

FESTIVAL DE CAUSAS

La causa: el plato más limeño que existe.

Las hacemos con masa propia, generosas y con una actitud que no pide permiso. Todas llevan palta, tomate, mayonesa y huevo.

Lo que varía es el nivel de atrevimiento.

TÍMIDAS

- | | |
|--|----|
| Vegetariana | 39 |
| Verduras salteadas en nuestra salsa anticuchera — profunda, ahumada y adictiva. | |
| Limeña | 45 |
| La causa de toda la vida, hecha con el cariño de siempre. Masa cremosa y pollo deshilachado en su punto. | |

MARINAS

- | | |
|--|----|
| Langostinos | 49 |
| Langostinos dorados al panko — crujientes por fuera, jugosos por dentro — sobre nuestra causa cremosa y salsa golf de la casa. | |
| Acevichada | 64 |
| Todo el sabor del ceviche, en formato causa. Pescado fresco en punto cremoso, con ese toque cítrico que te despierta el paladar. | |
| Acevichada nikkei | 65 |
| Un toque oriental con mayonesa acevichada y el umami perfecto. | |
| Anticuchera | 67 |
| Mariscos a la plancha, sellados al punto justo, bañados en nuestra icónica salsa anticuchera. Una causa con carácter propio. | |

INFILTRADAS

- | | |
|---|----|
| Camote acevichado | 65 |
| Lo que le faltaba a la causa: una base de camote que le da dulzor natural y una textura que sorprende. La clásica, evolucionada. Una vez que la pruebas, no hay vuelta atrás. | |
| Camote anticuchero | 67 |
| Causa de camote coronada con mariscos en salsa anticuchera. | |
| Camote con ceviche caliente | 69 |
| Una causa que rompe reglas. Base de camote, ceviche frito encima y una leche de tigre caliente de ají amarillo que lo baña todo. | |

ESPECIALES

Al lomo saltado 69
Nuestra estrella. Lomo fino al wok con ese toque ahumado irresistible.

Lomo anticuchero 72
Se juntaron las más pedidas. Lomo fino de res salteado en nuestra irresistible salsa anticuchera.

A lo macho 69
Generosa porción de mariscos en la clásica y sabrosa salsa a lo macho.

Al olivo 79
Pulpo flambeado en wok con pimiento en nuestra suave y deliciosa salsa de aceitunas de botija.

DE TEMPORADA

Crocante de ají de gallina 59
Causa frita al panko servida con cremoso ají de gallina.

A la chorrillana 69
Con pesca del día en aderezo a la chorrillana. Con cebolla, ají, tomate y ajo.

Huancaína con pulpo anticuchero 89
La huancaína de la casa — sin atajos — encuentra al pulpo en su mejor momento: marcado al wok con aderezo anticuchero. Una causa que no necesita presentación. Fija de temporada.

Con ceviche de pato 98
Nuevo ingreso de temporada para celebrar la fiesta del pato. Solo por tiempo limitado.



KAUZA

PARA EMPEZAR

Boliyucas a la huancaína

Bolitas de yuca amarilla rellenas de queso andino y parmesano, doradas al punto, sobre huancaína con lluvia de sal ahumada.

35

Bolicausas crocantes en huancaína y ocopa

6 bolitas de causa crocantes, servidas en dúo de cremas: huancaína de la casa y ocopa aromática. Coronadas con huevo duro.

39

Causitas crocantes con langostinos

6 causitas fritas al panko con langostinos, sobre crema de ocopa aromática. Terminadas con aceitunas negras y huevo duro.

42

Palta frita al estilo Kauza

Palta madura arrebozada y frita hasta lograr esa capa crujiente que contrasta con la cremosidad por dentro. Servida con chalaquita fresca de la casa. Sencilla, sorprendente, adictiva.

39

Langostinos al panko

Langostinos jumbo empanizados en panko japonés, dorados hasta el crujido perfecto. Con nuestra salsa golf de la casa.

47

Papa rellena de mariscos

No es una papa rellena cualquiera: la hacemos con nuestra masa especial de causa, rellena de mariscos frescos y frita hasta lograr una cobertura dorada e irresistible. Un clásico criollo con identidad.

49

Conchas a la parmesana o a la chalaca

4 Enormes y fresquitas conchas de abanico. Pídelas gratinadas con queso parmesano y grana padano. O frescas con nuestra chalaquita especial. Un clásico que se defiende solo.

58

CEVICHES & MÁS

Leche de tigre clásica

45

Tiradito oriental

Pesca laminada con salsa ponzu especial.

54

Tiradito al ají amarillo

Bañado en crema de ají amarillo.

57

Ceviche de pesca del día

Pesca del día, mezclada al momento en nuestra base cítrica de limón, ají limo y culantro. Con camote, chifles y choclo.

59

Ceviche de pesca premium

Para los que saben lo que piden. Corte noble del día — corvina o lenguado — en nuestra base especial. Disponibilidad sujeta a la pesca. Pregunta a tu mozo.

86

Ceviche mixto // pesca premium

Pesca del día con calamar, langostino y conchas de abanico.

