

# KAUZA

BY TARATA BOUTIQUE HOTEL

## CAUSAS DE LA CASA

### Causas

- Limeña:** Coronada con pollo deshilachado y rellena de palta, tomate y huevo. **32**
- Escabechada:** Con bonito al escabeche. **34**
- Langostinos:** Al panko y bañada en nuestra salsa golf. **36**
- Acevichada:** De pescado súper cremoso. **38**
- Cangrejo:** Con sabrosa pulpa de cangrejo. **38**
- Al Lomo Saltado:** Servida con nuestro espectacular lomo al wok. **49**

## TEQUEÑOS RELLENOS

6 Unidades. Acompañados de guacamole y crema de rocoto.

- Tequeños de Queso** **28**
- Tequeños de Ají de Gallina** **32**
- Tequeños de Lomo Saltado** **36**

## PARA PICAR

- Boliyucas a la Huancaína.** Bolitas de yuca peruana rellenas de queso con un toque de sal de maras, acompañadas de huancaína y crema de rocoto. **28**
- Muschame de Bonito.** Bonito curado en salmuera por 72 horas, acompañado de palta, tomate y oliva. **29**
- Escabeche de Bonito.** Bonito macerado por 24 horas, con cebollas crocantes, rodajas de pan y camote, ideal para empezar. **34**
- Choritos a la Chalaca** - 6 Unidades. Un clásico, choros (mejillones) con cebollita y tomate picado. Recomendados para picar. **32**
- Conchitas a la Chalaca** - 6 Unidades. Conchas de abanico bañadas en una salsa de cebolla, tomate y ají. **34**
- Conchitas a la Parmesana** - 6 Unidades. Clásicas conchitas gratinadas con queso parmesano, un toque de vino blanco, salsa blanca y el secreto de la casa. **34**
- Langostinos al Panko.** Langostinos Jumbo empanizados al panko, servidos con salsa golf. **38**

## ENSALADAS

- Ensalada César:** Pollo empanizado en trozos, lechuga romana, crotones, láminas de parmesano, palta y vinagreta de la casa. **32**
- Ensalada Aguacate:** Quinoa, pollo crocante, tomate, cebolla, aceituna, queso fresco, palta y vinagreta de la casa. **36**

## CEVICHE Y MÁS

### Ceviches

- Pesca del Día:** En limón, culantro y ají limo, mezclado en nuestra base especial, con camote, chifles y chodlo. **42**
- De Mariscos:** Selección de calamares, pulpo, langostinos y conchas abanico. **45**
- Mixto:** Pesca del día con calamar, langostino, pulpo y conchas de abanico. **46**
- Carretillero:** Ceviche de pescado con chicharrón de calamar crocante. **46**
- Kauza:** Nuestro ceviche mixto con pulpa de cangrejo. **46**

### Leches de Tigre

- Leche de Tigre Clásica.** Súper cremosa, con trozos de pescado, cebolla y coronada con chicharrón de calamar y concha de abanico. **29**

## LOS CHICHARRONES

- Chicharrón de Pesca del Día** **42**
- Chicharrón de Calamar** **45**
- Chicharrón Mixto.** Pesca del día y selección de mariscos. **45**
- Chicharrón de Langostinos** **46**
- Jalea Mixta.** Con filete de pescado y chicharrón de mariscos. **49**

## NUESTRAS RONDAS (Para 2)




- Escoge 4 opciones entre frías y calientes** **129**

### FRÍAS

Ceviche de Pescado  
Ceviche Mixto  
Boliyucas con Huancaína  
Choritos a la Chalaca  
Escabeche de Bonito

### CALIENTES

Causa Crocante  
Chicharrón de Calamar  
Tequeños de la Casa  
Conchitas a la Parmesana  
Arroz con Mariscos

-  Reservas: +51 957527425
-  @kauzarestante
-  linktr.ee/kauza



## NUESTROS CRIOLLOS

- AjÍ de Gallina.** Pollo deshilachado en crema de ajÍ amarillo y leche fresca, acompañado con papa sancochada y arroz blanco. **39**
- Milanesa de la Casa.** Acompañada de papas fritas y arroz blanco. **39**
- Apanado de Lomo con Spaghetti a la Huancaína o Pesto.** Un clásico de antaño. **42**
- Lomo Saltado.** Lomo fino de res al fuego vivo en wok con cebolla roja y tomate, acompañado de papas fritas y arroz blanco. **49**

