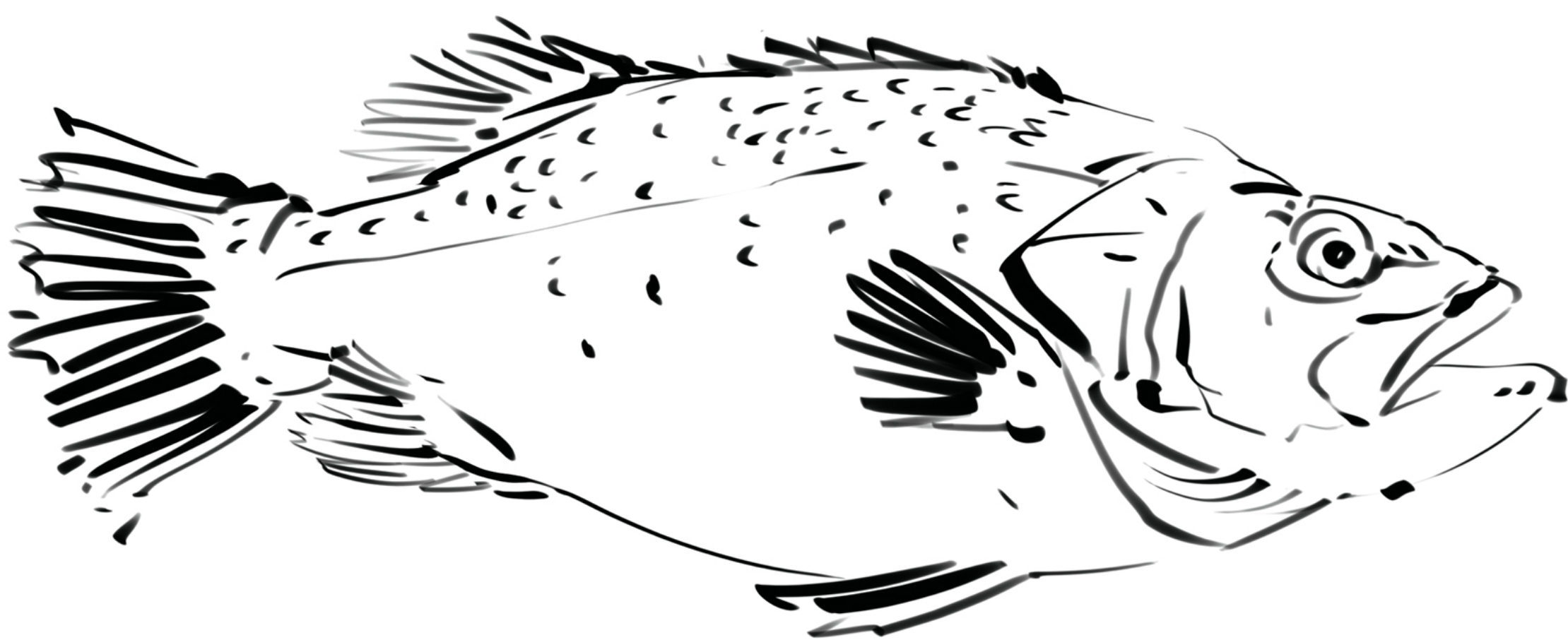




Como en el norte de!

PARA COMPARTIR

EL MUNDO A TUS PIES • 65

bivalvos de temporada / leches de tigre/ chalaquita

MUCHAME DE RECUERDOS • 32

jamón marino / salsa de ajo y olivas
tomates / palta / tostas de pan

TORTITAS DE CHOCLO • 39

tartare de pescado / mayonesa
acevichado / chalaquita / mousse de palta
huevas de tobiko

CAUSITAS PICADERAS • 38

tartare de pescado / aliolis caseros
leche de tigre de rocoto

PAPINES EN SU SALSA • 29

cremosa huancaína / cremosa salsa de rocoto / huevo / aceitunas

CONCHAS SUDADAS • 52

potente sudado con ajo negro
gratinadas con queso parmesano
x 3 unid

CROQUETAS DE AJÍ GALLINA • 35

super untuosas / salsa de olivo / yema curada
x 4 unid

CONCHAS ANTICUCHERAS • 33

todo el sabor de carretilla / puré de zarandajas / chalaquita picosa / alioli de Sriracha
x 3 unid

