

Big Ben

C O C I N A M A R I N A

TRADICIÓN TRUJILLANA DESDE 1994

Martini Club

2x55

PASSION MARTINI - APPLE MARTINI
ESPRESSO MARTINI

Refrescantes
sin alcohol

MARACUMANGO,
HIERBA LUISA CON PIÑA
FRUTOS ROJOS

LO NUEVO
ALBAHACA Y LIMÓN
CEDRÓN CON CANELA

SANGRÍA ROSÉ

JARRA DE 1.3 LT

S/99

CELEBRA CON NUESTRAS PROMOCIONES DEL MES

Big Ben
COCINA MARINA

✧ EL CHEF RECOMIENDA ✧



Causa crocante de pulpa de cangrejo 62

Puré de papa huamachuquina al panko, coronada con pulpa de cangrejo y salsa de rocoto.

Fried mashed potatoes with panko and covered with crab meat with mayonnaise sauce and rocoto sauce.



Causa crocante de pulpo al olivo 65

Puré de papa huamachuquina al panko, coronada con pulpo flameado al olivo y salsa de rocoto.

Fried mashed potatoes with panko and covered with sautéed octopus with black olive cream and rocoto sauce.



Causa crocante de lomo saltado 72

Puré de papa huamachuquina al panko, coronada con lomo saltado, papas al hilo y salsa de rocoto.

Fried mashed potatoes with panko and covered with sautéed tenderloin with onions and rocoto sauce.



CONSULTAR DISPONIBILIDAD

Parrilla marina 129

02 brochetas de pesca de temporada, 02 brochetas de langostinos, 04 conchas de abanico y tentáculos de pulpo en salsa parrillera. Acompañan papas doradas, espárragos, choclo y chimichurri.

02 skewers of catch of the day, 02 skewers of prawns, octopus tentacles and 04 scallops, served with fried potatoes, asparagus, corn and chimichurri.



Marina dos tiempos 89

Piqueo de cebiche de pesca de temporada, causitas rellenas de langostinos, chicharrón criollo de pescado y arroz con mariscos norteño. Acompaña yucas prensadas fritas.

Catch of the day cebiche, shrimps with mashed potatoes, crispy fried fish and rice with seafood. Served with fried maniocs.



Cebiche Big Ben 82

Pesca premium. Láminas de pescado al limón, rocoto, ají mocho y leche de tigre, acompañado de camote y choclo.

Slices of premium fish marinated with lime and peruvian peppers. Served with sweet potato and corn.

Maridaje sugerido/ Pairing: Cepas: Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Malbec. Cócteles: Chilcano de pisco, Pisco Sour, Gin Tonic, Capitán, Copa de Sangría Rose.



PARA COMPARTIR / TO SHARE

Buffet Huanchaco (05 personas)

249

Servido en fuentes: Cebiche de pesca de temporada, chicharrón criollo de pesca de temporada y arroz con mariscos. Acompañado de yucas prensadas fritas.

For 05 people: fish cebiche, fried fish and rice with seafood. Served with fried cassava.

Buffet Chan Chan (05 personas)

279

Servido en fuentes: Cebiche de pesca de temporada, chicharrón criollo mixto y arroz con mariscos. Acompañado de yucas prensadas fritas y porción de choritos norteños a la chalaca.

For 05 people: catch of the day cebiche, chalaca's mussels, fried fish and seafood, and rice with seafood. Served with fried cassava.

Ronda dos tiempos (03 personas)

155

Ronda de cebiches de temporada: norteña y huanchaquera, causa de langostinos, chicharrón criollo de pesca de temporada y arroz con mariscos norteño. Acompañado de yucas prensadas fritas. *Catch of the day cebiches, shrimps with mashed potatoes, fried fish and rice with seafood. Served with fried cassava.*

Ronda fría Big Ben (03 personas)

155

Ronda de cebiche de pesca de temporada, tiradito a la crema de ají amarillo y al pimiento piquillo, langostinos en salsa coctel, pulpo y calamar al olivo. Acompañado de choritos norteños a la chalaca, conchitas negras al limón y yucas prensadas fritas. *Catch of the day cebiche, catch of the day tiradito with pepper cream, shrimps with golf sauce, octopus and calamari with black olive sauce. Chalaca's mussels and black shells. Served with fried cassava.*

Marina dos tiempos (02 personas)

89

Piqueo de cebiche de pesca de temporada, causitas rellenas de langostinos, chicharrón criollo de pescado y arroz con mariscos norteño. Acompaña yucas prensadas fritas.

Catch of the day cebiche, shrimps with mashed potatoes, crispy fried fish and rice with seafood. Served with fried cassava.

