

FRINA
By Francesca Ferreyros

Frina está inspirado en mis viajes,
experiencias, mis raíces y la despensa
peruana. Welcome to my wonderland.

SNACKS

BUN CHIANG MAI* (P)(H) 28
Bun relleno de chorizo tailandés • chutney de mango • yacón

CHA CA TACO (P)(L)(F)(H) 38
Pesca en tempura • tortilla de mishkina • ensalada vietnamita

CROQUETAS (G)(V)(L)(H) 36
Queso paria • chaat • chutney de tamarindo y dátiles
• chutney de hierbas andinas

VINDALOO* (G)(L) 36
Yuca crocante rellena de vindaloo de panceta • ají charapita • cocona

TANDOORI KEBAB* (F)(H)(L) 28
Pollo tandoori • encurtidos de la casa • yogurt picante • maní • mashua

PARA ARRANCAR

AMAZÓNICO ACEVICHADO (G)(L)(P) 49
Pesca del día • toston de plátano • plátano de seda • cítricos amazónicos

CEVICHE TAILANDÉS* (G)(P) 49
Atún • leche de tigre tailandesa • sacha culantro • tostada papadum

TIRADITO* (F)(P) 48
Pesca del día • salsa macha de castañas • camu camu • limón mandarina

BETERRAGA TONNATO (P)(F)(H)(L)(V)(G) 39
Láminas de beterraga • salsa trufada tonnato • queso ahumado de cabra

CALAMAR & CONCHAS* (P)(H)(L) 68
Causa • curry verde • chalaquita de mango verde

MOLLEJA (L) 56
Molleja crocante de res • puré de zanahoria especiado • salsa tucupí

PULPO (P)(L) 49
Puré de arracacha & miso • salsa de cocona • mix de tubérculos

TAMALITO MANTECOSO* (G)(V)(L) 36
Tamal cremoso • queso mantecoso • salsa de curry atomatada • ensalada fresca de hierbas

BERENJENA BRASA* (H)(L)(V) 36
Carpaccio de berenjena a la brasa • vinagreta de kió & miso • sésamo • brioche

(*) NUEVOS PLATOS
Los precios incluyen impuestos y servicios

SEGUIMOS

CURRY ACEVICHADO* (P) (L) 72

Pesca del día • salsa de curry acevichada • aire de coco
• arroz salteado • plátano

ARROZ ENCHUPETADO (P) (L) (G) 69

Cangrejo • salsa chupe • ají de cocona

JAPONARA* (P) (L) 69

Noodles de Pituca • salsa japonara • alcachofa • ricotta

MASSAMAN (P) (F) (H) (L) 69

Asado de tira • ají amarillo • choclo atamalado

CARRILLERA MARROQUÍ* (L) 62

Ragú marroquí de carrillera • gnocchi loche • parmesano reggiano

TACOS CHINOS DE PANCETA* (P) (F) (H) (L) 69

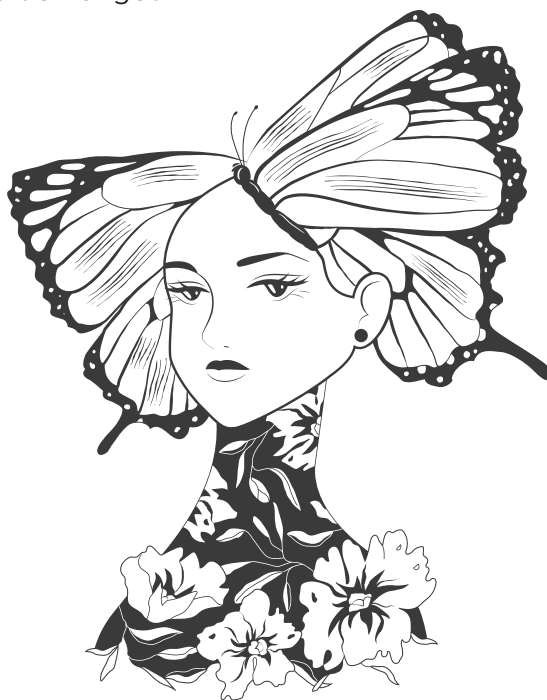
Panceta crocante con aromas del sudeste • tortillas de mashua
• encurtidos de estación • salsa de maní picante

PEPPER STEAK* (P) (L) 92

Bife ancho • salsa de pimienta al estilo Singapur • papa amarilla
• arroz con choclo

