

PARA COMENZAR



CAUSA DE PULPO Y CALAMAR • Causa s/ 52
bicolor saborizada al pesto, pulpo en salsa
de oliva y chicharrón de calamar. 🐙 🍷 🌿 🍷 🍷

STEAK TARTAR CON AROMAS PERUANOS s/ 55
Lomo finamente picado, saborizado en
hierbas pachamanqueras acompañado por
chips de papas andinas. 🍷 🍷

PALTA Y MARISCOS • Corona de palta s/ 46
escalopada y bruleada rellena de salsa
de mariscos. 🐙 🍷 🍷 🍷

PULPO ANTICUCHERO • Brochetas de s/ 53
pulpo en salsa anticuchera, dados de
yuca frita, choclo bebé y queso grillado,
sobre una cama de salsa huancaína. 🍷 🍷 🍷 🍷

CROQUETAS DE SAN JUAN • Croquetas s/ 55
de plátano maduro en costra de chifle
acompañado de una salsa de cocona
y coronado con prosciutto de pato
artesanal hecho en casa. 🍷 🍷 🍷

LAGOSTINOS THAI • Dados de palta y s/ 49
mango, aguaymanto, brotes de culantro,
langostinos en tempura, miel de maracuyá
y salsa sweet chilli. 🐙 🍷 🍷

SOPAS

SOPA CRIOLLA • Finos trozos de lomo cocidos en s/ 46
aderezo criollo, ajo, ajíes, fondo de res, cabello de
ángel y huevo frito montado. 🍷 🍷 🍷 🍷

AGUADITO DE MARISCOS • Típica sopa s/ 58
peruana, esta vez a base de mariscos, aderezo
norteño al culantro y arroz cocido. 🍷 🍷 🍷 🍷

CHUPE DE LANGOSTINOS • Tradicional sopa s/ 59
elaborada a base de salsa concentrada de
langostinos, queso fresco, papa amarilla, leche,
choclo, habas verdes, y arroz. Servido con un
huevo frito montado. 🍷 🍷 🍷 🍷

🍷 **CREMA DEL DÍA** • Consultar por la sugerencia s/ 32
del chef (zapallo ó espárragos ó tomate)

CEVICHES, TIRADITOS Y OTROS

🍷 **TIRADITO DE LA CASA** • Pesca del día, pulpo, s/ 61
langostinos y palta laminada bañados en
clásica leche de tigre. 🍷 🍷

🍷 **CEVICHE CLÁSICO** • Pesca del día, leche de s/ 59
tigre y palta brulée. 🍷

🍷 **CEVICHE DE TUMBO** • Fresca pesca del día, s/ 56
leche de tigre de tumbo, chalaquita. 🍷

TARTAR DE ATÚN • Fresco filete de atún, s/ 55
aceite de ajonjolí, limón y mousse de palta,
dentro de un aro de hojaldre. 🍷 🍷 🍷 🍷

POKE RESIDENTE • Dados de Salmón fresco, s/ 55
marinados sobre una cama de arroz de sushi,
mango, col y palta. Acompañado de aliño
oriental. 🍷 🍷 🍷 🍷

TIRADITO NIKKEI • Escalopas de trucha fresca, s/ 52
aguaymanto, palta, salsa acevichada y leche
de tigre nikkei al ají amarillo. 🍷 🍷 🍷 🍷

ENSALADAS

🍷 **ENSALADA DE LIMEÑA** • Puré de pallares, hongos s/ 46
salteados en salsa anticuchera, mézclum, quinua
crocante y aceitunas verdes. 🍷 🍷 🍷 🍷

ENSALADA CAESAR • Lechuga romana, queso s/ 42
parmesano, tocino, pechuga de pollo a la
plancha, croutines y vinagreta clásica. 🍷 🍷 🍷 🍷

🍷 **ENSALADA DE RICOTTA** • Arúgula, berros, queso s/ 44
ricotta, semillas de calabaza, arándanos y duraznos
al grill todo aliñado con reducción balsámica. 🍷 🍷

ENSALADA CROCANTE • Mix de hojas, maní, s/ 44
hilos de wantán, pecanas, col morada, Tocino,
zanahoria y pollo crispy, todo aliñado con
honey mustard. 🍷 🍷 🍷 🍷

🍷 Gluten free	🍷 Sulfitos	🍷 Huevo
🍷 Sin lactosa	🍷 Pescado	🍷 Sésamo
🍷 Vegano	🍷 Leche	🍷 Soya
🍷 Vegetariano	🍷 Apio	🍷 Lupino
🍷 Mariscos	🍷 Molusco	🍷 Gluten
🍷 Mostaza	🍷 Nueces	🍷 Maní

Todos los precios incluyen impuestos y servicios.

