COCINA MUNAY

RECOMENDADOS DE LA CASA

CROQUETAS DE GALLINA **4.5€/u**
Masa cremosa de ají de gallina sobre una base de cremas peruanas y pecanas

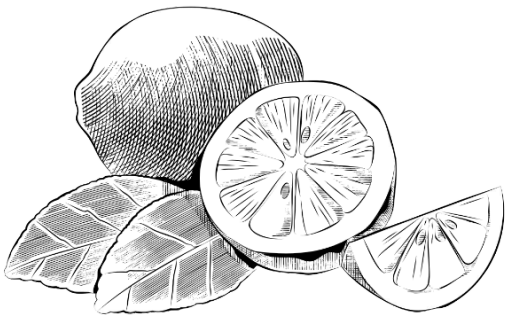
BRAVAS DE LA CASA (VEGGIE) **9,50€**
Papas crujientes con brava de rocoto y alioli de ajo negro

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

CEVICHE CARRETILLERO **26,50€**
Ceviche de pescado blanco con todo su sabor tradicional, acompañado de chicharrón de calamar, tortitas de choclo y algas crujientes.

ARROZ CHAUFA MIXTO **26,50€**
Arroz frito con pollo y cerdo en salsa japonesa, cebolla china y huevo, wantan y salsa de tamarindo

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



ENTRANTES Y TAPAS

Croqueta de chupe de marisco **4,50€/u**
Masa cremosa de marisco, caldo de gambas y chicha jora.

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 **8,50€/u**
Vieiras en leche de tigre de kalamansi, huevas de salmón y granizado de melón

Yucas crujientes (veggie) **10,50€**
Con crema de ají amarillo casera y queso latino.

Taquitos Japoli **9,50€/u**
Tortilla crujiente con palta, panceta melosa, nabo encurtido y chicharrón.

Taquitos de salmón **9,00€/u**
Salmón en tempura, guacamole y chalaquita fresca

Ensalada de quinoa (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, algas y verduras .

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

Causa pulpo **19,50€**
Pulpo flambeado con chimichurri y crema de oliva.

Causa langostinos **20,50€**
Langostinos crujientes y flambeados.

Si has llegado hasta aquí es porque aprecias los detalles…
sorprende a tu compañía con el mejor de todos: nuestra carta de vinos

CEVICHES Y TIRADITOS

Leche de tigre **16,00€**
Con maíz, camote y pescado blanco.

Tartar de atún **19,90€**
Con palta, wakame, alcaparras, pan carasau y encurtidos

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, camote, maíz y chifles.

Tiradito de atún **23,50€**
Atún bañado en ponzu con chalaquita fresca

Ceviche nikkei **23,50€**
De atún, salsa nikkei, pan de arroz y alga crujiente

Ceviche clásico **24,50€**
De corvina con camote, maíz y chifles.

Ceviche amazónico **24,50€**
De salmón en leche de tigre de maracuyá y mango.

SOPAS

Sopa wantan **17,90€**
Concentrado de aves, verduras japonesas, wantan relleno de cerdo, pollo y pato laqueado

Chupe de marisco **18,50€**
Concentrado de gambas y pescado, queso, maiz y verduras, con huevo escalfado

---

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€ · Takeaway packaging 1,00€

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.

Ají de gallina **25,50€**
Cremoso a base de leche, pan y pecanas, sobre patatas cocidas acompañado de huevo de codorniz y arroz.

Tataki de picaña **27,50€**
Con puré de papa trufada y setas.

Lomo Salteado de toda la vida **28,50€**
Flambeado con pisco, cebolla roja, tomate y papas fritas.

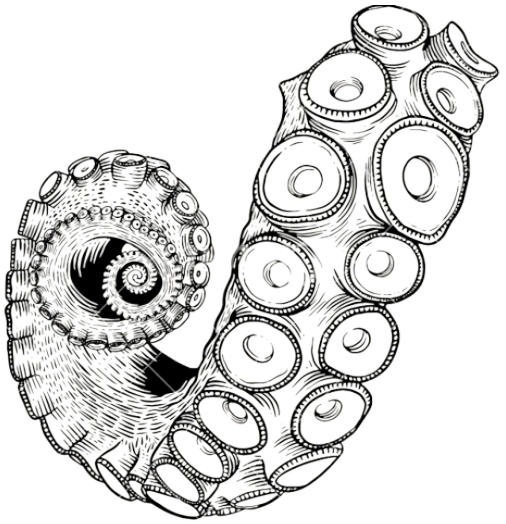
MAR Y FUSIÓN.

Pesque de quinua (veggie/atún) **23,50€ / 25,00€**
Quinua cremosa con tofu o atún y salsa nikkei.

Langostinos Tipakay **25,50€**
En salsa agridulce con piña, melocotón y wonton.

Jalea mixta **26,00€**
Mariscos en panko con leche de tigre y crema peruana.

Arroz chaufa marisco **26,90€**
Arroz frito con mixtura de marisco, huevo y cebolla china



Si has llegado hasta aquí es porque aprecias los detalles…
sorprende a tu compañía con el mejor de todos: nuestra carta de vinos