

CARTA

MUNAY

RECOMENDADOS DE LA CASA

CROQUETAS LIMEÑAS (GALLINA O CARAPULCRA)

4.5€/u

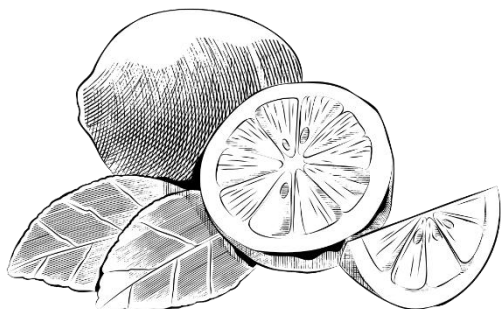
Cremoso guiso de gallinas con almendras y pecanas, la 2ª un guiso a base de papa deshidratada con tierna panceta de cerdo

CEVICHE CARRETIERO 26,50€
Nuestro ceviche clásico con todo su sabor tradicional, acompañado de chicharrón de calamar, tortitas de choclo y algas crujientes.

LOMO SALTADO DE TODA LA VIDA 27,50€
Solomillo de ternera flambeado con pisco, cebolla y tomate. Acompañado de papas fritas doradas.

TRÍO DE CAUSAS 22,50€
Pulpo con crema de oliva · Pollo cremoso al ají amarillo · Langostinos con salsa ahumada.

ARROZ CON MARISCO 27,50€
Arroz cremoso con mariscos y queso parmesano en una salsa de gambas y ají amarillo.



ENTRANTES & TAPAS

Vieira a la parmesana 8,50€/u
Gratinada con alioli de lima y crema de rocoto.

Vieira crujiente 8,50€/u
Con salsa ponzu, pasta kataifi, alga wakame y palta

Tiradito de vieira 7,50€/u
Vieiras en leche de tigre de kalamansi, huevas de salmón y granizado de melón

Bravas de la casa (veggie) 9,50€
Papas crujientes con brava de rocoto y alioli negro.

Yucas a la huancaína (veggie) 10,50€
Con crema huancaína casera y queso fresco.

Taquitos Japoli 9,00€/u
Tortilla crujiente con palta, panceta melosa, nabo encurtido y chicharrón.

Ensalada de quinua (veggie) 15,00€
Con palta, choclo, tomate, queso fresco, oliva peruana y aliño de lima y rocoto.

Alitas acevichadas 16,00€
Alitas crujientes marinadas en leche de tigre con alioli picante de lima japonesa.

Pulpo al olivo 19,90€
Sobre palta y cremas peruanas, con pan carasau

CAUSAS PERUANAS

Causa vegetal (veggie) 17,50€
Con setas crujientes y alga wakame.

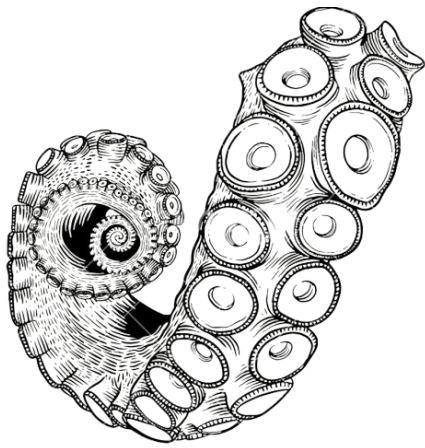
Causa limeña 18,50€
Cremoso de pollo y pollo crujiente.

Causa pulpo 19,50€
Pulpo crujiente con crema de oliva.

Causa acevichada 19,50€
Corvina crujiente con ceviche encima.

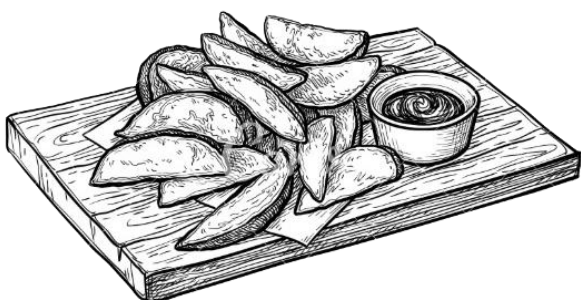
Causa langostinos 20,50€
Langostinos crujientes y flambeados.

El lomo saltado pide vino... y la causa también lo sabe.
Échale un ojo a nuestra carta de vinos y encuentra el compañero perfecto para tu plato.



CEVICHES Y TIRADITOS

Leche de tigre	16,00€
Con maíces, camote y pescado blanco.	
Choritos a la chalaca	18,50€
Mejillones con leche de tigre al rocoto, tomate, cebolla y choclo.	
Tiradito de tofu (veggie)	19,50€
Con chalaquita de ají amarillo y crujiente de wantán.	
Ceviche de algas (veggie)	20,50€
Algas en leche de tigre de rocoto con jengibre, camote, maíces y chifles.	
Tiradito de atún	23,50€
Atún bañado en ponzu con chalaquita fresca	
Ceviche clásico	24,50€
De corvina con camote, maíces y chifles.	
Ceviche amazónico	24,50€
De salmón en leche de tigre de maracuyá y mango.	
Ceviche pulpo y langostinos	26,50€
Con ají amarillo cremoso, camote y palta.	



CARNES Y SABOR

Anticucho tradicional	23,00€
Corazón de ternera a la brasa, con papas y choclo.	
Seitán salteado (veggie)	23,50€
Con papas, arroz y salsa anticuchera.	
Hamburguesa Munay	23,50€
De pollo crujiente con garam masala y cheddar curado.	
Pollo Chijaukay	25,50€
Con pak choi, setas y arroz frito.	
Tataki de picaña	27,50€
Con puré de papa ahumado y setas.	
Arroz con pato	28,50€
Cocido con cerveza negra, cilantro y ají mirasol.	

MAR Y FUSIÓN

Pesque de quinua (veggie/atún)	23,50€ / 25,00€
Quinua cremosa con tofu o atún y salsa nikkei.	
Langostinos Tipakay	25,50€
En salsa agri dulce con piña, melocotón y wonton crujiente.	
Jalea mixta	26,00€
Mariscos en panko con leche de tigre y crema peruana.	
Escabeche de corvina	27,50€
Sobre camote glaseado y crujiente.	

PLATO INFANTIL	8,50€
Pollo o pescado crujiente con arroz y papas.	

EXTRAS & COMPLEMENTOS

Salsas 1,50€ · Canchita 1,80€ · Olivas 1,80€ · Pan 2,50€ ·
Chifles 3,00€ · Patacones 3,50€ · Papas 3,50€ · Arroz 3,50€ ·
Leche de tigre 5,00€

Take away packaging: +1,00€

****Consulta carta de alergenoss****

El lomo saltado pide vino... y la causa también lo sabe.
Échale un ojo a nuestra carta de vinos y encuentra el compañero perfecto para tu plato.