64 // 89

Ceviche carretilero // pesca premium

El ceviche de la calle, elevado a la mesa. Pescado en su punto perfecto en limón, con chicharrón de calamar crujiente que le da textura y carácter. Pídelo también con corvina o lenguado.

69 // 96

TEQUEÑOS RELLENOS (6 UNIDADES)

Acompañados de guacamole.

Tequeños de queso

39

Tequeños de lomo saltado

44

Tequeños combinados

42

(3 de lomo + 3 de queso)

CHICHARRONES

Chicharrón de pesca del día

65

Chicharrón de pesca premium

92

Chicharrón de calamar

67

Chicharrón mixto

69

Pesca del día y selección de mariscos.

Chicharrón Kauza

72

Con leche de tigre caliente de ají amarillo.

Jalea mixta

75

Con filete de pescado y chicharrón de mariscos.

NUESTRAS RONDAS PARA 2

Escoge 4 opciones distintas entre frías y calientes.

*Consultar disponibilidad.

199

Frías

Ceviche de pesca del día / Causa de langostinos
Boliyucas con huancaína / Causa limeña

Calientes

Causitas crocantes de langostinos / Chicharrón de calamar
Conchitas a la parmesana / Arroz con mariscos
Tequeños de queso

ESPECIALES

Ají de gallina Pollo deshilachado en crema de ají amarillo, acompañado con papa sancochada y arroz blanco.	49
Milanesa de lomo fino Acompañada de papas fritas y arroz blanco.	57
Filete de pesca del día // pesca premium Pídelo en tu preparación favorita: sudado, oriental o a la plancha.	69 // 96
Pescado saltado criollo // pesca premium Acompañado de papas fritas crujientes y arroz blanco.	69 // 96
Asado casero Un infaltable. Con puré de papa y arroz blanco.	64
Apanado de lomo fino con spaghetti a la huancaína o pesto casero Corte fino apanado a la perfección. Un clásico que vuelve con todo.	64
Lomo saltado Fuego vivo, wok bien caliente y lomo fino de res que entra en el momento justo. Con cebolla roja, tomate y ese humo que lo hace todo. Papas fritas doradas y arroz blanco.	69

SOPAS & CHUPES

Chupe de la casa Chupe clásico con selección de mariscos y filete de pescado, verduras, habas, huacatay y huevo pochado.	69
Parihuela de roca Selección de mariscos y pescado, cocido en nuestro aderezo a fuego lento en reducción de concentrado de pescado.	79
Dieta de pollo Consomé de pollo con verduras, papa amarilla y cabello de ángel.	45

ARROCES

Chaufa del huerto Wok a fuego vivo con holantao, pimienta, espárragos frescos y shiitake. El ahumado del wok hace el resto.	54
Chaufa de mariscos o pescado Al fuego vivo en aderezo oriental con calamares, langostinos y conchas de abanico o con pesca del día. Pídelo con pesca premium por 89.	62
Arroz con mariscos Mariscos flambeados al brandy, sofrito de ají amarillo en su punto y crema de la casa que lo une todo. Cremoso, generoso, irresistible. Con nuestra salsa secreta — que se queda en casa.	69
Tacu tacu al hierro con lomo y huancaína En sartén de hierro, crujiente por fuera y cremoso por dentro. Cubierto de huancaína casera y lomo al jugo en su punto.	78

PASTAS

Frutos del mar Pasta salteada al aglio olio y bisque de langostinos con calamares, langostinos jumbo, perejil fresco y el toque picante del peperoncino.	64
Timbal de langostinos Langostinos flambeados al coñac, bañados en su propia salsa cremosa y gratinados con parmesano al horno. Un plato con presencia — y el aroma lo anuncia antes de llegar a la mesa.	67
A lo alfredo de langostinos Cremosa salsa alfredo de la casa con langostinos y parmesano.	68
Fettuccine a la huancaína con lomo anticuchero El encuentro que nadie esperaba y todos repiten: fettuccine bañado en huancaína de la casa y lomo fino en aderezo anticuchero. Perú en cada tenedor.	75
Pepper steak con pasta a la crema Lomo fino en trozos, sellado y terminado en salsa de pimienta negra. Sobre pasta a la crema con parmesano. Directo y contundente.	79

FIESTA DEL PATO

Ceviche de pato Pato confitado, salteado en leche de tigre caliente. Una experiencia única.	98
Arroz con pato norteño La receta que viajó desde el norte para quedarse en Lima. Pato marinado y asado lentamente, cocinado en chicha de jora artesanal y culantro fresco.	96
Pato en su jugo con tacu tacu Pato de cocción lenta, tan tierno que cede al tenedor. Servido en su propia reducción intensa y acompañado de tacu tacu dorado al hierro.	98

MENÚ DE NIÑOS

Pasta a lo alfredo kids	42
Nuggets de pollo con papas fritas	42

POSTRES CASEROS

Crema volteada	32
Torta melosa de chocolate	32
Merengado de chirimoya o lúcuma	32

COME DISFRUTA REPITE

