

MEDIODÍA DE LUNES A VIERNES
NO FESTIVOS

M
E
N
Ú



ENTRANTES

TIRADITO DE SALMÓN

Salmón ahumado finamente cortado, marinado en leche de tigre a base de rocoto, acompañado de choclo tierno y chifles crujientes

CAUSA LIMEÑA

Masa de papa aliñada con ají amarillo, lima y aceite de oliva, rellena de tomate, aguacate y cremoso de pollo

PRINCIPALES

TATAKI DE ATÚN

Atún sellado a la plancha, acompañado de cremosa pasta huancaína y finalizado con salsa nikkei

ANTICUCHO TRADICIONAL

Corazón de ternera marinada en salsa anticuchera ahumada, acompañado de papas doradas y tiernos granos de maíz.

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

