



# Entradas

## Ceviche especial

S/.68

Corvina preparada de la forma clásica natural, acompañado con chicharrón de calamar, servido con yuca frita y tártara.

## Ceviche mixto

S/.60

Langostino, calamar, pulpo de nuestro litoral y pescado del día con un toque de crema de rocoto.

## Leche de tigre

S/.30

Pescado en trozos, cebolla picada, limón, ají limo, culantro, servido con chifle, canchita y choclo.

## Langostino al ajillo

S/.50

Langostinos norteños salteados con una salsa de ají amarillo, perejil y flambeado con pisco, acompañado con pan al ajo.

## Ceviche de lenguado

S/.65

Lenguado fresco del día con las opciones de al natural, servido con crema de ají o rocoto.

## Ceviche de corvina

S/.60

Corvina fresca del día con las opciones de al natural, servido con crema de ají o rocoto.

## Tiradito de corvina

S/.60

Marinado en una salsa natural.

## Anticucho de corvina

S/.55

Cubos de corvina a la parrilla acompañada con papas doradas, chalaquita de choclo y bañado en una deliciosa salsa anticuchera.

## Tiradito tricolor de pescado

S/.62

Láminas de lenguado, servido con una deliciosa crema al natural, rocoto y ají.

## Causa de pulpo al olivo

S/.42

Base de papa amarilla rellena con palta, servido con láminas de pulpo al olivo.

## Causa de tres sabores

S/.41

Base de papa amarilla rellena con palta, servido con pulpa de cangrejo, langostinos y pulpo. Bañado en sus salsas.

## Causa de langostino

S/.40

Clásica masa de papa amarilla con langostino en salsa golf.

# Entradas

## Brochetas de pollo

Cubos de pollo, cebolla, pimientos. Acompañado con papas doradas y chalaca de choclo

S/.50

## Rocoto relleno con pastel de papa

Rocoto estilo arequipeño, relleno de carne (lomo fino) con un delicioso pastel de papa.

S/.50

## Anticucho de lomo

Deliciosos cubos de lomo fino a la parrilla, acompañado de papas doradas, queso, choclo y salsa anticuchera.

S/.55

## Conchitas parmesanas

Conchitas gratinadas con limón, mantequilla y queso parmesano.

S/.35

## Conchitas pisqueñas

Conchitas en crema de rocoto y pisco, gratinado con queso andino y hoja de espinaca.

S/.35

## Causa batán

Acompañado de frescos langostinos y pulpo a la parrilla, bañado en una reducción de vinagre balsámico.

S/.42

## Palta a la reina

Palta, pollo, vainita, zanahoria y lechuga, acompañado con mayonesa y decorada en salsa golf.

S/.31

## Palta rellena

Palta y pollo con mayonesa y decorado con lechuga fresca.

S/.27

## Causa de pollo

Clásica masa de papa amarilla con pollo y verduras (zanahoria y vainita) en mayonesa.

S/.31

## Causa de pulpa de cangrejo

Clásica masa de papa amarilla con pulpa de cangrejo con crema de huancaína.

S/.35

## Causa escabechada

Clásica masa de papa amarilla con corvina escabechada.

S/.40

# Ensaladas

## Ensalada mixta

Lechuga mixta, tomate, pepino, mix de aceitunas, queso, choclo y cubos de papa sancochada.

S/.37

## Ensalada caprese

Mozzarella fresca, tomate, hojas de albahaca, salsa de pesto y aceite de olivo.

S/.33

## Ensalada batán

Lechuga mixta, pollo, pepino, tomate, queso fresco, palta, aceitunas y cebollas.

S/.43

## Ensalada cesar con pollo a la plancha

Lechuga orgánica y el clásico aderezo Cesar con croutones y queso parmesano, servido con bastones de pollo a la plancha y tocino crocante.

