

ENTRANTES Y PARA PICAR

JAMONES DE LA CASA Y QUESOS ANDINOS S/70

Jamón de Pato, Jamón de País y Porcheta todas hechas en casa, Queso Andino y Mantecoso, Pate de pollo, dúo de aceitunas, encurtidos y tostadas.

MOUSSE DE MAR S/30

Cangrejo, Langostinos, alioli de jengibre y queso crema, mashua y oca, polvo de hierbas andinas, aceite de perejil, tostadas.

TARTARE DE SALMÓN ACEVICHADO S/55

Salmon, aji limo, cebollín, palta, polvo de culantro y sachatomate, chalaquita con qiuri, leche de tigre de alcachofa, aceite de culantro, tostadas.

CRUDITO DE ATÚN S/55

Sashimi de Atún, en salsa de tres ajíes ahumados, soufflado de yuyo, mousse de zarandaja y aceite de culantro.

CAESAR BRASA S/42

Lechuga romana a la brasa, jamón de pato hecho en casa, aderezo caesar, parmesano regiano, alcaparras fritas, tostas de pan campesino

CALLOS A LA LIMEÑA S/42

Mondongo, chorizo español, morcilla y patita de cerdo en salsa madrileña con aji panca, acompañado de pan campesino

SHIITAKE CEVICHE S/38

Hongos shiitake, leche de tigre de alcachofas, hongos de temporada, nori, puré de camote y kombu, alcachofas asadas, togarashi y aceite de aji amarillo

CARPACCIO BLANCO S/52

Pesca del día, mouse de palta, soufflado de canchita chulpi, emulsión de oliva, vinagre y limón, quinoa pop, tostas de ciabatta

CEVICHE CARRETIILLERO S/60

Pesca del día, leche de tigre, chicharrón de calamar, camote, choclitos

CAUSA LIMEÑA S/47

Pollo o langostino y cangrejo, crema de palta, aceitunas, huevos de codorniz, tomate cherry y polvo de aceitunas negras

TABOULE DE QUINUA S/38

Quinoa blanca, roja y negra, pepino japonés, tomate, rocoto, cashue, culantro, palta, aceite de oliva, limon, berros, balsamico

GYOZAS DE CERDO Y LANGOSTINOS S/40

Clásicas al vapor o fritas con salsa hoisin y sweet spicy

BROCHETAS NIKKEI S/55

Pollo, cerdo y lomo fino, salsa tare, sesamo, togarashi

POLLO CRISPY BANGKOK S/48

Filete de pierna, buttermilk, Sour cream de coco, especias chinas, salsa Bangkok, verduras

FONDOS

PESCA FRITA DEL DIA S/ 130

Pescado entero en salsa de parihuela, yucas al carbón, yuyo tempura
Porción personal S/ 82

ASADO DE TIRA TRUJILLANO S/ 145

Cocido a baja temperatura por ocho horas en chicha de jora, culantro, aji amarillo y mirasol, puré de zapallo loche
Porción personal S/ 72

OSOBUCO A LA ITALIANA S/ 190

Canilla de res al vino tinto, aji panca y tomillo, acompañado de pepián de choclo, queso parmesano
Porción personal S/ 72

PANCETA NIKKEI S/ 69

Salsa dulce nikkei al kombu, sake, puré de mashua negra, encurtidos de oca y olluco, gajos de naranja, tomates cherry brulee, mix de verdes

SALMÓN MEDIO ORIENTE S/ 72

Humus de garbanzos, tzatziki, mantequilla de alcaparras, arroz al curry

LINGUINE Y LANGOSTINOS S/ 58

En salsa bloody mary, sal de apio, mantequilla de aji limo, perejil y pisco, polvo de sachatomate

YAKIMESHI TORIKATSU S/ 58

Arroz frito nikkei de vegetales, pollo frito estilo japonés en panko, BBQ nikkei

CAPPELLETTI ORIENTAL S/ 59

Pasta hecha en casa, relleno de pato pekin, packchoy, hongos chinos, dashi y miso

RAMEN CRIOLLO S/ 42

Panceta de cerdo, udon, nori, huevo al shoyu, frijolito y cebolla china

COLIFLOR "STEAK" S/ 40

Coliflor asada, puré de alverja, chimichurri de pimientos, chips de maíz morado, tomate cherry

LOMO SALTADO AL JUGO S/ 72

Demiglase con cerveza negra, lomo fino, cebolla, tomate, aji amarillo, huevo frito, papas fritas, arroz con choclo

LA PACHAMANCA S/ 70

Panceta crocante, tubérculos andinos, zanahoria y choclo bebé, pastel de choclo, humus de habas, salsa pachamanquera

JALEA DE PEJERREY ACEVICHADO S/ 52

Pejerrey crocante, yucas fritas, sarza de cebolla y tomate, leche de tigre de aji amarillo, canchita chulpi y chifles

POLLADA CRIOLLA S/ 65

Medio pollito deshuesado, aderezo de pollada, papas doradas y chucrut de col morada con zanahoria.

PLANCHA MARINA S/ 85

Pescado, langostinos, calamar, conchas de abanico, papas y choclo, chimichurri criollo, chalaquita

NUESTRA ROBATA

PICAÑA*

Angus certificado - USA 350 - 400 gr
S/ 220

RIB EYE STEAK*

Angus certificado - USA - 450 - 500 gr
S/ 270

NEW YORK STRIP STEAK*

Angus certificado - USA - 450 - 500 gr
S/ 250

ENTRAÑA*

Angus certificado - USA - 450 - 500 gr
S/ 270

LOMO FINO*

Perú - 300 gr
S/ 120

MOLLEJAS DE TERNERA

Angus certificado - USA
S/ 60

CHORIZO ARTESANAL

Dúo de chorizos mermelada aji limo y finas hierbas
S/ 32

*Cada pieza incluye dos guarniciones: Ensalada fresca, papas fritas, vegetales al grill, puré o arroz con choclo

PLURAL SMASH BURGER S/ 55

Triple smash burger, queso cheddar, chutney de tocino, pan brioche, aderezo mil islas, papas fritas

BURGER UP S/ 55

Hamburguesa angus, queso cheddar, salsa bbq, tocino, lechuga tomate y papas fritas.

INFLUENCIAS NIKKEI

MAKIS - 10 PIEZAS / 5 PIEZAS

ACEVICHADO S/ 48 • S/ 26

Ebi furai, palta, pesca del día, salsa acevichada, hilos de camote, togarashi

FURAI S/ 45 • S/ 25

Trucha ahumada, queso crema, palta, salsa de anguila

SWEET SPICY S/ 48 • S/ 26

Ebi furai, palta, queso crema, mango, langostinos al wok, salsa sweet spicy, brotes de culantro

NIGIRIS (2 Unid)

SALMÓN Y AJÍ AMARILLO S/ 32

Salmón, aceite de ajonjolí, salsa acevichada de aji amarillo y ovas de salmón.

ATÚN ROCOTO S/ 32

Lomo de atún, salsa acevichada de rocoto, quinoa pop y tobiko.

GUNKAN SALMON S/ 30

Nori, shari y tartare de salmón

frutos de cáscara	mostaza	gluten
molusco	crustáceo	lácteo
huevo	pescado	picante
sésamo	soya	vegetariano/vegano