

M
E
N
Ú

MEDIODÍA DE LUNES A VIERNES
NO FESTIVOS



ENTRANTES

TACOS A LA NORTEÑA

Carne de cerdo desmigada cocinada al horno con ají panca, chicha de jora y cilantro, sobre tortita de trigo, guacamole y chalaquita fresca

VIEIRAS A LA CHALARA

Vieiras finamente cortadas, bañadas con una leche de tigre a base de rocoto, cebolla roja, tomate y maíz choclo tierno, acompañadas de maíz cancha tostado.

PRINCIPALES

CHICHARRÓN DE PESCADO

Pescado súper crujiente rebozado en panko, acompañado de camote glaseado, y leche de tigre cremosita

LOMO SALTADO

Tierna ternera flambeada con pisco, salsa de anticucho, cebolla roja y tomate, acompañado de papas fritas.

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

