

PIQUEOS

Piqueo del puerto - 62

Ceviche cremoso de pesca del día. Pulpito parrillero con papines crocantes y causa con chicharrón de pescado

Chorizo amazónico - 36

Servido con majado de plátano verde, chalaquita de cocona y ají selvático.

Anticuchos criollos parrilleros - 42

Anticuchos de corazón de res y pollo, servido con papas crocantes, choclo y salsas de la casa.

Niguirí de salmón y langostinos - 40

Con las mejores salsas, teriyaki soya.

Maki Guargüero - 45

Con langostinos y palta, láminas de salmón y salsa de ajos picantes.

Maki Furai - 40

Relleno de langostinos crocante, queso crema y palta, empanizado con panko.

Maki acebichado - 40

Relleno de langostinos, palta, cubierto con salmón.

Maki de salmón - 45

con queso crema y palta.

Tabla europea - 120

Quesos europeos, Jamón pata negra, prosciutto, salame, frutos secos, aceitunas y pan crocante.

ENTRADAS

Ceviche de pesca del día en su recorrido de norte a sur - 55

El clásico, con camote glaseado y choclo.

Ceviche Mixto - 65

Con pesca del día, conchas, calamar y langostinos, servido con camote y choclo.

Ceviche de lenguado - 90

Dados de lenguado, aromatizado con ají limo y ají charapita, servido con camote glaseado y choclo.

Ensalada de quinua - 35

Con pollo crocante, vegetales al grill y una sutil vinagreta casera.

Caponata siciliana - 35

Guiso de verduras braseadas. Berenjenas, tomates, alcaparras y aceite de oliva.

Omelette a la francesa - 35

Rellena de champiñones, queso mozzarella, queso parmesano, tomate cherry y brotes orgánicos

Tortilla de patatas - 35

Uno de los platos más emblemáticos de la cocina española, está hecho a base de patatas y huevo.

FONDOS

Tacacho selvático - 45

Machacado de plátano verde, cecina y chalaquita de cocona.

Pato a la norteña - 65

Pierna de pato macerada con chicha de jora, llevado a cocción, servido con arroz verde y papines a la huancaína.

Arroz con mariscos al grill - 75

Clásico arroz coronado con conchas, langostinos, pulpo y calamar.

Chita entera - 160

Chita 700gr. Yuquitas fritas, salsa de ajos, arroz y choclo

Paella valenciana - 85

Con langostinos, mejillones, chorizo, cerdo y pollo

Atún en costra de quinua - 65

Mechado con espárragos, palta, tomate con case y ajonjolías.

Sopa bullabesa - 65

De pescado y langostinos, mejillones y patatas

Concentrado de cangrejo Popeye - 75

Cangrejo Popeye, conchas, yuca y yuyo.

Parrilla de mariscos pachamanqueros - 90

Pulpo, langostinos, conchas y calamar, macerados en hierbas de los andes y chicha, servido con ocas al grill.

Asado de tira con puré de arracacha - 60

Cocido lentamente en sus propios jugos por 4 horas, puré de arracacha y zanahorias bebe.

Lomo saltado ítalo peruano - 68

Salteado al wok, servido con risotto y quinua en crema de huancaína.

Picaña 400 gr. USA - 160

Con tomates cherry, espárragos, champiñones y salsas de la casa.

Bife Angus a la parrilla 300 gr. Corte Argentino - 110

Con vegetales ahumados y papas en especies de los andes.

Asado de tira con puré de arracacha - 60

Cocido lentamente en sus propios jugos por 4 horas, puré de arracacha y zanahorias bebe.

Lomo Fino de 180 g - 65

Con papitas coctel a la parmesana, cebollas caramelizadas y salsa de oporto.

MENU KIDS

Nuggets de pescado /pollo - 35

Con papas fritas y salsa tártara.

Filete a la plancha - 35

Con papas fritas y arroz blanco.

Spaghetti al Pomodoro - 35

Salsa de tomate y aceite de oliva.

POSTRES

Suspiro de chirimoya - 30

Sutil manjar artesanal con chirimoya, sobre unas nubes de merengue italiano al vino blanco.

Fantasia de pistachos - 30

Crocante aromatizado con naranja, relleno de crema de pistachos de la casa.

Tentación de peras - 30

Peras al vino, cocidas a baja temperatura, perfumadas con especias.

Cremoso estacional - 30

Crema volteada, aromatizada con menta, servida sobre ganache de caramelo.

Trilogía de Guargüero - 25

Masa de antaño, rellena con manjar a la olla, de café y lúcuma.

Torta de chocolate - 30

Keke de cacao, relleno con manjar de lúcuma, bañado con fudge.

Tiramisú - 25

Postre italiano de la nona, con queso mascarpone con shot de doble expreso y espolvoreado con cacao.

Picarones con miel de frutas - 30

Masa tradicional, bañados con miel de la casa.

Crumble de manzana - 30

Manzanas salteadas con especias, sobre una masa europea.

Blue cheesecake - 30

Cheesecake al horno, perfumado con queso gorgonzola y bañado con coulis de frutos rojos

Dosis de espresso - 25

Bizcocho húmedo de tres leches de café con salsa de butterscotch de vainilla con un fragante helado de vainilla.