

PARA EMPEZAR

PULPITO A LA CHALACA 24.00

Clasico abreboca de toda la vida.

MARISCOS AL FUEGO 28.00

Mariscos al wok y reduccion de mantequilla con ajies peruanos.

ANTICUCHOS DE CORAZÓN 28.00

Corazón de res, choclo, papa amarilla y chimichurri de la casa.

CHICHARRÓN DE POLLO 42.00

Pierna de pollo tipo pollada, yuca frita y salsa del circulo.

TARTARE DE SALMON 60.00

Palta, queso crema trufado, pepino japones, miel de chancaca y pan de masa madre.

PULPO A LA PARRILLA 52.00

Papa amarilla crocante, tomate cherry, champiñon, palta braseada, aceite de trufa y chimichurri de la casa.

MUCHAME DE PULPO 2.0 48.00

Laminas de pulpo, tomate cherry, palta, pepino japonés de aceite arequipeño, tobiko y galleta de soda.

LANGOSTINOS CROCANTES 48.00

Langostinos al panko, palta, pepino japones, salsa de ajo chino, ají limo y togarashi.

STEAK TARTARE 52.00

Mil hojas de papa andina, tartare de lomo fino, mostaza dijón y yema.

DEL MAR

CEBICHE 52.00

Pesca del dia, choclo, camote y canchita chullpi.

LECHE DE TIGRE 26.00

Leche de tigre, pescado, mariscos, choclo y chicharrón de pota.

TIRADITO DE VERANO 42.00

Pesca del día, yuca, emulsión de maracuyá, tobiko y crocante de camote.

PESCADO EN SALSA DE CHUPE 65.00

Salsa madre con ajíes peruanos, langostinos, camarón de río, y pure de yuca.

ARROZ CON MARISCOS 2.0 85.00

Arroz cremoso con base de camarón, vino blanco, mariscos, cebiche, chicharrón de calamar, pulpo con chimichurri y leche de tigre.

Nuestros platos están hechos para compartir. Compartir es el acto de dar sin esperar nada a cambio, solo por el placer de hacer felices a otros.

¡Compartan! ❤️

CAUSAS

2.0 35.00

Papa amarilla, tartare de palta con tomate, cebiche y chicharrón de calamar.

2.0 CON PULPO AL CHIMI 52.00

Papa amarilla, tartare de palta con tomate, cebiche, chicharrón de calamar y pulpo con chimichurri.

LA CAUSA DE JOE 59.00

Papa amarilla, tartare de palta con tomate, chicharrón de pescado, calamar y pulpo a la parrilla, bañado de salsa escabechada.

CARNES

LOMO SALTADO 55.00

Lomo fino al wok, cebolla, tomate, papas fritas amarillas y arroz.

ASADO DE TIRA NORTEÑO 85.00

500gr de asado de tira cocido por 12 horas, salsa de seco norteño, frejoles cremosos y arroz.

FAVORITO DE TITO 100.00

300gr de corte angus con tallarín verde, papa a la huancaína, huevos y plátano frito.

CARNE ANGUS A LA PARRILA 100.00

Papas doradas, ensalada con palta, y mantequilla de chimichurri

AVES

ARROZ CON POLLO 32.00

Aderezo norteño, 1/4 de pollo, criolla y huancaína

ARROZ CON PATO 65.00

Aderezo norteño, magret o pierna cocida 12 horas al vacío, criolla y huancaína.

MILANESA NAPOLITANA 42.00

Pechuga crocante, tomate confitado, queso y pasta funghi porcini.

CERDO

ARROZ NORTEÑO 52.00

Aderezo norteño, mezcla de ajíes, chancho crocante, criolla y ají picantoso.

RONIN 65.00

PANCETA COCIDA 12 HORAS

Fideos udon, soya, kion, poro japonés, panceta cocida al vacío, huevo pochado, ají limo y demi de ramen

COSTILLAS DE ADAN 55.00

Costillas de cerdo cocida al vacío, arroz saltado, salsa chifera, ensalada de col.

POSTRES

RED VELVET

Cake húmedo, frosting, confitura de frutos rojos.

CREMA VOLTEADA

Cremosa e inigualable, espuma de tres leches y compota frutos rojos

CHURRO DEL CENTRO

Como todos los 28 de cada mes, este churro va dedicado a mi San Judas Tadeo, super crocante con extra manjar casero

MARMOL BROWNIE

Brownie de chocolate, queso, caramelo salado, y bola de helado.

ESPECIALES FAMILIARES

PESCA DEL DIA 3 TIEMPOS PRECIO SEGUN PESO Y ESPECIE

Pesca del día en cebiche, chicharrón y sudado con arroz.

PAELLA NORTEÑA 180.00

Aderezo norteño, mixtura de mariscos, calamar, pulpo, langostinos, chicharron de chancho, camarón, magret o pierna de pato, huevos de codorniz.

JALEA REAL 100.00

500gr de chicharrón pesca del día, mixtura de mariscos, yuca, calamar, pulpo con chimichurri, criolla y leche de tigre

BEBIDAS DE LA CASA

LEVANTATE CHICHO 17.00

TUTTI FRUTTI
Soda de la casa 18.00

FRESCO VERANO 18.00
Soda de la casa

OTROS

LIMONADA CLASICA 13.00

CHICHA MORADA 13.00

AGUA MUNAY 500 ML 15.00

COCA COLA REGULAR O ZERO 8.00

INKA COLA REGULAR O ZERO 8.00

VINOS POR COPA

DE BODEGAS SANTA JULIA - ARGENTINA

TEMPRANILLO - MALBEC 29.00

CHENIN - CHARDONNAY 29.00

CERVEZA CHICHO



Una linea de cerveceria artesanal desarrollada por nuestro Chef Augusto Baldoceada llena de identidad, frescura y buena onda. Perfecta para acompañar nuestros platos de la casa.

IL RUBIO 18.00
5.5% ABV - 25 IBU

ROGELIO 19.00
4.7% ABV - 30 IBU

IPA-LIZER 19.00
7.5% ABV - 65 IBU