## LOS ARROCES

- Chaufa de Mariscos.** Al fuego vivo en aderezo oriental con calamares, langostinos, pulpo y conchas de abanico. **39**
- Chaufa de Pescado.** Con pesca del día. **39**
- Arroz con Mariscos.** En base de choros y ajÍ amarillo, mariscos flambeados al brandy, crema de leche y nuestra salsa secreta. **44**
- Arroz Meloso (para compartir).** Arroz apaellado con pescado y mariscos en punto meloso y alioli de la casa. **99**

## NUESTRAS PASTAS

- Frutos del Mar.** Al aglio olio, salteada con calamares, langostinos, pulpo al perejil y peperoncino. **42**
- Timbal de Langostinos.** Langostinos flambeados al coñac en salsa de langostinos y crema de leche, gratinado con queso parmesano. **45**
- Al Pomodoro.** Con aceite de oliva, ajo y tomate concasse. **36**
- A lo Alfredo.** A base de crema de leche y jamón con queso parmesano. **38**

## SOPAS & CHUPES

- Chupe de la Casa.** Chupe clásico con selección de mariscos y filete de pescado, verduras, habas, huacatay y huevo escalfado, cortado con crema de leche. **42**
- Parihuela de Roca.** Selección de mariscos, cangrejo y pescado cocido en nuestro aderezo a fuego lento en reducción de concentrado de pescado. **45**
- Dieta de Pollo.** Consomé de pollo con verduritas, papa amarilla y cabello de ángel. **28**

## PESCA DEL DÍA PARA COMPARTIR

Escoge una de estas opciones: **99**

- Al Ajo.** Filete de pesca del día al ajo, acompañado de arroz blanco.
- Pesca del Día a la Plancha.** Filete de pesca del día a la plancha con 2 guarniciones a elección.
- Pesca del Día con Picante de Mariscos.** Pesca del día bañada en nuestro picante de mariscos.
- Pesca del Día en Pulpa de Cangrejo.** Gratinada en contundente y sabrosa pulpa de cangrejo.

## POSTRES CASEROS

- Ensalada de Frutas de Estación** **20**
- Budín de la Casa** **20**
- Crema Volteada** **25**
- Torta Melosa de Chocolate** **25**

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Agua Munay** **8**
- Gaseosas** **8**
- Chicha Morada** **10**
- Maracuyá** **10**
- Limonada Clásica** **10**
- Limonada de Hierba Luisa** **12**
- Limonada Frozen** **14**

## CERVEZAS

- Pilsen** **14**
- Cusqueña: Dorada, Trigo** **15**
- Del Barril de la Casa: IPA Artesanal** **18**

## CÓCTELES DE LA CASA

- Cuba Libre (Ron)** **25**
- Chilcano (Pisco)** **25**
- Primavera (Pisco)** **25**
- Screwdriver (Vodka)** **25**
- Daiquiri (Ron)** **25**
- Pisco Sour** **25**
- Maracuyá Sour** **27**
- Algarrobina (Pisco)** **27**
- Piña Colada (Ron)** **28**
- Gin Tonic** **28**
- Whisky On The Rocks** **28**

## VINOS Y MÁS

- Copa de Vino (Malbec y Chardonnay)** **25**
- Copa de Tinto de Verano** **25**
- Copa de Sangría** **27**
- Jarra de Tinto de Verano o Sangría** **49**
- Botella de Vino (Blanco & Tinto)** **99**

## JUGOS Y SMOOTHIES (500 ml)

- Jugo de Piña, Papaya o Naranja** **15**
- Jugo Surtido** **16**
- Smoothie de Plátano o Fresa** **18**

## CAFE & INFUSIONES

- Café Pasado de Villa Rica** **8**
- Americano** **9**
- Espresso** **9**
- Cortado** **10**
- Capuccino** **12**
- Chocolate Caliente** **10**
- Infusiones de la Casa** **8**

# IKAUZA

BY TARATA BOUTIQUE HOTEL