



MARIVA

CANTINA MODERNA

De la mano del Chef *Heivel Bedoya*, **Mariva** busca honrar las raíces culinarias del Perú, presentando una amplia selección de platos de autor, basados alrededor del uso de la papa **Mariva** como ingrediente protagonista.

Este tubérculo milenario también conocido como papa Tomasa, le ha brindado nutrientes a todos los peruanos a lo largo de su historia. En la cocina de Heivel, la intención es brindar los mismos nutrientes a clientes tanto nacionales como internacionales a través de sus deliciosos e innovadores platos.

La papa **Mariva** no es solo conocida por su versatilidad y buen sabor, sino también por lo enraizada que está con la cultura peruana, especialmente en las comunidades de campesinos y agricultores del Ande peruano. La labor de compartir esta cultura ancestral y el trabajo de miles de agricultores con el Perú y el mundo, es un reto que **Mariva** toma con mucho honor y orgullo.

*Alongside our Chef *Heivel Bedoya*, **Mariva** seeks to honor the culinary roots of Perú by presenting a variety of signature dishes, based on the usage of the Mariva Potato as their main ingredient.*

This kind of potato also known as Tomasa Potato, has provided its nutrients to the people of Perú for thousands of years. In Heivel's kitchen, the intent is to bring the same nutrients to local and international customers through tasty and innovative dishes.

*The **Mariva** potato is also known not only for its versatility and great taste, but also for how deep it is rooted in the Peruvian culture, especially in the farming communities all throughout the Andes. The task of sharing this ancient culture and the work of thousands of farmers with the world is one that **Mariva** accepts with pride.*

MARIVA

CANTINA MODERNA

ENTRADAS

DUO DE PAPAS A LA HUANCAINA

Papas MARIVA, huancaína tradicional y huancaína de rocoto

CEVICHE DE PESCADO

Pesca del día, camote y choclo

CEVICHE DE PULPO Y LANGOSTINOS

Base de rocoto, cancha chullpi y camote

CAUSA ACEVICHADA

Ceviche, palta y alcaparras

PEJERREY ARREBOSADO

Yucas doradas y tártara de la casa

ANTICUCHO DE CORAZON

Acompañado de papa y ajíes peruanos

CROQUETAS DE POLLO A LA BRAZA

Con papas MARIVA y ajíes peruano

TARTAR DE SALMÓN

Culantro, cebolla, palta y aceite de oliva

TIRADITO ACEVICHADO

Pesca del día, camote y chalaquita

SOPAS

SANCOCHADO

Cortes de carnes, consomé, acompañado de cinco salsas

CALDO DE GALLINA

Concentrado de gallina, espaguethi, huevo y papa amarilla

MENESTRON

Carne, menestras, verduras y pesto

CREMA DE TALLOS

Crema de leche, croutones

APPETIZERS

HUANCAINA DUO

Native potatoes, traditional and rocoto huancaína

FISH CEVICHE

catch of the day, sweet potato and corn

SHRIMP AND OCTOPUS CEVICHE

Rocoto sauce, chullpi corn and sweet potato

CAUSA ACEVICHADA

Fish ceviche, avocado and capers

SEA SILVERSIDE TEMPURA

Dip fried and tartara sauce

BEEF ANTICUCHO

Served with potato and peruvian chillis

PERUVIAN CHICKEN CROQUETTES

Crispy and creamy, served with house chili

SALMON TARTAR

Cilantro, onion, olive oil and avocado

TIRADITO ACEVICHADO

Fish of the day, sweet potato and chalaquita

SOUPS

SANCOCHADO

Variety of meats, vegetables and sauces

HEN SOUP

Espaghetti, boiled egg, and potato

MINESTRONE

Peruvian way, beef, stews and pesto

STEMS SOUPS

Heavy cream and croutons

MARIVA

CANTINA MODERNA

FONDOS

LOMO SALTADO

Con papas MARIVA crocantes, huevo frito y arroz blanco

CHAUFA AMAZONICO

Cecina, chorizo regional, huevo y plátano frito

TALLARINES A LA HUANCAINA

Con lomo saltado

AJÍ DE GALLINA

Cremoso, acompañado de papas amarillas y arroz

ARROZ CON MARISCOS

Mixtura de mariscos y base de ajíes peruanos

SUDADO DE PESCADO

Chicha de jora, ajíes, acompañado de arroz y yuca

ARROZ CON PATO

Clásico del norte, culantro, loche y zarsa criolla

SECO DE ASADO DE TIRA

Con frejoles y arroz blanco

TACU TACU MARINO

Con salsa de mariscos y ají panca

ESPECIALES DE LA CASA

TALLARIN SALTADO DE POLLO

Salsa de soya, kión, ají limo, cebolla china

PANCETA DE CERDO

Salsa agridulce, papas peruanas y ensalada fresca

SALMÓN AL GRILL

Salsa de tumbo y vegetales al wok

MAIN COURSE

LOMO SALTADO

Crispy Peruvian potatoes and white rice

AMAZONIAN FRIED RICE

Smoked pork meat, chorizo, fried egg and plantains

HUANCAINA NOODLES

Topped with Lomo Saltado

AJÍ DE GALLINA

Creamy, served with yellow potato and White rice

RICE WITH SEAFOOD

Seafood mixture and peruvian chilis base

SUDADO DE PESCADO

Chicha de jora, ajíes, acompañado de arroz y yuca

DUCK RICE

Northern flavor, cilantro, loche squash and creole sarza

SECO DE ASADO DE TIRA

With beans and white rice

SEA FOOD TACU TACU

With panca chili sauce and sea Food

HOUSE SPECIALS

CHICKEN PERUVIAN NOODLES

Soy sauce, chicken, and cilantro

PORK BELLY

Sweet and sour sauce, native potatoes and salad

GRILLED

Tumbo sauce and sauteed vegetables

MARIVA

CANTINA MODERNA

MENÚ DE NIÑOS

Filete de pescado con puré de papas

Filete de pollo con vegetales
con mantequilla

Lomo de res con papas fritas

Macarrones con queso

KIDS MENU

Grilled fish and mashed potato

Chicken breast and
butter veggies

Beef filet and french fries

Mac & cheese

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE

Con manjar casero

CHAMPÚ LIMEÑO

Guanábana, piña y maíz mote

ALFAJOR

Relleno de manjar

ARROZ CON LECHE

Canela y clavo

MAZAMORRA MORADA

Maíz morado, pasas

SWEETS

CHOCOLATE CAKE

Homemade caramel

CHAMPÚ

Soursop, pineapple and giant corn

ALFAJOR

Filling with caramel

RICE PUDDING

Cinnamon and cloves

PURPLE CORN PUDDING

With raisins and fruits