S/.45

## Ensalada bife

Mix de lechuga con sal y aceite de olivo, tomate, queso roquefort y bañado con una reducción de vinagre balsámico, acompañado con tiras de lomo a la parrilla.

S/.47





# *Pescados y Mariscos*

## **Lenguado a la plancha**

S/.60

Filete de lenguado acompañado con chalaca de palta y arroz con choclo.

## **Corvina a la plancha**

S/.55

Filete de corvina acompañado con chalaca de palta y arroz con choclo.

## **Corvina a lo macho**

S/.65

Un filete de corvina crocante con sabrosa salsa de mariscos, acompañado de puré y espárragos a la parrilla.

## **Corvina salteada**

S/.55

Trozos de corvina empanizada salteado con especias criollas, cebolla y tomate. Servido con papas fritas y arroz blanco.

## **Tuno al carbón**

S/.55

Atún a la parrilla acompañado de un tacu tacu de pallares.

## **Corvina a la iqueña**

S/.60

Filete de corvina y mariscos en una crema de ají, papa amarilla, pisco, culantro y hierba buena. Estilo parihuela, acompañado de arroz con choclo.

## **Atún oriental**

S/.55

Trozos de atún sellado, con ajonjolí servido en un delicioso chaufa de verduras, acompañado con salsa de maracuyá y reducción balsámico.

## **Salmón a la parrilla**

S/.65

Filete a la parrilla acompañado con papas doradas y ensalada mixta.

## **Saltado de mariscos con verduras oriental**

S/.55

Langostinos ,pulpo , calamar, conchas, brócoli, espárragos, champiñones, holantado, acompañado con arroz blanco

**INFORMES Y RESERVACIONES : (+51) 981495314**

# *Pescados y Mariscos*

|                                                                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Trio marino</b><br>Arroz con mariscos, ceviche de corvina y chicharrón de corvina.                                                                              | S/.65 |
| <b>Dúo marino</b><br>Causa acevichada y chaufa de mariscos.                                                                                                        | S/.60 |
| <b>Arroz con mariscos</b><br>A la criolla con salsa macho y hierbas acompañado con chalaca de choclo.                                                              | S/.55 |
| <b>Póker de mariscos</b><br>Servido de ceviche, tiradito, causa de pulpa de cangrejo y salpicón de mariscos.                                                       | S/.75 |
| <b>Jalea mixta</b><br>Mixtura de mariscos empanizada, servida con salsa de tártara, yuca, limón y acompañado con una zarza de ají.                                 | S/.75 |
| <b>Chaufa de mariscos</b><br>Un delicioso arroz frito con sabor oriental ahumado al wok a fuego alto, con un mix de mariscos frescos de temporada.                 | S/.60 |
| <b>Corvina a la chiclayana</b><br>Corvina frita bañada en una salsa escabechada de cebollas, huevo y aceituna, acompañado por una causa de casa, rellena de palta. | S/.60 |
| <b>Risotto a la huancaína</b><br>En salsa clásica de huancaína con mix de mariscos en su salsa.                                                                    | S/.55 |
| <b>Escabeche de corvina con pepian de choclo</b><br>Filete de corvina en salsa escabechada con un tradicional pepián de la casa y arroz blanco.                    | S/.60 |