MISO RISONI* (V) (P) (L) (G) 79

Risoni • hongos grillados • salsa de miso • demiglace de hongos
• parmesano



AJÍ DE COCONA – salsa amazónica picante hecha con ají charapita y cocona
ARRACACHA – es una raíz andina parecida a una yuca dulce (arracacia xanthorrhiza)
ASHPA – frejol amazónico
CAMU CAMU – fruto nativo de la Amazonía que tiene alto contenido de vitamina C
CARAPULCRA – plato típico de la costa sur del Perú
CARAMBOLA – fruta proveniente de la selva peruana (Averrhoa Carambola)
CAUSA – plato tradicional peruano hecho a base de papa
CEDRÓN – hierba conocida como verbena con notas cítricas (Alysia citrodora)
CHA CA – plato vietnamita de pescado, curcuma y hierbas como dill y culantro
CHAAT – mezcla de especias indias que se usa en snacks indios o pakistanis que se comen con la mano
CHUPE – sopa típica peruana, la palabra proviene del quechua chupi que significa sopa
CHUTNEY – salsas a base de especias, frutas o vegetales que acompañan diferentes platos
COCONA – fruto amazónico rico en nutrientes (solanum sessiliflorum)
CURRY VERDE – pasta de especias, hierbas aromáticas, ajíes que se usa como aderezo en Tailandia
DOSA – crepe salado proveniente de la India donde se sirve usualmente con un curry y chutneys
FLOR DE GINGER – flor con notas cítricas y picantes (Alpinia purpurata)
HUACATAY – hierba aromática andina (tapetes minuta)
JALEBI – snack dulce típico de la India
LOCHE – zapallo proveniente de Lambayeque al norte del Perú
MACA – raíz de una planta que crece en la cordillera de Los Andes (Lepidium meyenii)
MACAMBO – es un Theobroma bicolor, familia del cacao donde usamos la semilla deshidratada
MASATO – bebida que se obtiene a partir de la fermentación de la yuca, tradicional en la Amazonia peruana
MASSAMAN – plato proveniente del sur de Tailandia con influencias Musulmanas hecho a base de especias, leche de coco y res
MASHUA – tubérculo andino (Tropaeolum tuberosum)
MISHKINA – aderezo amazónico o pasta del curry Amazónico
MISO – pasta de frejol de soja fermentada japonesa
MUCILAGO DE CACAO – pulpa del cacao que rodea las semillas de este fruto
NIBS DE CACAO – trozos del grano del fruto del cacao
OCA – tubérculo andino (Oxalis tuberosa)
QUESO PARIA – queso fresco semi duro proveniente de Arequipa
SACHA TOMATE – también conocido como tomate de árbol es un fruto nativo de la sierra (Cyphomandra betacea)
SHICA SHICA – fruto proveniente de una palmera, parecido a un coco diminuto (Aiphanes Horrida)
TAPIOCA – es un almidón extraído de la yuca
TUCUPÍ – también conocido como ají negro, es un fermento amazónico a base de yuca, parecido a una salsa de soja o salsa inglesa
TUMBO – el tumbo es un fruto de la familia de las passifloras (passiflora tripartita)
VAINILLA POMPONA – fruto de vainilla proveniente de la region de San Martín
VINDALOO – vindaloo es un curry proveniente de Goa en la India.
YACÓN – tubérculo que crece en las partes más templadas de Los Andes



POSTRES

CHIRIMOYA 36 (H) (L) (V) (G)

Merengue de arroz tostado • manjar de tamari
• crema de maca • sorbete de chirimoya

MACAMBO *tiene alcohol* 36 (H) (L) (V)

Cremoso de macambo • licor de café
• crocante de macambo y nibs de cacao

MACAMBO VEGANO* 35 (Ø) (V)

Cremoso de chocolate • bizcocho • licor de café
• macambo • nibs de cacao

TUMBONA* 33 (F) (L) (V) (G)

Cremoso de tumbo y hierba luisa • guayaba
• miel de tumbo • crocante de castañas
• sorbete de camu camu

STICKY PUDDING* 33 (F)

Bizcocho especiado • cashews • carambola
• caramelo salado de tucupí • helado de nata

FLOR DE LOTTO* 32 (F) (H) (L) (V)

Manjar de cúrcuma • helado de coco
• galleta de flor de lotto

(*) NUEVOS POSTRES

(G) Gluten free

(F) Frutos secos

(L) Lactosa

(H) Huevo

(V) Vegetariano

(Ø) Vegano