

SIETE  PUERTOS
Restaurant & Bar

PARA COMPARTIR

Piqueo Regional. S/ 100

Chicharrón de pescado y pollo, cecina, yuca y patacones.

Mix de Tapas 7 Puertas. S/ 50

Trilogía de causas, colitas de langostinos al panko y canastita regional.

Trío de tequeños. S/ 50

Tequeños rellenos de jamón y queso, ají de gallina y lomo saltado.

Costrinis mediterráneos. S/ 25

Tostadas, tomates, pimientos, zucchinis en salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

Yuquitas con salsa huancaina. S/ 25

Tradicionales yuquitas rellenas con queso.

Piqueo Mar y Río. S/ 110

Ceviche, langostino en salsa brava, arroz con mariscos y chicharrón de pescado.

Dúo Marino (Para 2 personas). S/70

Elige entre Ceviche, Arroz con Mariscos y Chicharrón de pescado

Canastita regional. S/30

Chonta, chorizo regional, cecina, maduro, ají de cocona y sachá culantro.

Alitas BBQ. S/ 30

Alitas aderezadas con salsa BBQ de la casa. Acompañado con papas fritas.

Piqueo Criollo. S/ 115

Ceviche en salsa de rocoto, lomo saltado, causitas de pollo y ají de gallina.

Mix de causas. S/ 35

Causita acevichada, causita de pollo y causita con colitas de langostino.

Alitas Acevichadas. S/40

Alas de pollo cubiertas de nuestra salsa acevichada.

Colitas de langostinos al panko con salsa de soya. S/ 40

Langostinos crocantes al panko con salsa a base soya.

CAUSAS Y CEBICHES

Cebiche Amazónico 7 Puertas. S/40

Pescado fresco con toques amazónicos.

Cebiche mixto tradicional. S/ 50

Trozos de pescado y mix de mariscos con salsa acevichada.

Leche de Tigre. S/ 25

Tradicional coctel con trozos de pescado, en salsa acevichada.

Colitas de langostinos. S/ 40

Servidos sobre mousse de palta y palmitos.

Cebiche clásico. S/ 35

Pescado fresco con salsa acevichada y ají limo.

Tiradito en Salsa de Cocona. S/ 40

Láminas de pescado con salsa regional de cocona y un toque de ají charapita.

Causa de pollo (*). S/ 30

Puré de papa marinada con limón y aji amarillo, con relleno de pollo y palta.

Causa de cangrejo (*). S/ 40

Puré de papa marinado con limón y aji amarillo, con relleno de pulpa de cangrejo y palta.

Cebiche en salsa de rocoto. S/ 40

Tradicional cebiche con crema de rocoto.

Tiradito limeño. S/ 40

Clásico tiradito con salsa acevichada.

Causa de langostinos (*). S/ 35

Puré de papa marinado con limón y aji amarillo, con relleno de langostinos y palta.

(*) Agrégale Salsa Acevichada + S/10

CREMAS Y SOPAS

Crema del día. S/ 20

Crema de verduras con croutones (brócoli, espinaca o espárragos).

Sopa a la minuta. S/ 20

Caldo con base de carne.

Chupe de langostinos. S/ 35

Langostinos, arroz, queso fresco, papa y huevo.

Sopa Criolla. S/ 30

Carne picada en aderezo criollo.

Dieta de Pollo. S/ 25

Caldo de pollo con zanahoria, papa y cabello de ángel.

Chupe de Corvina. S/ 40

Con filete de corvina frita en chupe.

SANDWICHES

Sandwich de pollo. S/ 25

Pollo, mayonesa, lechuga con papas fritas.

Cheese Burger. S/ 30

Hamburguesa de bife (200grs), doble queso con papas fritas.

Sandwich mixto 7 Puertas. S/ 25

Mixto de jamón, queso y salame húngaro.

7 Puertas Burger. S/ 35

Hamburguesa de bife (200grs), doble queso, tocino, pepinillos, aros de cebolla con papas fritas.

Sandwich de Asado. S/ 30

Pan brioche con asado de res en su salsa.

Club sandwich. S/ 40

Pollo, tocino, jamón, queso, huevo frito, palta, mayonesa, tomate y lechuga.

