

KAUZA

BY TARATA BOUTIQUE HOTEL

FESTIVAL DE CAUSAS

Todas nuestras causas vienen rellenas de palta, tomate, mayonesa y huevo.

LAS TÍMIDAS

Vegetariana. Verduras salteadas en nuestra salsa anticuchera. **34**

Limeña. Coronada con pollo deshilachado. **39**

LAS MARINAS

Escabechada. Con pescado al escabeche. **39**

Langostinos. Al panko y bañada en nuestra salsa golf. **44**

Cangrejo. Con sabrosa pulpa de cangrejo en salsa golf. **44**

Acevichada. De pescado súper cremoso. **49**

Acevichada Nikkei. En nuestra mayonesa acevichada con un toque oriental. **49**

LAS ESPECIALES

Anticuchera. Con nuestra selección de mariscos a la plancha en salsa anticuchera. **49**

Al Olivo. Culminada con mariscos en nuestra exquisita salsa al olivo. **49**

A Lo Macho. Acompañada de mariscos en la popular salsa a lo macho. **54**

Con Asado. La nueva combinación del chef. Con asado casero en su salsa. Una delicia. **54**

Al Lomo Saltado. La estrella. Servida con nuestro espectacular lomo al wok. **59**

LAS INFILTRADAS

Camote Acevichada. La que ya conoces pero con una base de causa de camote. Una delicia. **49**

Camote Anticuchero. Base de causa de camote coronada con mariscos en salsa anticuchera. **49**

KAUZA

BY TARATA BOUTIQUE HOTEL

PARA PICAR

- Boliucas a la Huancaína.** Bolitas de yuca peruana rellenas de queso con un toque de sal de maras, acompañadas de huancaína y crema de rocoto. **32**
- Escabeche de la Casa.** Pescado macerado por 24 horas, con cebollas crocantes y camote, ideal para empezar. **35**
- Causitas Crocantes con Langostinos.** 06 Unidades. Sobre una cama de crema de Ocopa. Decorado con aceitunas negras y huevo duro. **38**
- Siu Kao de Mariscos.** 06 Unidades. Dumplings fritos rellenos de mariscos. **39**
- Maracuyá Shrimps.** Langostinos al Panko en una exquisita salsa de maracuyá. **42**
- Langostinos al Panko.** Langostinos Jumbo empanizados al Panko con salsa golf. **42**
- Conchitas a la Parmesana.** 06 Unidades. Clásicas conchitas gratinadas con queso parmesano, salsa blanca y el secreto de la casa. **48**

TEQUEÑOS RELLENOS

- 6 Unidades. Acompañados de guacamole y crema de rocoto. **32**
- Tequeños de Queso** **38**
- Tequeños de Lomo Saltado** **36**
- Tequeños Combinados.** (3 de Lomo - 3 de Queso) **36**

LOS CHICHARRONES

- Chicharrón de Pesca del Día** **47**
- Chicharrón de Calamar** **49**
- Chicharrón Mixto.** Pesca del día y selección de mariscos. **54**
- Jalea Mixta.** Con filete de pescado y chicharrón de mariscos. **59**

CEVICHE Y MÁS

Ceviches

- Pesca del Día.** En limón, culantro y ají limo, mezclado en nuestra base especial, con camote, chifles y choclo. **49**
- De Mariscos.** Selección de calamares, pulpo, langostinos y conchas abanico. **49**
- Mixto.** Pesca del día con calamar, langostino, pulpo y conchas de abanico. **49**
- Carretillero.** Ceviche de pescado con chicharrón de calamar crocante. **54**
- Kauza.** Nuestro ceviche mixto con pulpa de cangrejo. **59**

Leche de Tigre

- Leche de Tigre Clásica.** Súper cremosa, con trozos de pescado, cebolla y coronada con chicharrón de calamar y concha de abanico. **37**

SOPAS & CHUPES

- Chupe de la Casa.** Chupe clásico con selección de mariscos y filete de pescado, verduras, habas, huacatay y huevo pochado. **55**
- Parihuela de Roca.** Selección de mariscos, cangrejo y pescado, cocido en nuestro aderezo a fuego lento en reducción de concentrado de pescado. **59**
- Dieta de Pollo.** Consomé de pollo con verduritas, papa amarilla y cabello de ángel. **39**

NUESTRAS RONDAS (Para 2)

Escoge 4 opciones entre frías y calientes.

