotto de Camarón
El mismo risotto pero con un toque porteño, ricos los camarones | \$ 13.900 |



PASTAS

Tallarines

Tallarín Saltado Vegetariano Salteado con sillao, tomate, cebollita morada, cilantro y otras especias	\$ 7.900
Tallarín Saltado Mixto de Vacuno y Pollo Salteado con sillao, tomate, cebollita morada, cilantro y otras especias	\$ 11.900
Tallarín Salteado Cinco Sabores Con camarón, calamar, pulpo, carne y pollo	\$ 13.900
Tallarín a la Huancaína con Bistec Bañados en deliciosa salsa huancaína acompañado de filete de vacuno	\$ 12.900



DEL HUERTO

Ensaladas

Mixta Pollo, camarones y mix de vegetales frescos, con salsa tártara y crutones	\$ 10.900
Del huerto, para acompañar Mix de verdes frescos del día	\$ 5.900



OTROS

Porción de Arroz	\$	2.500
Porción de Papas	\$	3.500
Porción de Yucas	\$	5.500

NIÑOS

Nuggets de pollo con papas fritas o arroz	\$	6.500
Salchipollo	\$	4.900

POSTRES

Torta de Chocolate	\$	3.900
Suspiro a la Limeña	\$	3.900
Crema Volteada	\$	3.900
Torta Tres Leches	\$	3.900
Mousse de Maracuyá	\$	3.900
Helado 3 sabores	\$	3.500

CAFETERÍA

Espresso	\$	2.500
Espresso Doble	\$	3.900
Té e infusiones de hierbas	\$	2.200



JUGOS, LIMONADAS Y BEBIDAS

Jugos Naturales Consulte sabores disponibles	\$	3.500
Limonada Menta Jengibre	\$	3.500
Limonada Frappé	\$	3.500
Bebidas 350cc Consulte sabores disponibles	\$	2.000
Inka Cola 500cc	\$	2.900
Agua mineral con o sin gas	\$	2.500

CERVEZAS

Corona 350 cc	\$	3.000
Cusqueña Cebada 350 cc	\$	3.500
Cusqueña Trigo 350 cc	\$	3.500
Cusqueña Malta 350 cc	\$	3.500
Heineken 350 cc	\$	3.000
Sol 350 cc	\$	3.000
Kunstmann Torobayo	\$	3.900
Austral	\$	3.900

SOURS

Pisco Sour Toromar	\$	4.900
Maracuyá Sour	\$	4.900
Whisky Sour	\$	5.900
Amaretto Sour	\$	4.000
Sour Catedral	\$	7.900



CÓCTELES

Algarrobina	\$	4.900
Mojito	\$	4.900
Mojito Corona	\$	6.900
Aperol Spritz	\$	7.900
Ramazzotti Spritz	\$	6.900
Campary Naranja	\$	7.900

DESTILADOS

Pisco Peruano Vargas	\$	3.900
Pisco Alto del Carmen	\$	3.900
Ron havana Club Especial	\$	4.900
Whisky Johnnie Walker Red Label	\$	5.900
Whisky Johnnie Walker Black Label	\$	9.900

Agrega tu bebida preferida por sólo \$1.500

VINOS

CONSULTE POR LA VARIEDAD DISPONIBLE





Toromar

RESTAURANTE PERUANO



toromarrestaurante