











## PARA EMPEZAR Y COMPARTIR




**EL CEVICHE**    **S/60**  
El de siempre con pesca del día, leche de tigre, camote, choclitos, cebolla, aji limo y cancha chulpi.

**POR LA CAUSA**     **S/47**  
De pollo o pulpa cangrejo y langostino, papa amarilla, palta, mousse de palta, mousse de camote, mayonesa de aceitunas negras, salsa golf y ovas de salmón.



**TARTARE DE SALMÓN ACEVICHADO**   **S/60**  
Palta, Alioli de jengibre, leche de tigre de alcachofa, ovas de salmón, polvo de culantro y sachatomate, aceite de culantro, sal volcánica, tostadas.



**ALCACHOFA EN ARMONIA**    **S/49**  
Mousse de Alcachofas, zanahoria confitada, salsa de beterruga, almendras garrapiñadas, caviar de vegetales, polvo de berros, papel de pistachos.

**TARMATE**   **S/40**  
Tomate confitado, tomate concasse, mousse, gel, suflado, polvo y caviar de tomate, aceite de oliva y tostadas de baguette.

**JAMONES DE LA CASA Y QUESOS ANDINOS**    **S/80**  
Porchetta, Jamón criollo y Jamón de pato hecho en casa, queso mantecoso peruano y queso andino peruano madurado con hojas de higo de la región de Celendin en Cajamarca, compota de aguaje y sachatomate, frutos secos, uvas, tostadas de ciabatta.

**CALAMAR EN SU NIDO**  **S/48**  
Calamar grillado relleno con majado de yuca y tocino, salsa de vino blanco, crocantes de poro, aceite de culantro, aceite de rocoto y de aji amarillo.




**CAESAR SALAD AL FUEGO**   **S/48**  
Lechuga romana flameada, aderezo caesar, alcaparras fritas, grana padano, Langostinos al wok o pollo al grill y tostadas de campesino.



**MOUSSE DE MAR**     **S/38**  
Mousse de Cangrejo y langostinos, chives, togarashi, velo gelificado de mashua negra, polvo de huacatay y chincho, ajoli de rocoto, de betarraga y de huacatay, tostadas de campesino.

**CEVICHE DE SETAS**    **S/49**  
Cuatro variedades de setas según temporada, leche de tigre de alcachofa y ajo, sahofan frito, pure de camote, pure de mashua negra y nori en tiras.




## FONDOS




**LOMO SALTADO PLURAL**    **S/ 70**  
Clásico al wok con cebolla, tomates, aji amarillo, culantro, salsa de soja, papas fritas y arroz con choclo.

**LINGUINE Y LANGOSTINOS**    **S/ 60**  
En salsa de bloody mary, sal de apio, mantequilla de aji limo, perejil, pisco y polvo de sachatomate.


**POLLADA CRIOLLA**   **S/ 58**  
Medio pollo deshuesado en aderezo criollo, papas amarillas doradas, chimichurri de pimientos y chucrut de col morada con zanahoria.



**YAKIMESHI TORIKATSU**   **S/ 58**  
Arroz frito de vegetales, pollo frito al panko estilo japones, salsa BBQ nikkei.

**COLIFLOR "STEAK"**    **S/ 42**  
Coliflor asada, pure de arverja, chimichurri de pimientos, suflado de maíz morado, tomate Cherry, aceite de oliva.

**TEXTURAS DE BERENJENA**    **S/ 52**  
Berenjena al horno, babaganoush criollo, salsa de poro, aceite de aji limo, papel de berenjena, frutos secos garrapiñados, peras confitadas.

**ÑOQUIS DE ALTURA**    **S/ 70**  
De papas nativas, acompañado de entraña angus, salsa de queso mantecoso, reducción de vino tinto, champignones.





**MAGRET CUATRO ESTACIONES**  **S/ 70**  
Magret de pato al grill, puré de peras y arándanos, demiglase de pato, aspic de verduras y verdes de estación.




**PATARASHKA**   **S/ 65**  
Paiche envuelto en hoja de col cocido a baja temperatura, base de tacacho de plátano y yuca con cecina, reducción de mishkina, hilos de poro.


**ADOBO AREQUIPEÑO**    **S/ 60**  
Cochinillo lechal al horno, reducción de ajies confitados con chicha de jora, mil hojas de papas, echalottes encurtidos, pan campesino.





**PESCA Y POLENTA**    **S/ 58**  
Charella confitada lentamente en aceite de oliva, bañada en salsa de chocolate blanco, acompañada de polenta crocante y gel de vino blanco.




## INFLUENCIAS NIKKEI



MAKIS - 10 PIEZAS / 5 PIEZAS  
**ACEVICHADO**     **S/ 48 • S/ 24**  
Ebi furai, palta, pesca del día, salsa acevichada, hilos de camote, togarashi.

**FURAI**    **S/ 46 • S/ 23**  
Trucha ahumada, queso crema, palta, salsa taré.

**MAKI GRILL**  **S/ 48 • S/ 24**  
Queso crema, espárragos, cebolla frita, lomo fino, salsa de lomo, chimichurri, hilos de poro.

**HOTATE GUNKAN (2 Unid)**     **S/ 30**  
Shari envuelto en concha de abanico marinada en ponzu con mayonesa de sciracha y parmesano, salsa taré.

**GYOZAS**    **S/ 40**  
De cerdo, langostinos, hongo shiitake y col china, al vapor o fritas, acompañadas de salsa shoyu y sweet chili.

**KUSHIYAKI**    **S/ 55**  
Pollo, lomo de cerdo y lomo fino, salsa tare, verduras salteadas, sésamo, togarashi.

## AL GRILL

### LOMO FINO

Perú - 300gr  
**S/ 110**

### ENTRAÑA

Angus certificado - USA - 250gr  
**S/ 170**

### PICAÑA



Angus certificado - USA - 250gr  
**S/ 135**

\*Cada pieza incluye una guarnición:  
Ensalada fresca, papas fritas, vegetales al grill, puré o arroz con choclo

**SWEET BACON BURGER**    **S/ 55**  
Hamburguesa Angus 180gr, Queso cheddar, chutney de tocino, pan brioche, salsa de la casa, lechuga, acompañado de papas fritas en media luna.




## LA DULCERÍA DE PLURAL

**MERENGADO DE CHIRIMOYA**   **S/36**  
Crema de vainilla y cítricos con una base de merengues, crema de chirimoya al ron, coronado con raspado de cítricos.

**CROCANTE DE LÚCUMA**   **S/36**  
Base crocante de nueces y pecanas, crema de lúcuma, polvo de chocolate y nips de cacao.

**LA TORTA DEL CHOCOLATE**   **S/38**  
Suave keke de chocolate al 80% con fudge de chocolate.

**TIRAMISÚ DE BAILEYS**    **S/40**  
Mousse de Mascarpone y Baileys, crujiente de café, bizcotela de almendras con café de moyobamba.

**BROWNIE**    **S/33**  
Brownie vegano al 70% y pecanas garrapiñadas, salsa y mousse de butterscotch salada y fresas frescas.

 frutos de cáscara	 gluten	 huevo	 pescado	 lácteo	 chocolate
 molusco	 langostino	 sésamo	 soya	 picante	 café
 vegetariano/vegano	 crustáceo	 hongos	 maíz	 gluten free	 cítrico