## *Pastas*

|                                                                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Fetuccini a los 3 quesos con osobuco</b><br>Queso mozzarella, parmesano y roquefort, servido con osobuco en vino tinto, cocidas con verduras.        | S/.60 |
| <b>Tallarín saltado de pollo</b><br>Trozos de pollo saltado con tomate, cebolla y juliana de ají amarillo.                                              | S/.47 |
| <b>Lasagna al forno</b><br>Pasta al horno, rellenos con salsa de carne, tomate y granitado con queso mozzarella y parmesano. Acompañado con pan al ajo. | S/.45 |
| <b>Fetuccini a la huancaína con lomo</b><br>En clásica salsa huancaína con lomo a la parrilla.                                                          | S/.65 |
| <b>Tagliatelle con langostinos</b><br>En una salsa "scampi" de ajos, mantequilla, vino blanco y perejil con un toque de limón.                          | S/.55 |
| <b>Ravioles a la bolognesa</b><br>Rellena de carne con salsa bolognesa.                                                                                 | S/.43 |
| <b>Fetuccini al pesto con sábana de lomo</b><br>En una deliciosa salsa pesto servida con un lomo empanizado a la plancha.                               | S/.65 |
| <b>Fetuccini al Alfredo</b><br>En nuestra deliciosa salsa blanca y jamón.                                                                               | S/.41 |
| <b>Fetuccini al pesto con lomo a la parrilla</b><br>En una deliciosa salsa pesto servida con un lomo a la parrilla.                                     | S/.65 |





# Aves

## Milanesa de pollo

S/.50

Pechuga de pollo empanizada, servida con papas fritas, tomate, palta y vinagreta de la casa.

## Pollo a la fiorentina

S/.55

Pechuga de pollo, salsa blanca, pimientos, mozzarella gratinada y puré de papa.

## Filete de pollo en salsa de champiñones

S/.55

Pechuga de pollo a la plancha en nuestra deliciosa salsa de champiñones, complementado con arroz y papas fritas.

## Pollo a la parrilla

S/.50

Pechuga de pollo a la parrilla, servida con papas fritas, tomate, palta y vinagreta de la casa.

## Chaufa de pollo

S/.38

Salteado de trozos de pollo, huevo, kion, cebolla china y aromatizado con aceite de ajonjolí.

## Pollo a la Napolitana

S/.55

Fetuccini en salsa Napolitana servida con milanesa de pollo, gratinado con queso Edam.

## Pollo relleno en salsa BBQ

S/.55

Pollo relleno con jamón, queso en una deliciosa salsa BBQ, acompañado de papas doradas y selectas legumbres salteadas y flameadas al pisco con toques de ajos y perejil.

# Sopas

## Dieta de pollo

S/.35

Pechuga de pollo picada, verduras, papa amarilla y fideos en fondo claro.

## Crema de espárragos

S/.35

Espárragos en cremosa sopa, acompañado con croutones y espárragos a la parrilla.

## Sopa criolla

S/.40

Carne de res, huevo escalfado, leche, fideos y papa amarilla con sazón criolla.

## Sopa a la minuta

S/.35

Carne de res, fideos y papa amarilla con sazón criolla.

## Chupe de corvina

S/.60

Corvina, ajíes, leches, queso fresco, papa amarilla, habas, choclo y huevo escalfado.

## Chupe de langostino

S/.65

Langostino, ajíes, leches, queso fresco, papa amarilla, habas, choclo y huevo escalfado.

## Chilcano de corvina

S/.55

Clásica preparación de la casa.





## Carnes

### Lomo saltado criollo

Lomo fino flameado con especias criollas, cebolla y tomate. Servido con papas fritas y arroz blanco.

S/.60

### Parrilla para dos

Lomo fino, pechuga de pollo y mix de chorizos de la casa, servido con papas fritas y ensalada.

S/.85

### Marucha caprichosa

Bistec de lomo fino a la parrilla sazonada con ajos, perejil y aceite de oliva. Servido con una ensalada mixta.

S/.60

### Lomo en salsa pimienta

Lomo a la parrilla en salsa de pimienta negra, servida con papas doradas y arroz.

S/.61

### Pepián con asado

Nuestro clásico Pepian de choclo como antaño con tropezones de ají amarillo, culantro acompañado de jugoso asado de res y sarza criolla.

S/.55

### Chaufa de lomo

Huevo, arroz, salsa de ostión, cebolla china, aceite de ajonjolí y kion. Acompañado con trozos de lomo al estilo tradicional.

S/.60

### Tallarín saltado de lomo

Fideos linguini salteado con lomo, cebolla, tomate, ají amarillo, bañado en salsa de ostión, sillao y vinagre.

