

ENTRADAS DEL MAR

Cebiches clásico de pesca del día	39
Cebiche de Atún nikkei con palta	45
Cebiche del Puerto, de pesca del día, langostinos, pulpo, calamar y conchas al rocoto	50
Cebiche Abtao (Pesca del día al ají amarillo y chicharrón de calamar)	50
Cebiche de Camarones de criadero con champiñones	60
Degustación de cebiches; clásico, mixto y nikkei	58
Causa Chucuito, cangrejo, palta y chicharrón de pejerrey	38
Causa elegante de Salmón y Atún	38
Tiradito de pejerrey chalaco al ají amarillo	36
Tiradito de pesca del día	38
Tartare de atún, un clásico de Cabos	40
La Leche de tigre Cabos	34
Tiradito de conchas de abanico del frontón	38

DE NUESTRA PARRILLA

Chorizo Oxford (3und.)	38
Conchas a la parrilla con mantequilla de limón y ajo crocante	39
Nuestro clásico cebiche a la leña (pesca del día, conchas y langostinos)	48
Brochetas de pez espada y langostinos con ensaladita de quinua negra	55
Camarones de criadero a la parrilla en salsa anticuchera con espárragos	60
Plancha anticuchera de calamares y pulpo con papitas nativas y choclo	50
Champiñones a la parrilla en salsa de ajo	38



ENSALADAS

Ensalada de atún a la parrilla, mix de lechugas orgánicas, aros de cebolla blanca, pimiento de piquillo y palta con aliño al balsámico	38
Ensalada de salmón ahumado, mix de lechugas orgánicas, arúgula silvestre, peras y pecanas con aliño de mostaza a la antigua	38
Ensalada de pechuga de pollo a la parrilla con mix de lechugas orgánicas, palta, espárragos, tomate, champiñones y cholco con aliño al dijón	38
Ensalada Cabos, mix de lechugas orgánicas y arúgula silvestre, palta, tomate, pepino, Champiñones, Choclo y aros de cebolla blanca con aliño de la casa	34

LOS PRINCIPALES

Corvina a la parrilla sobre un arroz norteño mojado con conchas	60
Tacu tacu de pallares con saltado de chicharrón de pescado y langostinos	55
Chupe de Camarones de criadero y pesca del día	65
Jalea porteña, chicharrón de pescado, calamar, langostinos, pulpo y conchas	60
Tallarín saltado criollo con mariscos al wok	55
Pepper Atún a la parrilla con ensalada de lentejas a LaFer y su salsa escabechada	58
Corvina a la parrilla con vegetales parrillados	60
Parrilla de pescado y mariscos Cabos	60
Chicharrón de calamar y pejerreyes con yuca frita, salsa criolla y tártara	45
Gñoquis de papa con Camarones de criadero en salsa de chupe	60
Salmón a la parrilla con chaufa de quinua negra	58
Saltado criollo de Camarones de criadero estilo Cabos	65
Arroz con mariscos estilo Cabos	55



LOS CLASICOS

El sudado de pescado Cabos	50
La Canilla de cordero al vino tinto cocida por 8 horas a fuego lento acompañada de penne al olio	65
Osobuco cocido lentamente con cerveza negra y oporto con puré de papa amarilla	60
Aguadito Real Felipe con conchas de abanico y pescado	55
Arroz Callao (Al ají amarillo con chicharrón de calamar y shot de conchas)	50
Arroz chaufa con chicharrón de pescado y tortilla de langostinos	55

CARNE ARGENTINA / CIUDAD DEL LAGO

Baby beef	
Bife de chorizo	
Lomo Fino	
Todos los cortes de 350 gr.	76
Todos los cortes de 450 gr.	86

CARNE AMERICANA ANGUS

Entraña fina sin piel 400 gr.	98
-------------------------------	----

