



Oficial

peruano

¡TAMBIÉN TENEMOS DOMICILIOS!

OFICIAL.COM.CO - T. 6447777 - RAPPI

Abrebocas



TACOS EMPERADOR

Pesca del día arrebozada, mole almendrado & palta

\$26.9

ZANAHORIAS ORGANICAS

Tahini, yogurt griego & dukkah de pistachio

\$21.9

TAPA CHICHARRÓN

De cochinitillo rostizado, crema de huancaína & camote crujiente

\$27.9

ENSALADA LIMEÑISIMA DE COGOLLOS

Palta, tomate & palmitos con el aderezo de la casa

\$22.9

CAUSA LIMEÑA

Con camarones a la milanesa, salsa golf, alioli de huancaína & palta

\$29.9 / VEG \$22.9

TEMPURA KASAI DE LANGOSTINOS

Furikake, mayo TNT, salsa akishizo, micro mix & palta

\$32.9



Ceviches & Tiraditos

CEVICHE “OFICIAL”

De la pesca del día, leche de tigre de rocoto & palta tatemada **\$32.9**

CEVICHE “PUERTO CALLAO”

Combinado de la pesca del día en leche de tigre al natural & crocante chicharrón de calamares **\$32.9**

TIRADITO “BAHÍA PUCUSANA”

De la pesca del día, conchas de abanico, emulsión de tigresa al ají limo & palta **\$32.9**

TIRADITO BAJA CALIFORNIA

Salmon, leche tigre de jalapeños & palta tatemada **\$32.9**

TIRADITO SECHURA

De la pesca del día, crema de banano rostizado & tigresa de ají amarillo ahumado **\$32.9**

Sánguchitos



HAMBURGUESITAS DE LANGOSTINO

Asada con mayo de sriracha, tempura
de cebolla & encurtidos **2UN \$26.9**

“EL CUBANITO”

Con chicharrón de cochinito laqueado
en miso, banano rostizado & huevo de
codorniz **2UN \$24.9**

“LA PERLA”

De la pesca del día arrebozada, palta
& salsa huancaína **2UN \$26.9**

Pesca del Día & Peruchos

CHICHARRON MIXTO

Crujiente pesca del día, calamares, langostinos & mayo atigrada de rocoto

\$44.9

PESCA DE PICANTERÍAS DEL NORTE

Corvina dorada en cremoso baño de ají amarillo **\$46.9**

CHUPE AREQUIPEÑO

De camarones, corvina, mejillones & huevo frito **\$46.9**

CALDERETA LIMEÑA

Pesca del día tostada en jugo de ají amarillo, chicha de jora, papas confitadas & arroz con choclo **\$46.0**

LOMO SALTADO

Al fuego del wok con papas fritas & huevo achicharrado **\$42.9**

STEAK A LO POBRE

Steak wagyu con tacu-tacu de frijol negro braseado & seco trujillano **\$39.9**

FIDEUÁ AL ESTILO NORTEÑO

De pesca del día, langostinos, chicha de jora, alioli & jugo marisquero **\$44.9**

PESCA DEL DÍA TOSTADA

En jugo de curry almendrado, plátano rostizado & arroz basmati a la hierba luisa con furikake casero

\$52.9



Arroces

ARROZ MARISQUERO

Inconfundible clásico con todos los sabores a mar & ajíes braseados

\$46.9

ARROZ ATAMALADITO

Con pollo campesino & criolla de tropezones de palta **\$36.9**

ARROZ CHAUFA FUSIÓN

Al wok con chicharrón de lechoncito, camarones & plátano frito al estilo shanghai **\$36.9 / VEG \$30.9**



Josper

PESCA DEL DÍA

A la brasa con cremoso puré de papas & vegetales al grill **\$45.9**

MEDIO POLLO A LA BRASA

De las clásicas pollerías limeñas con papas casco crujientes, ensalada de campo & sus cremas **\$36.9**

De Dulce

“EL TUMBAO”

Frutos rojos, guanábana, dulce de leche & crumble de almendras

\$16.9

CHURROS “OFICIAL”

Con dulce de leche & helado de vainilla

\$14.9

CHEESECAKE DE MARACUYA

con mascarpone & frutos rojos

\$16.9

ROYAL TOFFEE PUDDING

Con helado de coco

\$14.9

SUSPIRO A LA LIMEÑA

De antaño **\$16.9**

TORTA AMELCOCHADA

De chocolate, rellena de dulce de leche

\$16.9

TARTA DE CHOCOLATE

con caramelo salado & helado de

mascarpone **\$16.9**

Cócteles

De la Casa:

