

MEDIODÍA DE LUNES A VIERNES
NO FESTIVOS

M
E
N
Ú



ENTRANTES

CHORITOS A LA CHALACA

Choros (mejillones) en su propia valva, bañadas en leche de tigre a base de rocoto, lima, cebollas roja, tomate, maíz choclo tierno y cilantro, acompañado de maíz cancha tostada

CROQUETAS DE CARAPULCRA

Masa a base de plato andino tradicional de papa deshidratada (chuño), cerdo y cacahuete, rebozado en harina de panko, con ají amarillo y cortezas de cerdo

PRINCIPALES

ARROZ CON POLLO

Arroz cremoso a base de cilantro, cerveza negra y caldo de pollo, acompañado de guisantes, zanahoria, jamoncito de pollo y "sarsa criolla"

ESCABECHE DE PESCADO

Pescado frito en harina y finalizado con una salsa a base de ají amarillo, vinagre y orégano, acompañado de camote glaseado

POSTRE O CAFÉ

MENÚ 23.50€

ENTRANTE-PRINCIPAL-POSTRE-PRIMERA BEBIDA

(AGUA-CAÑA* O COPA VINO DE LA CASA)

**+1.50€ suplemento si prefieres 0,0 / 0,0 tostada*

Alergias e intolerancias comunícalo a realizar la reserva

