

## 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

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

## PESCADO Y MARISCO

<b>PULPO ANTICUCHERO</b>	<b>23,50</b>
Pulpo flambeado con salsa de anticucho acompañado de papas, maíz choclo, chimichurri y crema peruana	
<b>JALEA MIXTA</b>	<b>24,50</b>
Mariscos rebozados en panko super crujiente, acompañado de salsa criolla y crema peruana	
<b>PESQUE DE QUINUA CON TOFU (VEGGIE)</b>	<b>20,50</b>
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.	
<b>PESQUE DE QUINUA CON ATÚN</b>	<b>22,50</b>
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.	
<b>LANGOSTINOS TIPAKAY</b>	<b>24,50</b>
Langostinos flambeados en salsa agridulce con pimientos, durazno y piña acompañado de watan crujiente	
<b>ARROZ CON MARISCO</b>	<b>26,50</b>
Arroz cremoso con marisco y queso parmesano preparado en una salsa de gambas, ají amarillo y caldo de pescado	

## EXTRAS

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