FRENCH SPRITZ

Lillet Rosé, St. Germain, prosecco, fresa, albahaca • **\$29**

PISCO SOUR

Pisco Viñas de Oro Quebranta, Demonio de los Andes Acholado, limón, sirope, clara • **\$29**

VICTORIA

Beefeater, lavanda, limón, Chartreuse Verde • **\$27**

SBAGLIATO

Dubonnet, Yzaguirre Rojo Reserva, Prosecco • **\$27**

OFICIAL MULE

Tequila Altos Plata, Mezcal Siete Misterios, jengibre, pepino, soda, hierbabuena • **\$32**

PENICILLIN

Glenlivet Founder's, jengibre, limón, miel de acacia, Ardbeg • **\$32**

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas • **\$96**

Para 2 a 3 personas • **\$48**

Rosada: Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet Rosé, fresa, albahaca

CERVEZA EN BOTELLA

Stella Artois • **\$12**

Corona • **\$11**

Michelob Ultra • **\$10**

Club Colombia • **\$8**

BBC Monserrate Roja • **\$12**

Budweiser • **\$10**

Sin Alcohol

REFRESCOS • \$7.9

Ginger pepino | Cordial de jengibre, limón, tónica Fever Tree, pepino

Piña Tajín | Piña, limón, soda, tónica, tajín

JUGOS CARBONATADOS CORELIA • \$8

Flor de Jamaica y Maracuyá

Lulo y Sauco

TÓNICA

Fever Tree • **\$10**

San Pellegrino Tónica • **\$10**

Fentiman's • **\$10**

AGUA

Ilimitada y filtrada en casa

Con o sin gas • **\$4.5**

San Pellegrino o Acqua Panna • **\$10**

Limonada natural • **\$4.5**

Gaseosa • **\$6.5**

Vinos

BURBUJAS

Prosecco Cantina Coli Serprino,
Glera, Véneto, Italia • **\$109.9** c. **\$22.9**

Cava Olivia Brut Nature,
Chardonnay, Biodinamico, Sant Sadurni d'Anoia
España • **\$154.9** c. **\$31.9**

Cava Gramona La Cuveé,
Xarel-lo, Chardonnay, Sant Sadurni d'Anoia,
España • **\$199.9**

CHAMPAGNE

Delamotte Brut,
Chardonnay, Les Mesnil, Francia • **\$368.9**

Taittinger, Brut Reserve
Chardonnay, Pinot Noir, Francia • **\$489.9**

Moet Chandon Brut,
Chardonnay, Reims, Francia • **\$560.9**

Veuve Clicquot Brut ,
Chardonnay, Pinot Noir, Francia • **\$599.9**

BLANCOS

Domäne Wachau Terrassen,
Riesling, Austria • **\$129.9**

Condes de Albarej,
Albariño, Galicia, España • **\$123.9** c. **\$24.9**

A to Z,
Pinot Gris, Oregón, EE.UU • **\$152.9**

Santiago Ruiz,
Albariño, Rias Baixas, España • **\$279.9**

Salentein Portillo,
Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina • **\$99.9**