Marina fría (02 personas)

89

Ronda de cebiche de pesca del día, tiradito de pesca del día a la crema de ají amarillo y pimiento piquillo, pulpo y calamar al olivo y causitas con langostinos. Acompañado de yucas prensadas fritas.

Catch of the day cebiche, catch of the day tiradito with pepper cream, shrimps with mashed potatoes, octopus and calamari with black olive sauce. Served with fried cassava.

PARA COMPARTIR Y PARA PICAR



Alérgenos/ Allergen list



Moluscos
Mollusc



Gluten
Gluten



Lactosa
Lactose



Picante
Spicy



Crustáceos
Crustaceans

**CEBICHE MIXTO
BIG BEN**



**CEBICHE
CLÁSICO**



**TIRADITO
A LAS 3 CREMAS**



**CEBICHE
DOS TIEMPOS**



**CEBICHE
A LA CREMA
DE ROCOTO**





CEBICHES Y TIRADITOS

Cebiche norteño 🌶️

67

Láminas de pesca de temporada al limón, rocoto, ají mocho y leche de tigre de ají limo, acompañado de yuca, camote, cancha y choclo.

Slices of fish marinated with lime and Peruvian peppers. Served with sweet potato and corn.

Cebiche clásico 🌶️

82

Pesca premium. Cubos de pescado al limón, rocoto y ají mocho.

Acompañado de camote y choclo. *Cubes of fish marinated with lime and Peruvian peppers. Served with sweet potato and corn.*

Cebiche Big Ben 🌶️

82

Pesca premium. Láminas de pescado al limón, rocoto, ají mocho y leche de tigre, acompañado de camote y choclo.

Slices of premium fish marinated with lime and Peruvian peppers. Served with sweet potato and corn.

Cebiche Big Ben con langostinos 🌶️🦐

80

Pesca premium. Láminas de pescado y langostinos al limón, rocoto, ají mocho y leche de tigre, acompañado de camote y choclo.

Slices of fish and shrimps marinated with lime and Peruvian peppers. Served with sweet potato and corn.

Mixto a la crema de rocoto 🌶️🦐🦑🦐

75

¡LO NUEVO!

Pesca de temporada, anillas de calamar, langostinos, caracol y pulpo en crema de rocoto. Acompaña choclo, camote y patacones. *Slices of catch of the day fish, octopus, calamari, shrimps, and sea snail marinated with lime and Peruvian red peppers. Served with cassava, sweet potato, corn and fried plantains.*

- Solo pescado / only fish

67

Cebiche dos tiempos

Pesca de temporada. Láminas de pescado al limón, rocoto, ají mocho y leche de tigre. *Slices of fish marinated with lime and Peruvian peppers.*

- Con chicharrón de pescado 🌶️🦐

75

with fish cracklings

- Con chicharrón de mariscos 🌶️🦐🦑🦐

79

with seafood cracklings

Cebiche Mixto

95

Big Ben (Sugerido para 02 personas)

★ PLATO INSIGNIA

Pesca premium. Láminas de pescado con pulpo, langostinos, caracol y calamar al limón, rocoto, ají mocho y leche de tigre.

Acompañado de almeja, abanico, conchitas negras y choritos norteños con camote y choclo.

Slices of fish, octopus, calamari, shrimps, and sea snail marinated with lime and Peruvian peppers.

Served with clam, scallop, black shells and mussels, with sweet potato and corn.

Tiradito a las dos cremas

77

Láminas de pescado con crema de ají escabeche y pimienta piquillo.

Acompañado de camote y choclo. *Slices of fish marinated with lime and yellow and piquillo pepper cream. Served with sweet potato and corn.*

Tiradito a las tres cremas

79

Láminas de pescado a la crema de ají escabeche, pimienta piquillo y olivo. Acompañado de camote y choclo.

Slices of fish marinated with lime and yellow pepper cream, piquillo pepper cream and olive cream.

Served with sweet potato and corn.

Maridaje sugerido/Pairing: Cepas: Albariño, Sauvignon Blanc, Verdejo, Torrontés, Riesling, Albilla / Cócteles: Chilcano Herbal, Pisco Sour, Gin Tonic, Margarita clásica



ENTRADAS/ APPETIZER

Choritos a la chalaca norteños

Choritos norteños en salsa de limón, ají escabeche, ají limo, cebolla y tomate.

Mussels with lime, escabeche pepper, limo pepper, tomato and onion.

De 06 unidades

42

De 12 unidades

72

Pulpo al olivo Big Ben

(Consultar disponibilidad)

Pulpo en láminas con salsa de aceitunas botijas, palta, yuquitas prensadas y galleta.

Octopus with black olive cream, avocado and fried cassava.

