

# 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

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

## LOS ARROCES

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

## NUESTRAS PASTAS

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

## MENÚ DE NIıOS

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

## POSTRES CASEROS

<b>Crema Volteada</b>	29
<b>Torta Melosa de Chocolate</b>	29

# KAUZA

BY TARATA BOUTIQUE HOTEL

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

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

## CERVEZAS

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

## CÓCTELES DE LA CASA

<b>Cuba Libre</b> (Ron)	25
<b>Chilcano</b> (Pisco)	25
<b>Primavera</b> (Pisco)	25
<b>Screwdriver</b> (Vodka)	25
<b>Daiquiri</b> (Ron)	25
<b>Pisco Sour</b>	25
<b>Maracuyá Sour</b>	27
<b>Algarrobina</b> (Pisco)	27
<b>Piıa Colada</b> (Ron)	28
<b>Gin Tonic</b>	28
<b>Whisky On The Rocks</b>	28

## COCTELERÍA DE AUTOR

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

## VINOS Y MÁS

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

## CAFE & INFUSIONES

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