Telmo Rodriguez "Basa",
Verdejo, Rueda, España • **\$149.9**

Catena "Appellation Tupungato",
Chardonnay, Mendoza, Argentina • **\$159.9**

Matetic Corralillo,
Sauvignon blanc, Maipo, Chile
• **\$182.9**

Dory,
Arinto Viognier, Lisboa, Portugal
• **\$112.9** c. **\$22.9**

Emiliana Novas,
Chardonnay, Colchagua, Chile • **\$124.9**

Agustí Torelló "Xic",
Xarel-lo, Penedés, España • **\$105.9**

Marqués de Casa Concha,
Chardonnay, Colchagua, Chile • **\$219.9**

Murua,
Viura, Malvasía, Rioja España • **\$179.9**

Sibaris Gran Reserva,
Sauvignon Blanc, Leyda, Chile • **\$149.9** c. **\$29.9**

Ca Rugate San Michelle,
Garganega, Soave, Italia • **\$103.9**

Loimer,
Grüner Veltliner, Kamptal DAC, Austria
• **\$145.9** c. **\$29.9**

Enate 234,
Chardonnay, Somontano, España
• **\$140.9** c. **\$28.9**

Altas Cumbres,
Torrontés, Salta, Argentina • **\$121.9** c. **\$24.9**

Vinos

ROSADOS

Izadi "Larrosa",
Garnacha, Rioja, España • **\$133.9** c. **\$26.9**

Hiedler Weine,
Zweigelt, Austria • **\$119.9**

Luzon Coleccion Rose,
Monastrell, Jumilla, España • **\$88.9**

Marqués de Casa Concha Rose,
Cinsault, Itata, Chile • **\$149.9**

Niepoort Redoma Rose,
Tinta Amarella, Touriga Nacional,
Douro, Portugal • **\$134.9**

Le Saint Andre,
Syrah Garnacha, Cote De Provence, Francia
• **\$140.9**

TINTOS

Ultreia Saint Jacques,
Mencía Bierzo, España • **\$139.9** c. **\$28.9**

Luzón Colección,
Monastrell, Jumilla, España • **\$102.9**

Loimer,
Zweigelt, Niederösterreich, Austria •
\$140.9

Pruno Crianza,
Tempranillo, Ribera del Duero, España •
\$176.9

Emiliana Novas,
Carmenere, Cabernet Sauvignon,
Colchagua, Chile • **\$111.9**

Monteabellon Avaniel,
Tempranillo, R. del Duero, España • **\$94.9**

Salentein Killka Art,
Malbec, Mendoza, Argentina • **\$138.9** c.
\$28.9

Cepa Gavilán,
Crianza, Tempranillo, R. del Duero, España
• **\$189.9** c. **\$38.9**

Casa Silva Gran Terroir,
Syrah, Valle de Colchagua, Chila • **\$159.9**

Manz "Pomar Do Espirito Santo"
Touriga , Aragones, Portugal • **\$126.9**

Salentein Reserva,
Cabernet Sauvignon, Valle De Uco,
Argentina • **\$188.9**

Telmo Rodríguez "Dehesa Gago",
Tempranillo, Toro, España • **\$156.9**
c. **\$31.9**

Vidigal "Dao",
Touriga Nacional, Jaen, Dao, Portugal •
\$138.9

Lapostolle Le Rouge,
Syrah, Cabernet, Petit Verdot, Rapel, Chile
• **\$169.9** c. **\$34.9**

Lorca "Lirico",
Bonarda, Mendoza, Argentina • **\$99.9**

Telmo Rodriguez "LZ"
Tempranillo, Rioja, España • **\$157.9**

Sibaris Gran Reserva,
Merlot, Valle de Maipo, Chile • **\$149.9** c.
\$29.9

PARA MOMENTOS ESPECIALES

Alion,
Tempranillo, Ribera del Duero, España •
\$809.9

Purple Angel,
Carmenere, Valle de Colchagua, Chile •
\$679.9

Penfolds,
Shiraz, Koonunga Hill, Australia • **\$209.9**

Angelica Zapata,
Malbec, Mendoza, Argentina • **\$369.9**

Ridge East Bench,
Zinfandel, Dry Creek, California, EE.UU •
\$275.9

T.H [Terroir Hunter],
Carmenere, Peumo, Chile • **\$199.9**

Yacochuya,
Malbec, Salta, Argentina • **\$609.9**

Azzienda Ormani Riserva Borro Del Diavolo,
Sangiovese Canaiolo, Chianti Classico, Italia
• **\$270.9**

Licores

GINEBRA

- Monkey 47
tr. \$58 · bot. \$440
- Plymouth
tr. \$37 · bot. \$370
- Beefeater 24
tr. \$29 · bot. \$310
- Beefeater Pink
tr. 27 · bot. \$270
- Beefeater
tr. \$26 · bot. \$260
- Bombay Sapphire
tr. \$26 · bot. \$260
- Bulldog
tr. \$28 · bot. \$300
- Gin Mare
tr. \$40 · bot. \$430
- Hendrick's
tr. \$34 · bot. \$370
- Tanqueray 10
tr. \$39 · bot. \$420

VODKA

- Absolut
tr. \$25 · bot. \$250
- Wyborowa
tr. \$22 · bot. \$220
- Grey Goose
tr. \$34 · bot. \$370