65

Conchitas a la parmesana

Conchitas gratinadas con queso parmesano.
Gratinated scallops with parmesan cheese.

De 06 unidades

45

De 12 unidades

75

Mariscos al limón (06 unidades)

Selección de mariscos frescos en su concha al limón y ají mocho.

Selection of fresh seafood with lime and peppers.

Almejas y abanicos

45

Causa de pulpa de cangrejo 59

★ PLATO INSIGNIA

Papa huamachuquina con relleno de pulpa de cangrejo, palta y salsa de mayonesa.

Mashed potatoes filled up with crab, avocado and light mayonnaise.

Causa de atún 55

Papa huamachuquina con relleno de atún, palta y salsa de mayonesa.

Mashed potatoes filled up with tuna, avocado and light mayonnaise.

Causa de langostinos 55

Papa huamachuquina con relleno de langostinos, palta y salsa de mayonesa.

Mashed potatoes filled up with shrimps, avocado and light mayonnaise.

Causa acebichada 62

♥ FAVORITO DE LA CASA

Causa de papa huamachuquina con palta, relleno de atún y cubierta con cebiche de pesca de temporada y leche de tigre.

Mashed potatoes with avocado, tuna with mayonnaise and catch of the day cebiche on the top.

Leche de tigre

Vaso servido de leche de tigre al limón y ajíes peruanos. Con yuca y camote sancochado.

A Peruvian citrus marinade made with fish, lime and spicy peppers. With parboiled sweet potato and cassava.

De pesca del día 37

De conchas negras 39
(Consultar disponibilidad)
Peruvian black shells

Maridaje sugerido/ Pairing: Champagne, Prosecco o Cava / Cepas: Albariño, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Torrontés o Pinot Grigio / Cócteles: Pisco Sour, Chilcano, Dry Martini, Aperol Spritz, Tónico Peruano, Gin Tonic

**CONCHITAS A LA
PARMESANA**



**CAUSA
ACEBICHADA**



**CHORITOS
A LA CHALACA**



**MARISCOS
AL LIMÓN**



**PULPO AL
OLIVO**



**CAUSA PULPA
DE CANGREJO**



NUESTROS CHICHARRONES



CHICHARRÓN
BIG BEN



CHICHARRÓN
CRIOLLO DE
PESCADO



LANGOSTINOS
AL PANKO

CHICHARRONES

Chicharrón criollo de pescado 65

♥ FAVORITO DE LA CASA

Pesca de temporada frito al estilo jalea, con yucas fritas y zarza criolla. Servido con salsa tártara.

Crispy fried fish with fried cassava and onion salad. Tartar sauce.

Chicharrón criollo mixto 75

Pesca de temporada frito al estilo jalea con pulpo, calamar, langostinos y almeja. Servido con yucas fritas, zarza criolla y salsa tártara.

Crispy fried fish with fried octopus, calamari, shrimps and clam with fried cassava and onion salad. Tartar sauce.

Chicharrón de langostinos al panko 72

♥ FAVORITO DE LA CASA

Langostinos al panko con yucas fritas. Salsa de maracuyá y tártara.

Fried panko shrimps with fried cassava. Passion fruit sauce and tartar sauce.

Chicharrón Big Ben 79

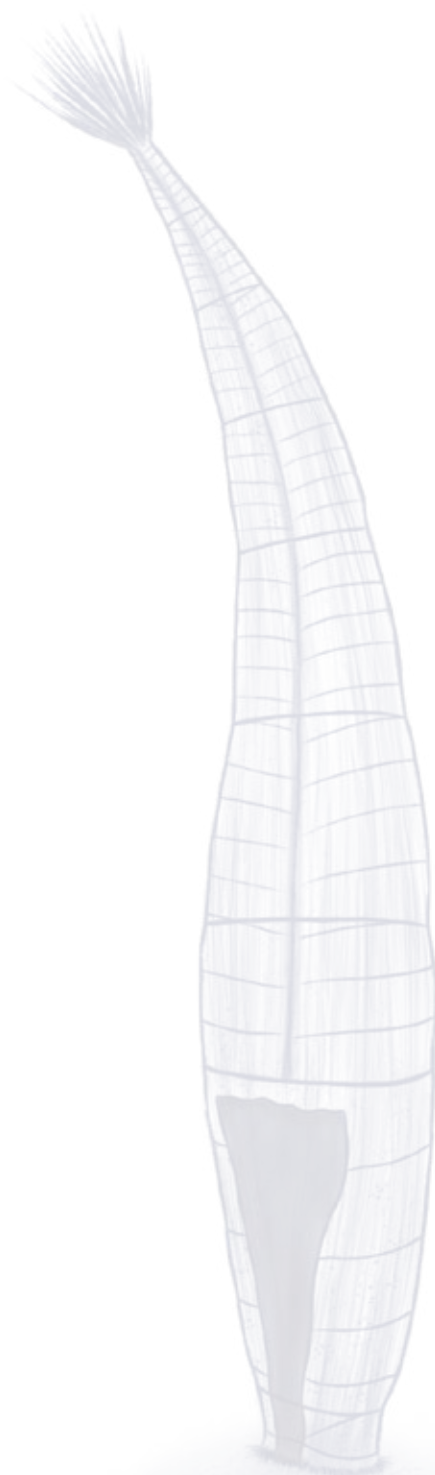
Pesca premium frito con una masa especial. Servido con yucas prensadas fritas, salsa de maracuyá y tártara.