CONCHAS FESTIVAS • 35

leche de tigre / mantequilla de ajo negro
espuma de grana padano
x 3 unid

PAN PEJERREY • 29

super crocantes / tartara / palta criollaza

PICADA CEVICHERA • 80

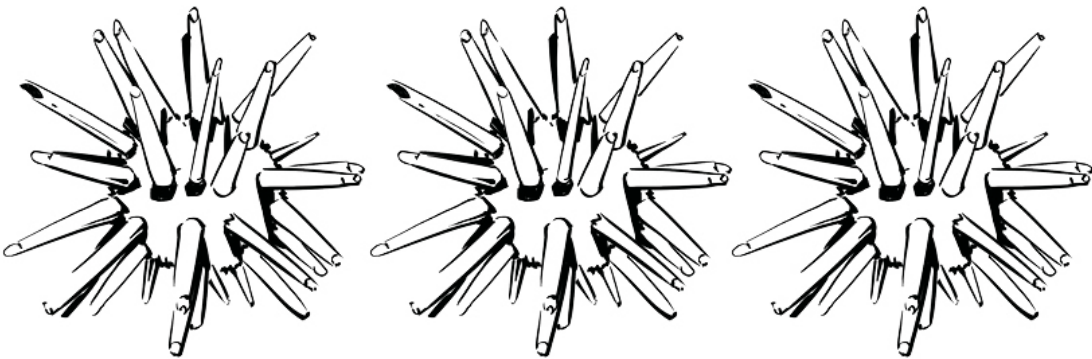
ceviche clásico con estilo / ceviche de mariscales al ají amarillo / ceviche Nikkei al ponzu de ajíes / calamares crocantes

JALADITO DE PESCADO • 55

pulpo tostado / cremoso de ají amarillo y leche de tigre / puro norte

PIQUEO FESTIVO • 115

causa de pulpo al olivo / ceviche mixto
tamalito norteño / papines en su salsa
choclo frito con cecina





Chicha de Jora
en su estilo
Jaranero

ENTRANTES

CEVICHE NORTEÑO

pesca del día / leche de tigre al purito
limón / zarandajas / puré de camote
tortitas de choclo
Pesca del día S/ 65
Pesca artesanal S/ 75

NUESTRO CEVICHE MISTERIOSO Y ABUSIVO

pesca del día / mariscos de temporada
chicharrón de calamar / leche de tigre de
rocoto ahumado
Pesca del día S/ 67
Pesca artesanal S/ 77

CEVICHE A LA BRASA • 56

pesca del día / mix de mariscos / leche
de tigre en crema de ajíes / zarandaja
frita

TIRADITO DE IMPACTO • 65

pesca del día / conchas de abanico
pulpo crocante / leche de tigre al
parmesano / palta / huevas de tobiko

BONITO DEL BUENO • 35

lo llevo a otro nivel / finas láminas
emulsión de mostaza antigua y ajíes
mantequilla batayaki / flameado

CAUSA ATREVIDA • 42

rellena de langostinos y palta / ceviche
en crema de ají amarillo y hondashi
chicharrón de calamar / alioli de la casa

PULPO OLIVIA • 51

pulpo tostado / cremoso de olivo y
cítricos/ picata de pimientos
chalaca / palta / crocantes de tapioca