S/.57

### Lomo a la parrilla

Lomo fino a la parrilla, servido con papas doradas y ensalada.

S/.60

## Regional

### Carapulcra con sopa seca y chanco

Típica carapulcra chinchana, con trozos de chanco y yuca frita.

S/.45

### Carapulcra con sopa seca y pollo

Típica carapulcra chinchana, con presa de pollo y yuca frita.

S/.40

### Asado de res

Acompañado de puré de papas y arroz.

S/.55

### Seco de cabrito

En su jugo con arroz y frejoles, acompañado con una deliciosa salsa criolla.

S/.65

### Arroz verde con chicharrón de cerdo

Criollo arroz con culantro, pisco y cerveza, dados de camote y chicharrón de cerdo, acompañado de una salsa criolla.

S/.55



# *Piqueos*

## **Piqueo japonés**

S/.45

2 cortes de cualquier maki de la carta, 2 sushis, 3 langostinos crocantes y un ceviche de corvina (mini)

## **Pulpo al olivo**

S/.73

Filete de pulpo macerado con aceite de olivo, ajo y perejil acompañado con una salsa de aceituna.

## **Tequeños de queso**

S/.27

Relleno con queso paria, servido con guacamole.

## **Yuquitas El Batán**

S/.31

Masa de yuquita empanizada, servida con salsa de ocopa y huancaína.

## **Chicharrón de calamar**

S/.54

Empanizados y fritos servidos con salsa tártara, yucas y limón.

## **Chicharrón de pollo**

S/.45

Trozos de pechuga fritas, servidas con salsa tártara y yuca frita.

## **Langostino crocante**

S/.50

Delicioso langostino con panko, acompañado con una salsa de ajonjolí.

## **Pulpo a la parrilla**

S/.73

Delicioso pulpo a la parrilla acompañado de papas doradas y ensalada mixta.

## **Ronda caliente**

S/.75

Para dos personas: Langostinos al ajillo, champiñones salteados, anticucho de lomo, conchitas pisqueñas y pan al ajo crocante.



# Pizzas

## Americana

S/.48

Relleno de abundante queso mozzarella y jamón sobre una salsa de tomates con especias de la casa.

## Batán

S/.52

Masa artesanal con salsa de casa, rellena de abundante queso mozzarella, jamón y chorizo.

## Napolitana

S/.50

Pizza rellena de abundante queso mozzarella en salsa de la casa con rodajas de tomate y hojas de albahaca fresca.

## Hawaiana

S/.50

Masa artesanal con salsa de la casa, rellana de jamón y abundante queso y trozos de piña.

## Peperoni

S/.50

Pizza rellena de abundante queso mozzarella y peperoni.

## Vegetariana

S/.50

Mix de verduras frescas salteadas con aceite de olivo para coronar sobre abundante queso mozzarella.

## Margarita

S/.50

Albahaca fresca macerada en aceite de olivo.

## Lomo saltado

S/.60

Lomo fino salteado con mix de verduras al wok para coronar en nuestra masa artesanal sobre la salsa de tomates y especias de la casa.



# Maki sushi

10 Cortes de cualquier presentación a <sup>S/</sup>29

## Roll acevichado

Relleno de palta, langostinos furay, cubierto con lenguado bañado en una salsa acevichada y coronado con hilos de camote crocante.

## Batan roll

Relleno de langostinos furay y palta, cubiertos un delicioso tartar de salmón.

## Roll furay

Relleno de palta, salmón y queso philadelphia, empanizado y frito con panko.

## Inca roll

Relleno de queso philadelphia, palta y salmón, bañado con ajonjolí blanco.

## California roll

Relleno de pulpa de cangrejo, langostinos furay y palta, bañado en ajonjolí negro.

## Rembo roll

Relleno de palta, queso philadelphia, salmón, cubiertos con palta y salmón (harusame).