FONDOS

APATADITO CON PATO · Arroz caldoso estilo norteño acompañado de magret de pato. 🍴 🍷

SÁBANA DE LOMO · Con fettuccini en salsa pesto criollo, tomates cherry y pecanas. 🍴 🍷 🍴

🍴 **PANCETA CAPÓN** · Aeropuerto acompañado de panceta de cerdo crocante. 🍴 🍷

BABY LOMO SALTADO A LO POBRE · Verduras baby como tomate cherry, challoles, brotes de culantro. Acompañadas de papas bebe fritas, huevo frito de codorniz, plátano manzano al panko y arroz con choclo. 🍴 🍷 🍴

AJÍ DE GALLINA · Receta tradicional a base de ají amarillo, mirasol y panca, acompañado con gratín de papas y arroz. 🍴 🍷 🍴 🍴

LINGOTE DE CORDERO CON PURÉ DE ARRACACHA · Suculenta carne de cordero en su salsa, acompañada de un terso puré de arracacha. 🍴 🍷 🍴

🍴 **PESCA THAI** · Salsa de curri al ají panca y coco, verduras y hongos salteados, fideo vermicelli y pesca del día la plancha. 🍴 🍷

PASTAS

GNOCCHIS DE OCOPA A LA PIEDRA · Gnocchis de papa amarilla, salteados en mantequilla de maní y huacatay, en salsa de ocopa y coronados con mix de mariscos flambeados en pisco. 🍴 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴

CANELONES DE CORDERO CON SALSA DE ZAPALLO LOCHE · Canelones rellenos de cordero en salsa de zapallito loche, gratinado con queso andino. 🍴 🍷 🍴

FETUCCINIS DE TINTA DE CALAMAR EN SALSA PERUANA DE MARISCOS · Fettuccinis en tinta de calamar, salsa peruana de mariscos, langostinos jumbo y sour cream. 🍴 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴

BUCATINNIS EN CARBONARA DE HUACHO · Bucatinnis bañados en salsa carbonara hecha con salchicha huachana y coronada con un huevo pochado. 🍴 🍷 🍴 🍴

SALMÓN CON PURÉ DE LÚCUMA · Salmón a la plancha, acompañado de puré de lúcuma y una mermelada de hongo, tocino y salsa hoisin. Coronado con chips de ajo. 🍴 🍷 🍴 🍴

🍴 **ARROZ THAI CON TOFU CRISPY** · Clásico arroz a la jardinera enriquecido con hierba luisa y crema de coco que acompaña a un tofu crocante al coco. 🍴 🍷 🍴

ENTRAÑA · 250 gramos de entraña con 2 guarniciones a elegir.* 🍴

BIFE ANGOSTO · 250 gramos de bife angosto premium con 2 guarniciones a elegir.* 🍴

COSTILLAS BBQ CRIOLLO · 500 gramos de costilla premium bañadas en BBQ criollo.* 🍴 🍷 🍴

**Ensalada fresca, papas peruanas fritas, puré de papa, trufado, pastel de papa o vegetales salteados*

POSTRES

PONDERACIÓN · Postre típico de la gastronomía de Lima, Espiral crocante, relleno de manjar y acompañado de helado de vainilla. 🍴 🍷 🍴

CACAO · Cacao en su máxima expresión al 90%, cremoso de chocolate, ganache, crumble, mousse y helado. 🍴 🍷 🍴

CHEESECAKE RESIDENTE · Cremoso cheesecake de la casa acompañado con frutos del bosque. 🍴 🍷 🍴

PECAN PIE Y LUCUMA · Pastel de nuez pecana con crema de lúcuma y acompañado de helado de lúcuma. 🍴 🍷 🍴 🍴

PAVLOVA TROPICAL · Una versión refrescante del clásico pavlova con crema de maracuyá, crema ligera, crema batida, frutas y sorbete de granadilla con mandarina. 🍴 🍷 🍴

CREMA VOLTEADA · Crema volteada a base de yemas con salsa de caramelo. 🍴 🍷

🍴 **AVOCADO MOUSSE** · Mousse cremoso de palta con chocolate al 90%, se recomienda pedirlo con antelación de 15 minutos. 🍴

Todos los precios incluyen impuestos y servicios.