Battered fish with fried mashed cassava. Passion fruit sauce and tartar sauce.

Chicharrón mixto Big Ben 85

Pesca premium frito con una masa especial con pulpo, calamar, langostinos y almeja. Servido con yucas prensadas fritas, salsa de maracuyá y tártara.

Battered fish with fried octopus, calamari, shrimps and clam with fried cassava. Passion fruit sauce and tartar sauce.



Maridaje sugerido/ Pairing: Cava, Prosecco / Cepas: Riesling, Chenin blanc, Pinot Grigio, Chardonnay / Cócteles: Chilcano, Maracuyá Sour, Margarita clásica, Aperol Spritz, Gin Tonic



ARROCES Y OTROS

Arroz con langostinos 72

Arroz norteño con langostinos.

Rice with yellow pepper and turmeric with sauteed shrimps.

Chaufa de langostinos 72

Chaufa peruano con langostinos.

Chinese style rice with soy sauce with sauteed shrimps.

Chaufa de pescado 65

Chaufa peruano con pesca del día frita.

Chinese style rice with soy sauce with crispy fried fish.

Pulpo Parrillero 87

(Consultar disponibilidad)

♥ FAVORITO DE LA CASA

Tentáculos de pulpo en salsa parrillera con papas doradas y espárragos verdes.

Grilled octopus with special grill sauce, golden potatoes and green asparagus.

Arroz con mariscos 82

★ PLATO INSIGNIA

Arroz norteño con pulpo, calamar, langostinos, almeja y abanico. Rice with yellow pepper and turmeric with sauteed octopus, calamari, shrimps, clam and scallops.

Chaufa de mariscos 82

Chaufa peruano con pulpo, calamar, langostinos, almeja y abanico.

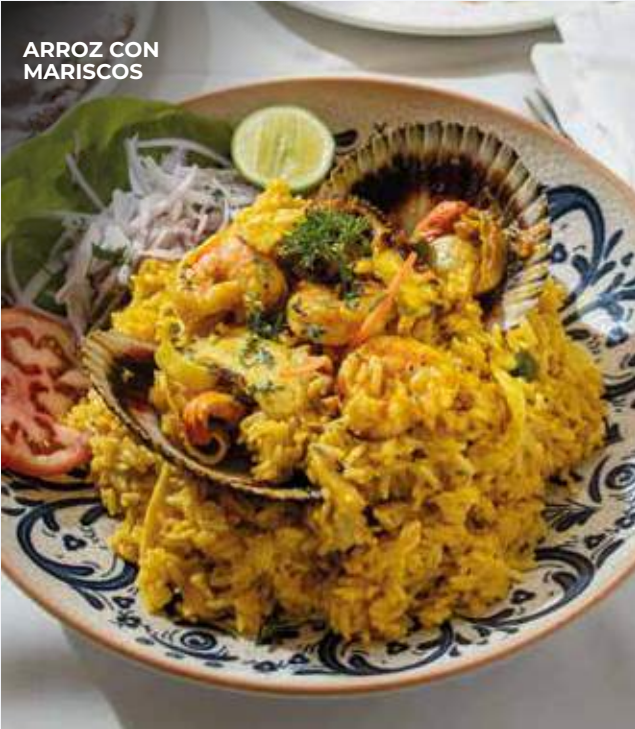
Chinese style rice with soy sauce with sauteed octopus, calamari, shrimps, clam and scallops.