FRÍAS

- Ceviche de Pescado
Ceviche Mixto
Boliucas con Huancaína
Escabeche de Pescado

CALIENTES

- Causa Crocante de Langostinos
Chicharrón de Calamar
Tequeños de Queso
Conchitas a la Parmesana
Arroz con Mariscos

149

Reservas: +51 981 029 866

@kauzarestaurante

kauza.com.pe



NUESTROS CRIOLLOS

Ajı de Gallina. Pollo deshilachado en crema de ajı amarillo, acompaıado con papa sancochada y arroz blanco.	42
Milanesa de la Casa. De res. Acompaıada de papas fritas y arroz blanco.	45
Asado Casero. Un infaltable. Con puré de papa y arroz blanco.	49
Apanado de Lomo con Spaghetti a la Huancaına o Pesto. Un clásico de antaıo.	54
Lomo Saltado. Lomo fino de res al fuego vivo en wok con cebolla roja y tomate, acompaıado de papas fritas y arroz blanco.	59

LOS ARROCES

Chaufa de Mariscos. Al fuego vivo en aderezo oriental con calamares, langostinos, pulpo y conchas de abanico.	49
Chaufa de Pescado. Con pesca del día.	49
Arroz con Mariscos. En base de ajı amarillo, mariscos flambeados al brandy, crema de leche y nuestra salsa secreta.	52
Arroz con Mariscos Norteıo. Con culantro en aderezo verde del norte del paıs.	54
Tacu Tacu al Hierro con Lomo y Huancaına. Servido en sartén de hierro cubierto de nuestra salsa huancaına y lomo al jugo. Una fiesta.	64

NUESTRAS PASTAS

Frutos del Mar. Al aglio olio, salteada con calamares, langostinos, pulpo al perejil y peperoncino.	49
Timbal de Langostinos. Flambeados al coıac en salsa de langostinos y crema de leche, gratinado con queso parmesano.	54
A lo Alfredo de Langostinos. A base de crema de leche y langostinos con queso parmesano.	54

MENÚ DE NIıOS

Milanesa con Papas Fritas	37
Dedos de pollo con Papas Fritas	37
Pasta a lo Alfredo	37
Pescado a la plancha con Arroz Blanco	37

POSTRES CASEROS

Crema Volteada	29
Torta Melosa de Chocolate	29

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Munay	8
Gaseosas	8
Chicha Morada	14
Maracuyá	14
Chicha Morada o Maracuyá Frozen	18
Limonada Clásica	14
Limonada de Hierba Luisa	16
Limonada Frozen	18

CERVEZAS

Pilsen	15
Cusqueıa: Dorada, Trigo, Negra	16
Artesanales: Botella, De Barril (consultar disponibilidad de sabores)	20

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
Piıa Colada (Ron)	28
Gin Tonic	28
Whisky On The Rocks	28

COCTELERÍA DE AUTOR

Blanco Acholado. Pisco. Chirimoya. Vermouth Bianco, Agua Tónica.	34
Carmesı Andino. Pisco, Jarabe de Piıa, Limón. Agua Especiada. Vino Tinto.	34
Oro Tropical. Cartavio. Piıa. Coco. Plátano. Chocolate Bitter.	36
Mística Selvática Salqa Verde. Cointrau. Piıa. Culantro. Sal Picante.	36
Kauza Spritz. Vodka 14 Inkas. Ajı Amarillo. Soda.	38
Inti Punch. Intira Gin. Matacuy. Albahaca. Limón.	39

VINOS Y MÁS

Copa de Vino (Malbec y Chardonnay)	27
Copa de Tinto de Verano	29
Copa de Sangrıa	29
Jarra de Tinto de Verano o Sangrıa (1 L.)	55
Botella de Vino (Malbec & Chardonnay)	99

CAFE & INFUSIONES

Café Pasado de Villa Rica	9
Americano	10
Espresso	10
Cortado	12
Capuccino	14
Chocolate Caliente	12
Infusiones Naturales 'La Fidelia'	9

KAUZA

BY TARATA BOUTIQUE HOTEL