MEZCAL

- Del Maguey Vida
tr. \$37 · bot. \$400
- Siete Misterios Doba-Yej
tr. \$39 · bot. \$420
- Amores Cupreata
tr. 45 · bot. \$450
- Amores Espadín
tr. 33 · bot. \$330
- Los Nahuales
tr. \$47 · bot. \$510

TEQUILA

- Altos Reposado
tr. \$34 · bot. \$340
- Altos Plata
tr. \$32 · bot. \$320
- Herradura Ultra
tr. \$38 · bot. \$410
- Herradura Añejo
tr. \$43 · bot. \$460
- Herradura Reposado
tr. \$33 · bot. \$360
- Herradura Plata
tr. \$29 · bot. \$310
- Patrón Reposado
tr. \$37 · bot. \$400
- Don Julio 70
tr. \$44 · bot. \$440
- Don Julio Reposado
tr. \$39 · bot. \$420

RON | CAÑA

- Havana Club Sel. de Maestros
tr. \$33 · bot. \$330
- Havana Club 7 Años
tr. \$24 · bot. \$260
- Havana Club Añejo Especial
tr. \$20 · bot. \$220
- Havana Club 3 Años
tr. \$19 · bot. \$210
- Appleton Estate Rare Blend
tr. \$25 · bot. \$270
- Appleton Estate Signature Blend
tr. \$20 · bot. \$220
- Diplomático Reserva Exclusiva
tr. \$34 · bot. \$340
- Diplomático Planas
tr. \$27 · bot. \$270
- La Hechicera
tr. \$33 · bot. \$330
- Parce 8 Años
tr. \$31 · bot. \$330
- Santa Teresa 1796
tr. \$33 · bot. \$360
- Aguardiente Amarillo de Manzanares
tr. \$16 · bot. \$170

Licores

WHISKY

AMERICAN & IRISH

Jameson

tr. \$25 · bot. \$250

Jack Daniel's

tr. \$28 · bot. \$300

Woodford Reserve

tr. \$38 · bot. \$410

SCOTCH

Royal Salute 21 años

tr. \$141 · bot. \$1,420

Chivas Regal 18 años

tr. \$45 · bot. \$490

Chivas Regal Extra

tr. \$31 · bot. \$310

Chivas Regal 12 Años

tr. \$30 · bot. \$300

Chivas Regal Mizunara

tr. \$41 · bot. \$410

Buchanan's Deluxe

tr. \$30 · bot. \$310

SINGLE MALT

The Glenlivet 18 Años

tr. \$61 · bot. \$620

The Glenlivet 15 Años

tr. \$41 · bot. \$410

The Glenlivet 12 Años

tr. \$36 · bot. \$360

The Glenlivet Captain's

tr. \$40 · bot. \$400

The Glenlivet Founder's Reserve

tr. \$32 · bot. \$320

Balvenie Caribbean Cask 14 Años

tr. \$51 · bot. \$550

Glenfiddich 15 Años

tr. \$38 · bot. \$410

Glenfiddich 12 Años

tr. \$34 · bot. \$330

Glenmorangie The Original

tr. \$38 · bot. \$380

Glenmorangie Nectar d'Or

tr. \$54 · bot. \$540

Glenrothes 12 Años

tr. \$43 · bot. \$430

Highland Park 12 Años

tr. \$48 · bot. \$480

Macallan 12 Años Triple Cask

tr. \$52 · bot. \$520

Talisker 10 Años

tr. \$46 · bot. \$460

BRANDY

Don Pedro 12 Años

tr. \$28 · bot. \$300

COGNAC

Rémy Martin VSOP

tr. \$48 · bot. \$520

Hennessy VS

tr. \$41 · bot. \$410

GRAPPA

Cellini Blanca

tr. \$32 · bot. \$320

PISCO

Viñas de Oro

tr. \$27 · bot. \$290

Demonio de los Andes Acholado

tr. \$24 · bot. \$260

LICORES

Lillet Rosé

tr. \$22 · bot. \$240

Lillet Blanc

tr. \$22 · bot. \$240

Ancho Reyes

tr. \$25 · bot. \$270

Bailey's

tr. \$20 · bot. \$200

Campari

tr. \$23 · bot. \$250

Grand Marnier

tr. \$36 · bot. \$360

Disaronno

tr. \$25 · bot. \$270

Licor 43

tr. \$22 · bot. \$240

Luxardo Amaretto

tr. \$26 · bot. \$280

Patrón XO Café

tr. \$32 · bot. \$350

STELLA ARTOIS

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.