

Estos relatos nacen de la fusión de las
vivencias, orígenes y creatividad de
Ralf Zuñiga, un romántico chef peruano.

X O M A

Restaurante Peruano de Autor

PARA COMPARTIR

EXPERIENCIA DE PANES	18
Panés de nuestro horno de leña	
DE LA SELVA SU TORREZNO	20
3 types of cured pork, spicy baby tomatoes & focaccia tumaca bread	
NIGIRI-SANDWICH DE PATO PEKIN TRUFADO EN DOS COCCIONES (6 UNIDADES)	40
Duck confit sandwich, duck prosciutto & truffled pekin sauce	
CANELON DE MASHUA, FARCIE DE BOSQUE Y TIRADITO DE PESCADO	36
Cannelloni of mashua root, chicken ricotta farcie & fish slices	
TRUCHA GRAVLAX, SALSA DE OCOPA Y PALTA FURIKAKE DE PSEUDOCEREALES	35
Cured trout, spicy ocopa sauce, avocado & focaccia tumaca bread	
TIRADITO DE PESCA DEL DIA, FLAT PATACON & EMULSION DE CURRY AMAZÓNICO	33
Cured fish slices, flat patacon & curry emulsion	
CARPACCIO DE PRIMAVERA, RAICES, TRUFA Y RES "DRY AGED"	35
Carpaccio of arracacha root, truffle dry aged beef & vitello sauce	
CONCOLON O SOCARRAT Y CHUPE PICANTE DE MARISCOS (4 UNIDADES)	38
concolon "fruit de mer" & spicy chupe seafood vierge sauce	
TACO BUBBA Y LANGOSTINOS EN TEMPURA (4 UNIDADES)	44
Catch of the day tartare, crunchy shrimp and louisiana spicy sauce	
AREPA DE YUCA Y CHICKEN MASALA (2 UNIDADES)	30
Chicken-tucupi masala & muña yogurt	
CROQUETAS MAR Y MONTAÑA	38
Serrano ham croquettes & fish slices	
GYOZAS DE SETAS Y TOFU-MANZANA	36
Mushroom gyoza, apple tofu & spicy chinese sauce	

ENTRADAS

ALMEJAS Y MASHUA	37
Sashimi clams, mashua root foam & vegetarian "leche de tigre"	
TARTARE DE RES "DRY AGED"	40
Dry aged beef "14 days", tucupi-chia gel & crispy pituca root	
AJO BLANCO DE CASTAÑAS Y PSEUDOCEREALES	38
Catch of the day, candied quinoa seeds & cold amazonian nut soup	
CEVICHE TOSHI Y CALAMAR GIGANTE	50
Cured fish, clarified leche de tigre & crispy giant squid	
PULPO ENAMORADO Y OLLUCOS	65
Grilled octopus, olluco root gnocchi	
CEVICHE CALIENTE Y MAICES DE TEMPORADA	48
Corn cake traditional, warm tusan "Leche de tigre" & crispy chulpi corn	
LANGOSTINOS A LA BRASA Y ESENCIA DE LANGOSTA	52
Grilled prawns, lobster bisque & whiskey sourdough bread	

X O M A

*Todos los precios incluyen IGV

FONDOS

PESCA AL CURRY TRUFADO Y SACHATOMATE *SAN PELLEGRINO COMPETITION*	62
Truffled black curry, amazonian nut yogurt & sachatomate gel	
CABRITO NORTEÑO, YUCA Y FREJOLES REGIONALES	69
Tender baby goat, bittersweet tucupi sauce & traditional beans puree	
BIFE ANCHO DE COCHINILLO MADURADO Y OCAS	58
Tender pork steak "Dry aged", creamy oca root & sweet crystal roots	
CEVICHE DE PATO, LIMON RUGOSO Y LOCHE	55
Duck leg ceviche, amazonian lime cream & loche textures	
1/2 CUY A BAJA TEMPERATURA DESHUESADO Y ALIGOT DE PAPA NATIVA	75
1/2 Guinea pig boneless, native potato aligot	
ARROZ CON PATO, JUGO DE PATO-PEKIN Y HUEVO PERFECTO	94
Dry aged duck breast rice, pekin sauce & perfect egg	
LOMO DE RES "DRY AGED", TENDONES Y SALSA CAFÉ-PARIS	91
Dry aged beef steak, amazonian risotto "cacio e pepe" & 25 spices sauce	
ARROZ DE CABEZAS DE LANGOSTA	*Precio x kg
Grilled lobster, "fruit de mer" consomme rice & lobster chupe sauce	
PESCA DEL DIA ENTERA Y PAPAS NATIVAS	*Precio x kg
whole catch of the day, french fries	

POSTRES

MAIZ, HABAS Y QUESO	32
"Choclo" sponge cake, Paria cheese cream, chicha de jora sauce & Maiz morado sorbet	
SACHATOMATE, TUCUPI Y CASTAÑA	34
Amazonian nut-pituca sponge cake, sachatomate confit & sachaculantro cremeux	
AJIES, LUCUMA Y COCO	30
Lucuma cream, chili sponge cake, coconut souffle-glance & "rocoto" sorbet	
CACAO, ALGAS Y OLIVO	30
Chocolate-olive oil sponge cake, coffee cremeux, crispy seaweed & chocolate 70% ice cream	
CÍTRICOS, TOMILLO Y CURCUMA	30
Thyme sponge cake, citrus-curcuma curd, olive oil ice cream	



X O M A

*Todos los precios incluyen IGV