Maridaje sugerido/ Pairing: Cepas: Riesling, Albariño, Garnacha Rosé, Pinot Noir, Carmenere /
Cócteles: Chilcano, Tónico peruano, Copa Sangría Rosé, Old Fashioned

LOS CLÁSICOS DEL BIG BEN

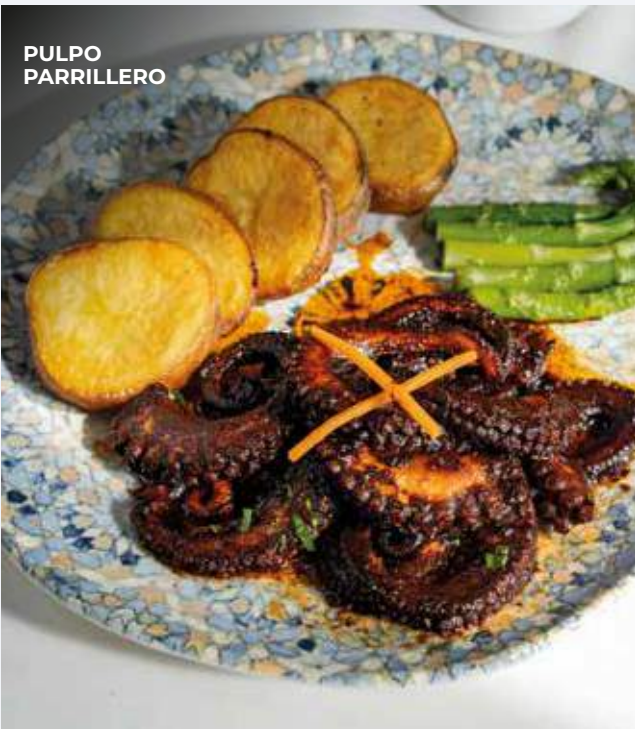
ARROZ CON
MARISCOS



CHAUFA DE
PESCADO



PULPO
PARRILLERO



ARROZ CON
LANGOSTINOS



NUESTROS ➤ FILETES ➤

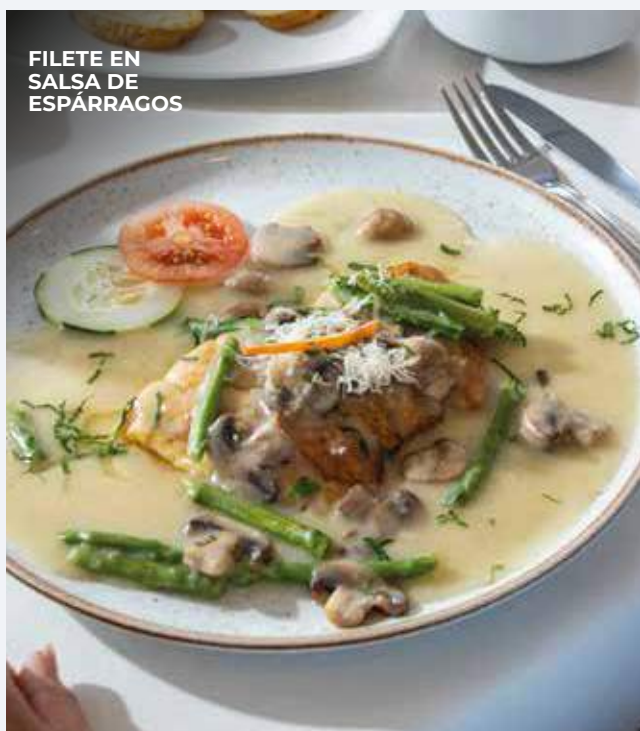
**SALMÓN
PARRILLERO**



**FRITO DE
ANTAÑO**



**FILETE EN
SALSA DE
ESPÁRRAGOS**



**FILETE EN SALSA
DE LANGOSTINOS**





FILETES DE PESCADO

Filete frito de antaño 🌿 65

★ PLATO INSIGNIA

Filete frito de pesca de temporada con jugo de limón y cebolla. Acompañamiento a escoger.
Fried catch of the day fish fillet with lime juice and onion. Optional side

Filete a la plancha 82

Filete de pesca premium a la plancha. Con espárragos salteados y acompañamiento a escoger
Grilled premium fish fillet with sauteed asparagus and optional side.

Filete frito Big Ben 🌿 82

Filete frito de pesca premium con zarza criolla y acompañamiento a escoger.
Fried premium fish fillet with optional side.

Salmón parrillero 82

Filete de salmón a la plancha en salsa parrillera. Acompañamiento a escoger.
Grilled salmon fillet with grill sauce and optional side.

Filete al ajo 🌿 85

Filete de pesca premium a la plancha con suave crema de ajos y acompañamiento a escoger.
Grilled premium fish fillet with soft garlic and butter sauce with optional side.

Milanesa de pescado 🌿 82

Filete de pesca premium empanizado. Acompañamiento a escoger.
Premium fish breaded with optional side

Filete en salsa de 🌿 85 champiñones y espárragos

♥ FAVORITO DE LA CASA

Filete de pesca premium a la plancha con suave salsa de champiñones y espárragos y acompañamiento a escoger.
Grilled premium fish fillet with soft asparagus and mushrooms sauce and optional side.

