Entradas

PANES Pan de maíz morado, cúrcuma y maíz chulpi. Mantequilla de hongos y aceite oliva de cecina.	18
TACOS DE PULLED PORK Y BBQ PICOSA	32
Tortilla de maíz cuzqueño, bondiola, emulsión de palta, alioli de frejol negro y encurtidos.	
EMPANADAS ARGENTINAS Masa crocante, carne de res, acompaña chimi.	35
PASTEL DE CHOCLO Cremoso pastel de choclo al ají amarillo, guiso de asado de tira.	38
MARISCOS ANTICUCHEROS Pulpo, langostinos y choncholi de pota, papas crocantes y espuma de papa. Para compartir	70
CARPACCIO TONE Roast beef en salsa tone, alcaparras, arúgula, tostas de cúrcuma.	36
PROVOLETA La del asado, chimi de ají amarillo, tostas de maíz morado.	32
CROQUETAS DE HONGO PORCÓN Croquetas cremosas de hongo porcón y tocino. Servido con alioli de huachana. 6 unidades	33
TARTARE DE ATÚN Atún curado, echalots encurtidos, palta, pickles, mostaza a la antigua, yema de huevo curada y servido con patacones.	38
TABLA MEDITERRANEA Tortilla española, romesco, rataouille y tumaca, tostas de pan campesino.	38
TRÍO DE MINI BURGERS Mini burger de la casa en pan brioche, cebolla caramelizada, cheddar, pickles y salsa BBQ. Acompañada de papas crocantes.	40
MARGARETH 2.0 Mozzarella, stracciatella, pomodoro. Cherrys frescos, tomates deshidratados, albahaca y pesto genovés.	42
PERAS QUESOS Y TRUFA Mozzarella, peras, salsa blanca, queso de cabra con miel y aceite de trufa, cebolla caramelizada, reducción balsámica y hojas de albahaca.	46
REINA PALTA Palta rellena de huevo pochado, empanizado en mostaza y mix de semillas. Acompañado de ensalada de verdes, arvejas, rabanito y pollo a la plancha. Con vinagreta de la casa.	35
CHICKEN & GREEN SALAD Ensalada de mix de lechugas, pollo crispy, col morada, zanahoria, holantao, palta tatemada, rabanito bebé e hilos de wantan. Con vinagreta thai.	36







Fondos

UDON NIKKEI Nuestra versión del tallarín saltado de lomo.	60
LA CHETA A CABALLO La mejor mila de todo Lima, a la napolitana con huevo montado, acompañado de aligot.	46
ARROZ MELOSO LANGOSTINOS Arroz con sabor norteño, langostinos, chicharrón de calamar y chalaquita. Para compartir	78
ASADO GOCHUYAN Asado de tira con hueso cocido en salsa de gochuyan y miso, pac choy, zanahorias bebe y chives. Acompañado con arroz basmati salteado.	58
PESCADITO ORIENTAL Pesca del dia, bbq ponja, arrocito capón, vegetales salteados.	54
LOMO SALTADO Un clásico al estilo Ché Chá.	59
BURGER Doble burger jugosa, servido en pan brioche con cebolla caramelizada, lechuga y queso cheddar. Acompañado de papas crocantes.	40
CANELÓN CHÉ CHÁ Canelones rellenos de pollo, cecina, espinaca y champiñones.	45
ORZO Y CARRILLERA Orzo con suave crema de zapallo loche, carrillera con 30 horas de cocción.	60
CEBICHE DE ESQUINA Cebiche de pescado, chicharrón de pota y camote.	48
CARBONARACHA Carbonara con sabor del Norte Chico.	45
CHULETÓN DE CERDO (500GR) Demi de cerdo, papa huamantanga, estragón, parmesano, ajo y ensalada fresca.	58
Postres	
PANQUEQUES CON MANJAR DE LÚCUMA 3 panqueques rellenos de manjar de olla.	26
BROWNIE TIBIO CON HELADO CON PISTACHO GARRAPIÑADO Brownie melcochudo, helado con pistacho crocante.	32
TARTA DE QUESO Cremosa, cocida al horno y servido con coulis de arándanos y vinagre balsámico.	26
CRUMBLE DE MANZANA Crujiente pye de manzana con base de crema pastelera y crumble de nueces. Servido con salsa de caramelo salado y helado de vainilla.	34
FLAN DE DULCE DE LECHE Crema volteada con un toque argentino.	28