LA MONUMENTAL CAUSA DE POLLO • 28

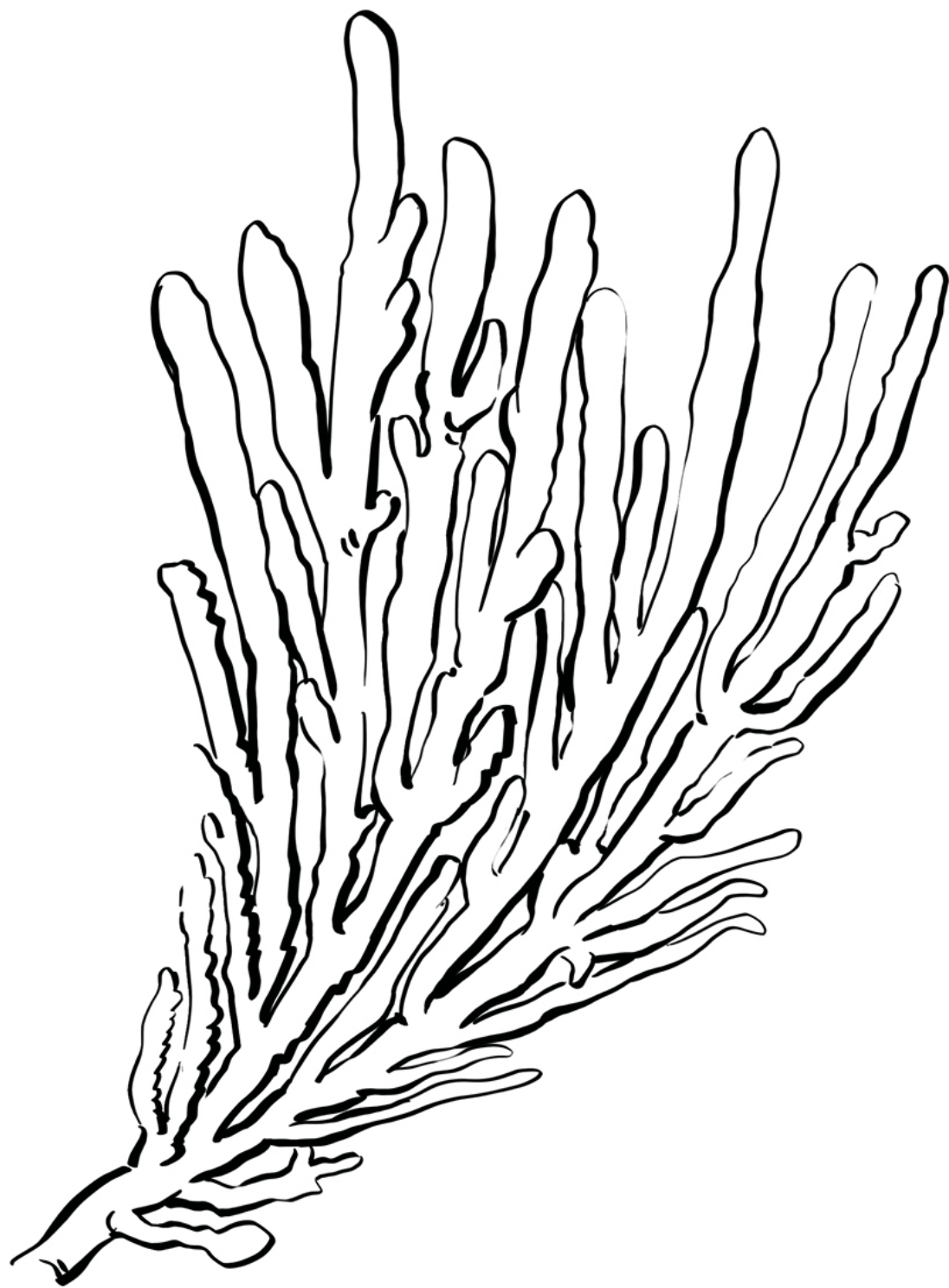
pollo y cebolla agridulce en mayonesa
casera / palta / huevo / mucho cariño

TAMALITO VERDE • 44

super untuoso / en jugos de seco a la
norteña / zarza criolla

ANTICUCHO DE LOMO • 39

papas rotas / choclo al chimichurri
salsa mochica



FONDOS

CHICHARRONADA BAILABLE • 58

pesca del día / mix de mariscos
puré de choclo / criollaza con palta y
rabanito

SUDADO MARINO • 68

trozo de pescado / vóngoles / mucha
sustancia / arroz al wok

ARROZ CON MARISCALES • 55

mix de mariscos ahumados / jugos
norteños / alioli de rocoto / criolla sabrosa

**ARROZ AL WOK
PREDOMINANTE • 55**

trozos de asado de tira / langostinos
vegetales / arroz al wok / huevo
poche / hongos al batayaki

TAGLIOLINI COSTAVIVA • 58

jugos parihueleros super potentes
conchas de abanico / langostinos
pulpo / alioli de ajo

PULPO GRILLADO • 45

todo el sabor parrillero / papas rotas
choclo salteado / chimichurri de la
casa / ensaladita fresca

**TACU TACU MONTAO
TU ELIGES • 69**

Seco a la norteña – Lomo saltado
¼ de pato guisado – A lo macho
Con su huevazo

**CABRITO A LA CHICLAYANA
DESHUESADO • 85**

cocción de largo tiempo en ajíes,
chicha y loche / frejoles potentes
arroz alverjado / criollas mas

LOMO A LA PARRILLA • 77

salsa de lomo saltado y pimientas
puré de papa trufado / ensaladita fresca

LOMAZO SALTADO • 69

lomo fino al wok / champiñones
vegetales / jugos potentes / papas
rotas / arroz con choclo

**PASTA FRESCA
A LA HUANCAÍNA • 68**

pasta fresca / lomo saltado potente
cremosa huancaína trufada / el resto
lo conoces

RAVIOLES NORTEÑOS • 40

rellenos de loche y quesos
envueltos en una mantequilla de
hierbas / vegetales rostizados

RAVIOLES BOMBA • 55

rellenos de loche y quesos / trozos
y jugos de asado de tira norteños
espárragos y champiñones al wok
mucho queso