Filete en salsa de 🌿 🍷 87 langostinos

Filete de pesca premium a la plancha en salsa de langostinos. Acompañamiento a escoger.
Grilled premium fish fillet with shrimp sauce and optional side.

Filete en salsa 🌿 🌶️ 🍷 89 a lo macho

Filete de pesca premium a la plancha con salsa picante de mariscos y acompañamiento a escoger.
Grilled premium fish fillet with spicy seafood sauce and optional side.

Acompañamientos/Sides:

Arroz / Arroz con choclo
Papas fritas / Papas doradas
yuca y camote sancochado.
*Rice / Rice and corn
French fries / Fried potatoes
parboiled cassava and sweet
potato*

Maridaje sugerido/ Pairing: Cepas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Noir, Carmenere
Cócteles: Gin Tonic, Chilcano, Pisco Sour, Dry Martini, Negroni Sbagliato

SOPAS MARINAS Y PICANTES

Chilcano de filete de pesca premium

79

Reponedora sopa a base de fondo de pescado con papita sancochada y mococho. Acompañamiento a escoger.

Restorative soup, made with fish stock. premium fish fillet, boiled potatoes and seaweed. Optional side.

Sudado criollo de filete de pesca premium

82

Reponedora sopa a base de fondo de pescado con ají amarillo, chicha de jora, tomates y cebollas. Acompañamiento a escoger.

Premium fish fillet simmered with yellow chili pepper, chicha de jora, tomatoes and onions. Optional side.

Picante de mariscos

82

Potente guiso picante de mariscos: pulpo, calamar, langostinos, almeja y abanico, con papita y arroz.

Stew of seafood (octopus, calamari, clams and shrimps) made of yellow pepper, potatoes and rice.

Parihuela Big Ben

95

★ PLATO INSIGNIA

Reponedora sopa norteña: filete de pesca premium, pulpo, almeja, calamar, langostinos y cangrejo en un fondo de pescado con ají amarillo, chicha de jora y kión. Acompaña yuca, camote sancochado y arroz blanco.

Traditional northern Peruvian fish and seafood soup (octopus, calamari, clams, shrimps and crab) made of yellow pepper, chicha de jora and ginger. Served with rice, parboiled cassava and sweet potato.

Acompañamientos/Sides:

Arroz / Yuca y camote sancochado

Rice / Parboiled cassava and sweet potato

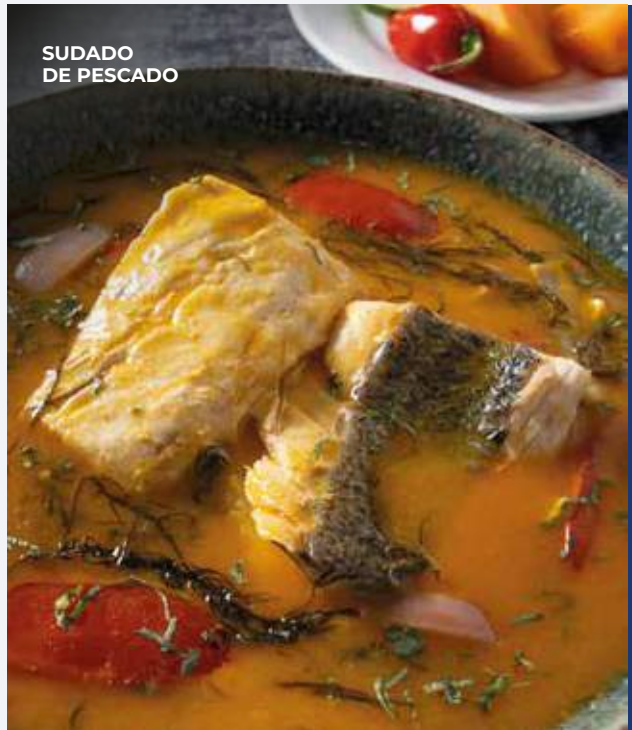
Maridaje sugerido/ Pairing: Cepas: Torontel, Torrontes, Riesling, Pinot Noir, Carmenere
Cócteles: Chilcano, Moscow Mule, Maracuyá Sour, Paloma, Gin Tonic.

