

M
E
N
Ú

MEDIODÍA DE LUNES A VIERNES
NO FESTIVOS



ENTRANTES

CAUSA LIMEÑA

Masa de papa aliñada con ají amarillo, lima y AOVE, rellena de tomate, palta y pollo cremoso

TIRADITO DE SALMÓN

Salmón fresco, finalmente cortado, bañado en leche de tigre a base de rocoto, acompañado de boniato glaseado y chifles (chips de plátano)

PRINCIPALES

ANTICUCHO TRADICIONAL

Corazón de ternera flambeada a fuego fuerte, con salsa ahumada, acompañado de maíz choclo tierno y papas doradas

BACALAO GRATINADO

Bacalao rebozado en harina y frito, luego gratinado con alioli de lima y puesto en una base de camote (boniato) 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

