

PARA COMENZAR



CAUSA DÚO · Pulpo ahumado con chimichurri en salsa olivo y chicharrón de pescado con chalaquita y guacamole s/ 45

LA CLÁSICA · Causa con pulpa de cangrejo y palta, en cremosa salsa golf s/ 47

STEAK TARTARE · Lomo finamente picado, alcaparras, dijon, salsa inglesa, huevito de codorniz, crocantinis s/ 47

PULPITO ANTICUCHERO · Crocante, con salsa anticuchera, papitas y verduritas bebé salteadas en chimichurri s/ 50

CARPACCIO DE LOMO · En salsa vitello tonnato, alcaparras, queso grana padano, aceite de oliva, crocantinis s/ 51

BURRATA · Con pesto, tomates cherry ahumados, arúgula, crocantinis s/ 48

SOPAS

CHUPE DE CAMARONES O PESCA DEL DÍA s/ 70
Cocidos en tradicional elaboración con papa amarilla, queso fresco, leche, choclo, habas verdes y arroz servido con huevo montado

**Durante la veda de camarones se reemplazarán por langostinos.*

MENESTRÓN DE ASADO DE TIRA s/ 44
Clásico menestrón criollo, pesto, pasta, verduras, leche

SOPA CRIOLLA · Lomo fino en trocitos, dorado en aderezo criollo, ajos, ajíes, fondo de res, toque de ají amarillo con cabello de ángel y huevo frito montado s/ 43

CREMA DE ZAPALLO, ESPÁRRAGOS O TOMATE s/ 32

CEVICHE, TIRADITO Y OTROS

CEVICHE CLÁSICO · Fresca pesca del día, leche de tigre, palta brulé s/ 61

CEVICHE CARRETILO · Pesca del día en crema de ají amarillo, chicharrón de calamar, tortitas crocantes de choclo s/ 63

TIRADITO DE LA CASA · Pesca del día, pulpo, langostinos y palta en láminas bañados en leche de tigre s/ 63

TARTARE DE ATÚN · Marinado en ajonjolí, poro y jengibre confitado con hondashi, edamame, palta brulé s/ 57

TARTARE DE SALMÓN · Salmón fresco marinado, mango, sriracha, kéfir, dill, kiuri, crocantinis s/ 57

POKE RESIDENTE · Dados salmón o atún fresco marinados, cama de quinua, mango, col morada y palta acompañado de aliño oriental s/ 51

ENSALADAS

CAESAR'S · Lechuga romana, queso parmesano, tocino, pechuga de pollo a la plancha, croutones vinagreta clásica s/ 40

PARACAS · Langostinos en tempura sobre una cama de mix de lechugas, arúgula bebé, papas nativas, tomates confitados, espárragos, alcachofas, champiñones, con vinagreta honey mustard s/ 44

ENSALADA GRIEGA · Mix de lechugas, echalotes, tomate cherry, kiuri, aceituna negra, queso ricotta, vinagreta de hierbas provenzales s/ 34
Agrégale pechuga de pollo s/ 7

ROASTBEEF SALAD · Roastbeef, cama de mix de lechugas, col morada, palmitos, tomate cherry ahumados, queso gruyere, semillas de mostaza encurtidas, vinagreta a las 3 mostazas s/ 48

Todos los precios incluyen impuestos y servicios.

FONDOS

ASADO DE TIRA Cocción lenta, cremoso pepián de choclo, ensaladita de arúgula bebé	s/ 65	SABANA DE LOMO Con fettuccine al pesto criollo, tomates cherry, pecanas y parmesano	s/ 69
LOMO SALTADO Trozos de lomo ahumado, cebolla, tomate y ají amarillo con la salsa especial de casa	s/ 70	CARAPULCRA A MI ESTILO con papa Yungay, panceta de larga cocción con piel crocante, ensaladita fresca	s/ 62
RISOTTO AL AJÍ AMARILLO Montado con nuestro clásico lomo saltado	s/ 70	SALMÓN BRASA En salsa de cítricos, con puré de coliflor y coliflor grillada	s/ 81
AJÍ DE GALLINA Un clásico de la casa con pastel de papa y arroz	s/ 57	PESCA CON ENSALADILLA DE LENTEJAS sobre salsa de espárragos y mézclum	s/ 79
CHAUFITA CAPÓN Base de chaufa, panceta oriental, cebolla china crocante	s/ 58		

PASTAS & ARROCES

ARROZ MELOSO DE CAMARONES Camarones marinados, arroz arborio meloso con base de camarón, chalaquita <i>*Durante la veda de camarones se reemplazarán por langostinos</i>	s/ 75
ARROZ APAELLADO Arroz con fondo marino, aderezo mediterráneo, langostinos, conchas y pulpito con alioli de rocoto	s/ 69
PENNETTE MEDITERRÁNEO Alcachofas, berenjenas, tomates confitados, pomodoro, aceite de oliva, albahaca y perejil	s/ 45
FETTUCCINE CON ASADO DE TIRA Cocidos en jugosa salsa de asado de tira, trozos de asado cocido durante largas horas, arúgula bebé y pimientos piquillo	s/ 56

POSTRES

CREMA VOLTEADA Crema horneada a base de yemas con salsa de caramelo y mermelada de mandarina	s/ 26
CREMOSO DE LIMÓN Deconstrucción de pie de limón, base de masa sucee, crema de limón, merengues	s/ 25
TARTA VASCA Tarta a base de queso crema, huevos, horneada servida con salsa de frutos rojos	s/ 25
TEXTURAS DE CHOCOLATE Chocolate bitter en diferentes texturas servido con sorbete de frambuesas	s/ 28
TAQUITOS DE CREMA DE AVELLANAS Tulipa, crema de avellanas, compota de frambuesas, mantequilla de maní, fresas	s/ 27