NUESTRAS SOPAS MARINAS & PICANTES

PARIHUELA
BIG BEN



SUDADO
DE PESCADO



PICANTE
DE MARISCOS



NUESTRAS PASTAS

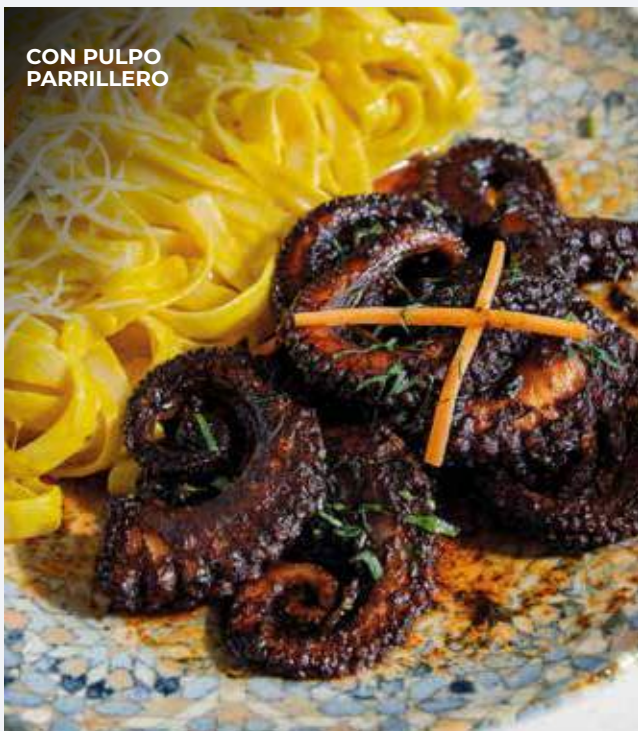
CON LANGOSTINOS
PARRILLEROS



CON MILANESA
DE PESCADO



CON PULPO
PARRILLERO



CON SALMÓN A
LA PLANCHA





PASTAS MARINAS

Escoge tu pasta favorita para acompañar: espagueti o fettuccine

Langostinos parrilleros



72

♥ FAVORITO DE LA CASA

Langostinos en salsa parrillera sobre espagueti a la huancaína.

Grilled shrimps with grill sauce with huancaína (yellow pepper and cheese sauce) spaghetti.

Con salsa al pesto

with pesto sauce

75

Milanesa de pescado a la huancaína



65

Filete de pesca de temporada empanizado, servido con espagueti a la huancaína.

Fish catch of the day breaded with huancaína (yellow pepper and cheese sauce) spaghetti.

Con salsa al pesto

with pesto sauce

67

Salmón a la plancha con fettuccine al pesto



83

Filete de salmón a la plancha acompañado de fettuccine en salsa al pesto: albahaca y espinaca.

Grilled salmon fillet with fettuccine and Peruvian pesto sauce.

Salmón parrillero con fettuccine a la huancaína



83

Filete de salmón en salsa parrillera acompañado de fettuccine a la huancaína.

Grilled salmon fillet with grill sauce and fettuccine with huancaína (yellow pepper and cheese sauce)

Pulpo parrillero con fettuccine a la huancaína



85

¡LO NUEVO!

Tiernos tentáculos de pulpo en salsa parrillera acompañados de fettuccine en salsa a la huancaína.

Grilled octopus with special grill sauce with huancaína (yellow pepper and cheese sauce) fettuccine.

Maridaje sugerido/ Pairing: Cepas: Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Sangiovese, Syrah /
Cócteles: Chilcano Herbal, Pisco Sour, Aperol Spritz, Negroni Sbagliato, Old Fashioned



POLLOS Y CARNES

Pollo a la plancha

62

Filete de pechuga de pollo a la plancha con arroz y papas fritas.

Chicken fillet with rice and french fries.

Pollo a la milanesa

62

Filete de pechuga de pollo empanizado, acompañado de arroz y papas fritas.

Breaded chicken fillet served with rice and french fries.

Pollo saltado

62

Láminas de pechuga de pollo salteadas con cebolla, tomate y ají escabeche.

Servido con papas fritas y arroz.

Sauteed chicken with onions, tomato and yellow pepper. Served with french fries and rice.

Lomo fino saltado

72

Láminas de lomo fino salteadas con cebolla, tomate y ají escabeche con papas fritas y arroz.

Sauteed tenderloin with onions, tomato and yellow pepper. Served with french fries and rice.

Lomo strogonoff

¡LO NUEVO!



74

Láminas de lomo fino en salsa de champiñones y crema de leche. Acompañado de papas doradas.

Tenderloin with sauce made of mushrooms and cream. Served with golden potatoes.

Milanesa de pollo a la huancaína



62

Filete de pechuga de pollo empanizado servido con espagueti en salsa a la huancaína

Breaded chicken fillet served with huancaína (yellow pepper and cheese sauce) spaghetti

Con pesto / with pesto sauce 64

Lomo saltado a la huancaína



72

♥ FAVORITO DE LA CASA

Láminas de lomo fino salteadas con cebolla, tomate y ají escabeche, acompañado de espagueti a la huancaína.

Sauteed tenderloin with onions, tomato and yellow pepper. Served with huancaína (yellow pepper and cheese sauce) spaghetti.

