

ENTRANTES

VIEIRA A LA PARMESANA 7,50/unidad

Vieira gratinada con queso parmesano, alioli de lima y un punto de crema de rocoto

VIEIRA CRUJIENTES 7,50/unidad

Vieira aliñada en salsa ponzu, envuelta en pasta kataifi con una base de ensalada de alga wakame y palta

YUCAS A LA HUANCAÍNA (VEGGIE) 10,50

Yucas crujientes rebozadas en panko, crema huancaína y queso fresco latino

ENSALADA DE QUINUA (VEGGIE) 12,50

Base de palta con quinua, tomate, queso fresco, oliva peruana, cilantro, aliñada con aceite de oliva, lima y rocoto.

TAQUITOS A LA NORTEÑA 16,50

Tortilla de maíz con costilla de cerdo desmigada, adobada con chicha jora acompañada de guacamole y chalaquita criolla

CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA 16,50

Cremoso de gallina rebozado en panko, sobre salsas peruanas y nuez pecana triturada

PULPO AL OLIVO 18,50

Cortes finos de tierno pulpo aliñado con orégano fresco y aceite de oliva sobre palta, cremas peruanas acompañado de pan carasau

CAUSAS

CAUSA VEGETAL (VEGGIE) 16,00

Papa aliñada con ají amarillo y lima, rellena de tomate, palta acompañada de setas crujientes y alga wakame

CAUSA LIMEÑA 18,50

Papa aliñada con ají amarillo y un toque de lima, rellena de tomate, palta y cremoso de pollo y coronado con pollo crujiente.

CAUSA PULPO 18,50

Papa aliñada con ají amarillo y un toque de lima, rellena de tomate y palta, con pulpo crujiente y crema de oliva

CAUSA ACEVICHADA 19,50

Papa aliñada con ají amarillo y un toque de lima, rellena de corvina crujiente, tomate y palta, coronada con ceviche de corvina a base de una leche de tigre de rocoto

TRIO DE CAUSAS 20,50

1ª pulpo crujiente y crema de oliva, 2ª cremoso de pollo y ají amarillo y 3ª langostinos ahumados en salsa de rocoto

CEVICHES Y TIRADITOS

LECHE DE TIGRE 14,50

Concentrado de ceviche tradicional acompañado de camote glaseado, maíz choclo, maíz canchita, chifles y pescado blanco

CHORITOS A LA CHALACA 18,50

Mejillones bañados en leche de tigre a base de rocoto, lima, tomate, cebolla roja y choclo

TIRADITO DE TOFU (VEGGIE) 18,50

Cortes finos de tofu bañado con una chalaquita a base de ají amarillo, con cebolla roja, tomate, choclo y crujiente de yuca

TIRADITO DE VIEIRAS 21,50

Cortes finos de vieiras bañadas en cremosa y exótica leche de tigre de maracuyá

TIRADITO DE ATÚN 21,50

Cortes finos de atún aliñados con ponzu y una chalaquita fresca con ají amarillo

CEVICHE DE ALGAS (VEGGIE) 19,50

Mixtura de algas bañadas con una leche de tigre a base de crema de rocoto, lima y jengibre, acompañado de maíz canchita, maíz choclo, camote glaseado y chifles

CEVICHE CLÁSICO 23,50

Corvina marinada en lima, rocoto, jengibre y cilantro, acompañado de camote glaseado, maíz choclo, maíz canchita y chifles

CEVICHE AMAZÓNICO 23,50

Salmón marinado en una leche de tigre a base de maracuyá, mango y lima, acompañado de chips de camote y wakame

CEVICHE CARRETILLERO 26,50

Nuestro ceviche clásico con todo su sabor tradicional y crujiente chicharrón de calamar

CEVICHE MIXTO 26,50

Fresco salmón, corvina y atún sobre una leche de tigre a base de cremoso de ají amarillo acompañado de camote glaseado, palta y maíz canchita

CARNES

ANTICUCHO TRADICIONAL	21,50
Corazón de ternera flambeado a fuego alto acompañada de papas doradas, maíz choclo y crema peruana a elegir	
SEITÁN SALTEADO (VEGGIE)	22,50
Seitán flambeado con salsa de anticucho, pisco, cebolla roja y tomate acompañado de papas fritas y arroz	
POLLO CHIJAUKAY	24,50
Pollo super crujiente bañado en salsa nikkei acompañado de arroz blanco	
TATAKI DE PICAÑA	25,50
Picaña de ternera sellada y marinada en salsa ahumada, sobre una base cremosa de papa finalizado con salsa de setas ahumadas y chips de yuca	
LOMO SALTADO DE TODA LA VIDA	26,50
Solomillo de ternera flambeado con pisco y salsa ahumada acompañada de cebolla roja, tomate y papas fritas	
CARRILLERA DE TERNERA LIMEÑA	26,50
Tierna carrillera de ternera estofada con ají colorado y vino tinto acompañado de tagliatelle cremoso a la huancaína	

PESCADO Y MARISCO

PULPO ANTICUCHERO	23,50
Pulpo flambeado con salsa de anticucho acompañado de papas, maíz choclo, chimichurri y crema peruana	
JALEA MIXTA	24,50
Mariscos rebozados en panko super crujiente, acompañado de salsa criolla y crema peruana	
PESQUE DE QUINUA CON TOFU (VEGGIE)	20,50
Quinoa cremosa con una delicada mezcla de queso fresco, parmesano y un toque de nata, acompañada de tofu a la plancha todo realizado con una exquisita salsa nikkei.	
PESQUE DE QUINUA CON ATÚN	22,50
Quinoa cremosa con una delicada mezcla de queso fresco, parmesano y un toque de nata, acompañada de atún a la plancha todo realizado con una exquisita salsa nikkei.	
LANGOSTINOS TIPAKAY	24,50
Langostinos flambeados en salsa agridulce con pimientos, durazno y piña acompañado de watan crujiente	
ARROZ CON MARISCO	26,50
Arroz cremoso con marisco y queso parmesano preparado en una salsa de gambas, ají amarillo y caldo de pescado	

EXTRAS

SALSAS	1,50
CANCHITA	1,80
OLIVAS	1,80
PAN	2,50
CHIFLES	3,00
PATACONES	3,50
PATATAS	3,50
ARROZ	3,50
LECHE DE TIGRE	5,00
ENVASÉ TAKE AWAY Y BOLSA	1,00