



**CARTA ESPECIAL NOCHEVIEJA 2024
MUNAY RESTAURANTE**

ENTRANTES Y SOPAS

SOPA WANTÁN	15,00
Ramen peruano a base de intenso caldo de ternera y jengibre, con wantán relleno de cerdo y pollo, pato laqueado, fideos chinos, cerdo Nikkei.	
CHUPE DE MARISCO	16,50
Cremoso e intenso suquet de marisco y bogavantes, acompañado de verduras, queso fresco y crotones de pescado	
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 chimichurri de orégano fresco y aceite de oliva sobre palta, cremas peruanas acompañado de pan carasau	
TATAKI AHUMADO	18,50
Picaña de ternera sellada y marinada con salsa ahumada sobre una base de yucas crujientes y setas.	

CEVICHE

TIRADITO DE VIEIRAS	21,50
Cortes finos de vieiras bañadas en cremosa y exótica leche de tigre a base de maracuyá	
CEVICHE NIKKEI	20,50
Atún aliñado con una leche de tigre Nikkei, ají amarillo y lima, acompañado de wantán crujiente y alga wakame	
CEVICHE MIXTO	26,50
Corvina, pulpo, gambas, vieiras, calamares marinados con una leche de tigre a base de rocoto, lima, jengibre y cilantro, acompañado de maíz cancha, maíz choclo, camote glaseado y chifles.	

CAUSAS

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 LANGOSTINOS AHUMADOS	20,50
Papa aliñada con ají amarillo y un toque de lima, rellena de langostinos ahumados en salsa de anticucho	
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	

PESCADO Y MARISCO

BACALAO GRATINADO	23,50
Tierno bacalao gratinado con alioli de lima y salsa ahumada sobre una base de cremoso camote glaseado	
LANGOSTINOS TIPAKAY	24,50
Langostinos flambeados en salsa agridulce con pimientos, durazno y piña acompañado de wantán crujiente	
TRIGOTTO DE ATÚN	24,50
Trigo cremoso con queso parmesano y queso fresco peruano, con atún sellado a la plancha finalizado con una salsa Nikkei.	

CARNES

POLLO CHIJAUKAY	24,50
Pollo super crujiente bañado en salsa nikkei acompañado de arroz blanco	
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	
SOLOMILLO GLASEADO	26,50
Solomillo a la plancha con romero sobre una base de tagliatelle a la huancaína y finalizado con una intensa salsa demiglace de ternera	
ARROZ CON PATO	26,50
Arroz cremoso a base de cilantro, ají mirasol, ají mirasol, ají colorado y cerveza negra, acompañado de pato confitado y chalaquita de palta.	