Con pesto / with pesto sauce 74

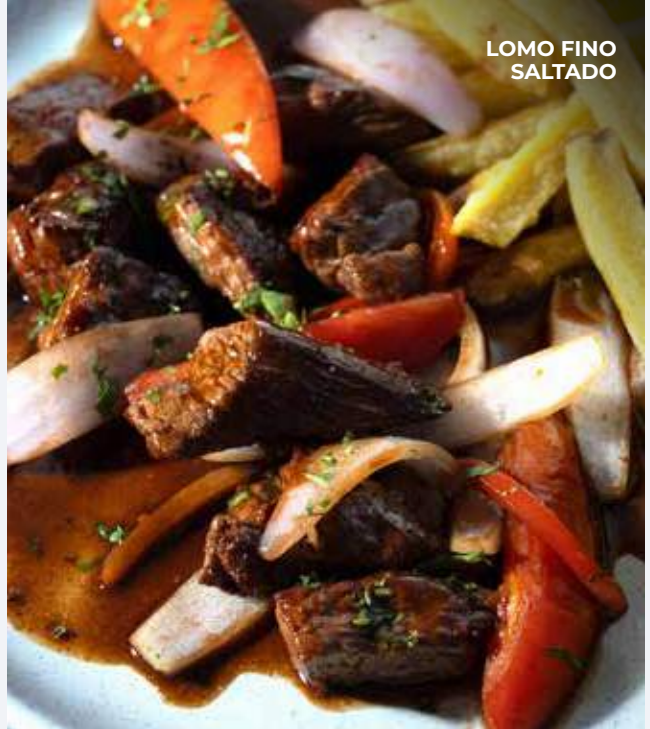
Maridaje sugerido/ Pairing: Cepas: Pinot noir, Sangiovese, Carmenere, Malbec, Tannat
Cócteles: Pisco Sour, Chilcano, Old Fashioned, Negroni, Capitán

POLLOS & CARNES

**POLLO
SALTADO**



**LOMO FINO
SALTADO**



**LOMO FINO SALTADO
CON FETTUCCINI
AL PESTO**



**LOMO
STROGONOFF**



LOS ➤ HUANCHAUQUEROS ➤



LOS HUANCHAUQUEROS

Pulpa de cangrejo reventado 🍷 🌿

Guiso de pulpa de cangrejo con ají escabeche, huevo y mococho con un chorrito de aceite de oliva. Acompaña papa sancochada y arroz.

Stew of crab meat with yellow pepper, eggs and seaweed. With olive oil. Served with parboiled potatoes and rice.

65

Cangrejos enteros 🍷 🌿 huanchaqueros (3 un.)

(Consulta con nuestros asesores el stock del día)

★ PLATO INSIGNIA

Cangrejos enteros en diferentes preparaciones: en cebiche o reventado huanchaquero.

Crabs in different cooking styles: crab cebiche or local stew with yellow pepper and eggs.

75

Chitas enteras al peso

(Consultar disponibilidad y precio)

Chitas enteras en diferentes preparaciones*: frita, sudado, al ajo o a lo macho.

Local "Chita" fish in different cooking styles: fried, soup, with garlic sauce or with spicy seafood sauce.*

**Algunas variedades contienen gluten y picante (al ajo y a lo macho)*

Maridaje sugerido/ Pairing: Cepas: Albilla, Torontel, Sauvignon Blanc, Riesling, Garnacha Rosé
Cócteles: Pisco Sour, Chilcano, Old Fashioned, Gin Tonic.

GUARNICIONES / SIDES

Arroz / Rice	10
Arroz con Choclo / Rice with corn	12
Camote y Yuca Sancochada <i>Sweet potato and parboiled cassava</i>	12
Papas Fritas / French Fries	14
Papas Doradas / Golden Potatoes	14
Yucas Fritas / Fried Yuca	15
Ensalada de Verduras Mixtas <i>Mixed Salad</i>	20
Verduras Salteadas o Cocidas <i>Sautéed or boiled vegetables</i>	20

Escanea para ver la versión
digital de nuestra carta



LOS POSTRES DE LA CASA

Copa de helado (2 bolas)

Ice cream

15

Torta de chocolate con helado

Chocolate cake and ice cream

28

Pie de pecanas con helado

Pecan pie and ice cream

30

Panqueques de la casa Big Ben

Pancakes with crema de leche, ice cream and peaches

25

Cheesecake de la casa con helado

Cheesecake with ice cream

35



Maridaje sugerido/ Pairing: Asti, Ruby, Chandon Delice, Oporto / Cócteles: Carajillo, Orgasmo, Old Fashion, Algarrobina, Espresso Martini.