ENSALADAS Y ENTRADAS

Ensalada de Chonta 7 puertas. S/ 25

Palmito deshilachado, palta, tomate, con vinagreta.

Ensalada de espinaca con fruta de estación. S/ 20

Con frutos secos y honey mustard.

Ensalada con Roast Beef. S/ 45

Mix de verduras frescas con Roast Beef al estilo 7 puertas.

Ensalada Caesar. S/ 25

Mix de lechugas, tocino crocante, queso parmesano, pollo al panko y crotones al ajo.

Palta a la Reyna. S/ 25

Palta rellena con ensalada de pollo con papas, zanahorias y mayonesa.

Papa a la Huancaína. S/ 20

Con crema de Huancaína adornada con huevo y aceituna.

AVES

Milanesa de Pollo. S/ 35

Acompañado de papas fritas.

Ajír de gallina. S/ 30

Crema espesa de ajír amarillo con pollo deshilachado y guarnición de arroz.

Chaufa de pollo. S/ 40

Arroz frito saltado y ahumado con trozos de pollo.

Brochetas de pollo. S/ 40

Con papa sancochada y choclo.

Pollo en salsa de maracuyá. S/40

En salsa dulce de maracuyá con papas cocktail al ajo.

Pollo a la Mozzarella. S/ 40

En salsa de tomate y mozzarella gratinada con vegetales salteados.

Chicharrón de pollo. S/ 40

Acompañado con papas fritas.

Pollo a la plancha. S/ 40

Acompañado con una rica ensalada mixta.

Cordon Bleu con Champignones. S/ 45

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso bañada en salsa blanca con champignones.

PESCADOS Y MARISCOS

Brochetas de pescado. S/ 40

Con papa sancochada y choclo.

Sudado de Pescado. S/ 40

Al vapor con guarnición de arroz.

Pescado a la Meuniere. S/ 45

En salsa de limón, mantequilla y alcaparras acompañado de arroz a la jardinera.

Chicharrón de pescado. S/ 40

Acompañado con yuca frita o patacones.

Pescado a la Loretana. S/ 45

Con ensalada de chonta, yuca y maduro frito.

Pescado con costra de

Ajonjolí Salsa Oriental. S/ 50

Con stir fry oriental.

Dorado a la Chorrillana. S/ 40

En salsa marinada y arroz.

Corvina a lo macho. S/ 55

Con salsa de mariscos y arroz.

Arroz con Mariscos. S/45

Arroz sazonado con especias, con frescos mariscos.

CARNES

Bistec con Papas Fritas. S/ 30

Con salsa chimichurri.

Cecina con Tacacho. S/ 40

Plato regional de cerdo ahumado con plátano majado con chicharrón de chancho.

Filet Mignon. S/ 50

En suave salsa de vino con champignones.

Lomo fino al Strogonoff. S/ 50

Con champiñones, pepinillos, salsa blanca, crema de leche y arroz.

Lomo Saltado. S/ 45

Con papas fritas y arroz blanco.

Lomo de cerdo con salsa de mostaza. S/ 40

Acompañado de papas salteadas.

Tacu Tacu con bistec apanado. S/ 40

Tradicional tacu tacu peruano acompañado de un jugoso bistec apanado y salsas caseras.

Lomo fino a las 3 pimientos. S/ 50

Tres pimientos, crema de leche con papa arly.

Bistec a lo pobre. S/ 60

Bistec al jugo con arroz chaufa, maduro frito y ensalada.

Lomo Saltado con Tacu Tacu. S/55

Tradicional tacu tacu peruano con trozos de carne flameada.

Asado con Puré. S/ 45

Acompañado de arroz

Arroz Chaufa Regional. S/ 45

Con trozos de cecina ahumada y maduros fritos.

Brochetas de Lomo. S/ 50

Trozos de lomo con verduras salteadas en brochetas.

Tornedau con tocino en salsa demi glace. S/ 57

Medallón de lomo envuelto en tocino con gratén de papas.

PASTAS

Spaghetti al Aglio e Olio. S/ 25

Clásico italiano.

Fetuccini a lo Alfredo. S/ 35

En salsa blanca con jamón y queso.