## Roll parrillero

Relleno de palta y langostinos furay, cubierto con atún bañado en salsa anticuchera y flameada.

## Avocado roll

Relleno con langostinos furay, cubierto de palta y ajonjolí negro.

## Chicken roll

Relleno con pollo crocante, queso philadelphia y palta, cubierto con plátano asado, bañado en salsa de maracuyá.

## Roll de Lomo saltado

Relleno de palta y langostinos furay, cubierto con lomo saltado y bañado en su salsa.

## Spicy roll

Relleno con langostinos furay y palta, cubiertos con salmón bañado en salsa spicy.

## Eskin roll

Relleno de palta y langostinos furay, cubiertos con ajonjolí blanco y piel de salmón crocante.







# *Maki sushi*

## **Hotate roll**

Relleno con palta y langostino furay, cubierto con cancha de abánico, bañado con una salsa de ajo y flameado.

## **Kani roll**

Relleno de langostinos furay y palta, cubiertos un tartar de pulpa de cangrejo.

## **Futu Maki**

Relleno de langostino, shitaki, ajonjolí blanco y pepino japonés.

## **Roll tropical**

Relleno de queso philadelphia, fresa y mango, cubiertos con kiwi bañado en salsa de maracuyá.

## **Nasu Yosa**

Berenjenas rellenas de langostinos, chanco y col, bañado con una salsa YOSA.

## **Katsudon de chanco**

Chanchito apanado con panko, preparado en forma de tortilla de huevo en una salsa tentsuyu y cebolla blanca, servido con base de arroz blanco.

# *Sushi mixto*

Langostino

Salmón

Atún

Pulpo

Lenguado

**SUSHI, 15 UNIDADES S/.60**

**TABLA DE MAKYS POR 30 CORTES S/.70**

**TABLA DE 20 CORTES DE MAKYS+10 DE SUSHI S/.80**





# Jarras

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Limonada clásica          | S/.18.00 |
| Limonada de Frambuesa     | S/.25.00 |
| Limonada de Aguaymanto    | S/.25.00 |
| Limonada de hierba luisa  | S/.20.00 |
| Limonada Batán            | S/.23.00 |
| Maracuyá con hierba luisa | S/.23.00 |
| Naranjada                 | S/.18.00 |
| Maracuyá                  | S/.20.00 |
| Mango                     | S/.20.00 |
| Chicha morada             | S/.20.00 |



INFORMES Y RESERVACIONES : (+51) 981495314





# Postres

## ROLLING CAKE DE LÚCUMA Y CHOCOLATE

S/. 20.00

Suave biscocho de chocolate con crema de lúcuma, almíbar de cacao y helado de vainilla.

## PROFITEROLES BATAN

S/. 20.00

Profiteroles crocantes rellenos con caramelo a la sal y helado de café.

## MERENGADO DE CHIRIMOYA AL PLATO

S/. 20.00

Nuestra versión al plato, buñuelos calientes de manjar, merengue crocante y chirimoya fresca.

## VOLCÁN DE CHOCOLATE

S/. 20.00

El favorito! Mini cake de chocolate crocante por fuera y cremoso por dentro, pídelo con el helado que más te guste.

## PICARONES CON MIEL

S/. 20.00

Tradicionales picarones con helado de dulce de leche y miel de chancaca.

## YOGURT BATÁN

S/. 20.00

Servido con frutas y granola

## SORBETES Y HELADOS DE LA CASA (3 bolas)

S/. 24.00

Bésame mucho  
Lúcuma  
Vainilla  
Capuccino  
Cookies and cream  
Caramelo a la sal  
Ron con pasas  
Chocoteja  
Crocante de coco  
Stracciatella especial  
Mentachip  
Dulce de leche con wafernut  
Ferrero Rocher  
Yogurt con cerezas  
Sorbete de fresa  
Sorbete de maracumango  
Sorbete de piña con jengibre