Fetuccini a la Huancaína con

Lomo Saltado. S/ 50

Plato fusión de pasta y sazón criolla.

Spaghetti a la Bolognesa. S/ 35

En salsa de tomate y carne molida.

Quinoto a la huancaína. S/ 35

Con champignones y pimientos salteados.

Fetuccini en Salsa de Cocona

con Cecina. S/ 50

Fusión Italo-Amazónica.

Fetuccini a los 3 quesos. S/ 35

Con queso Edam, Emmental y Parmesano.

Tallarín saltado con pollo. S/ 40

Fusión peruano-asiática.

Tallarines verdes con Bistec

apanado. S/ 50

Con base de albahaca, espinaca, crema de leche y queso parmesano.

COCKTAILS

Capirinha. S/ 20	Cuba Libre. S/ 20	Destornillador. S/ 20	Pantera Rosa. S/ 20
Chilcano. S/ 20	Chapito. S/ 25	7 raíces Sour. S/ 30	Negroni. S/ 30
Orgasmo. S/ 25	Mojito. S/ 25	Pisco Sour. S/ 30	Daiquiri. S/ 25
Machu Picchu. S/ 25	Piña Colada. S/ 25	Copa de Vino. S/ 25	Gin Pink Tonic. S/ 35
Cosmopolitan. S/ 25	Algarrobina. S/ 25	Gin Tonic. S/ 30	Amazonas 7P. S/ 30
Chuchuhuasi Sour. S/ 30	Siete Puertas Green. S/ 25	Tequila Sunrise. S/ 25	Aperol Spritz. S/ 35
Apple Martini. S/ 30	Piscina. S/ 35	Old Fashioned. S/ 35	Laguna Azul. S/ 30
7 Puertas Sour. S/ 35	Margarita. S/ 25 (Clasico, Blue, Maracuyá).		

PARA TODOS

Combo Chapito. S/ 190 (Botella Capitan Morgan + Jugo de naranja + Coca Cola)	Sangría (Jarra). S/ 50	Combo Chilcano. S/ 170
---	-------------------------------	-------------------------------

FRAPPÉS

Oreo. S/ 13	Fresa. S/ 15	Oreo. S/ 15	Fresa. S/ 18
Capuccino. S/ 12	Maracuyá. S/ 13	Vainilla. S/ 15	Chocolate. S/ 15

JUGOS

Piña. S/ 12	Papaya. S/ 12
Naranja. S/ 12	Mixto (2 frutas) S/ 14
Surtido (3 frutas) S/ 16	Especial (fruta + leche) S/ 18

CERVEZAS

Pilsen / Cristal / San Juan. S/ 10	Inca Kola / Coca Cola. S/ 8	Botella de Agua. S/ 8
Bucket. S/ 55	Fanta / Sprite. S/ 6	
Cusqueña (Trigo, Dorada, Negra). S/ 12		
Bucket. S/ 65		
Heineken / Stella Artois / Corona. S/ 14		
Bucket. S/ 75		

CAFÉS E INFUSIONES

Americano. S/ 8	Espresso. S/ 10	Capuccino. S/ 12	Té o infusión. S/ 5
------------------------	------------------------	-------------------------	----------------------------

MILKSHAKES

Oreo. S/ 15	Fresa. S/ 18
Vainilla. S/ 15	Chocolate. S/ 15

REFRESCOS

Jarra de Camu Camu. S/ 20	Vaso: S/ 10
Jarra de Maracuyá. S/ 20	*Frozen: +S/ 2

OTROS

Inca Kola / Coca Cola. S/ 8	Botella de Agua. S/ 8
Fanta / Sprite. S/ 6	

POSTRES

Cheesecake de maracuyá. S/ 15	Pie de Limon. S/ 15	Panqueque con Helado. S/ 18
Cheesecake 7 Puertas. S/ 15 Con Coulis de Camu Camu	Cake Artesanal con Frutos Secos. S/ 18 Acompañado con helado de vainilla.	Strudel de piña y castaña. S/ 18 Acompañado con helado de vainilla.
Cheesecake de Camu Camu. S/ 15	Panqueque con Manjar Blanco. S/ 18	Torta de Chocolate. S/ 15
Crema Volteada. S/ 15		