ASADO DE TIRA NORTEÑAZO • 75

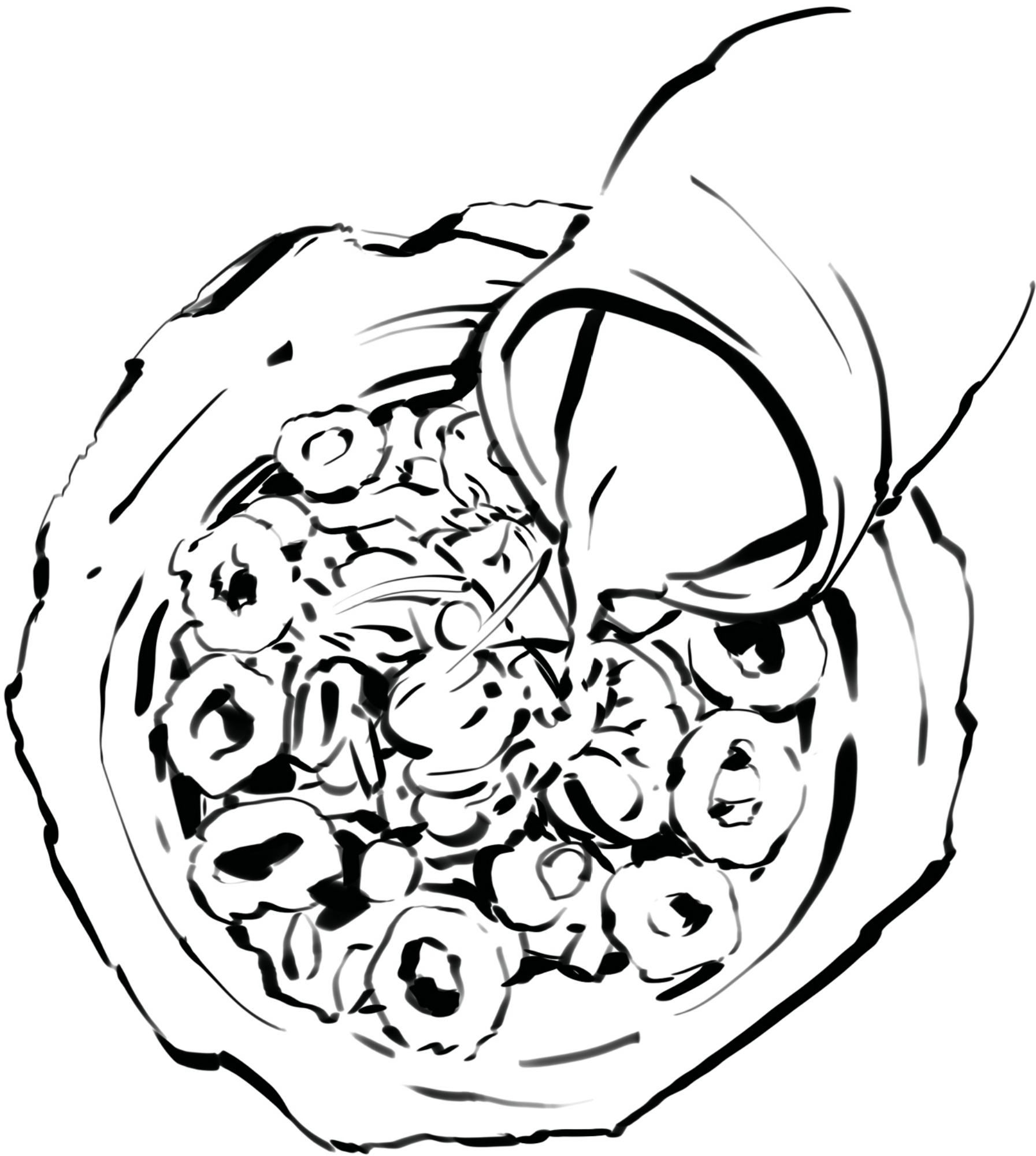
cocido por 12 horas / jugos de
chicha de jora y loche / frejolada
espectacular / arroz alverjado

ARROZ CON PATO FESTIVO

magret o pierna de pato / arroz
amelcochadito / vegetales / huevo
frito / huancaína / criolla norteña
Personal S/ 69
Compartir S/ 89

GUARNICIONES / ADICIONALES

ARROZ ALVERJADO
ARROZ AL WOK
PORCIÓN DE TORTAS
FREJOL AL CHANCHO
PAPAS FRITAS
TACU TACU
LANGOSTINOS CROCANTES X 4
LECHITA DE TIGRE



LA AVENTURA DEL PESCADO Y TODO LO QUE PODEMOS OBTENER

**LAS PESCAS QUE NUESTRO MAR NOS DA TODOS
LOS DÍAS LAS VENDEMOS POR KG PÍDELAS
EN 2 PREPARACIONES**

Ceviche
Tiradito
Fritas
Chicharrón
Sudadas

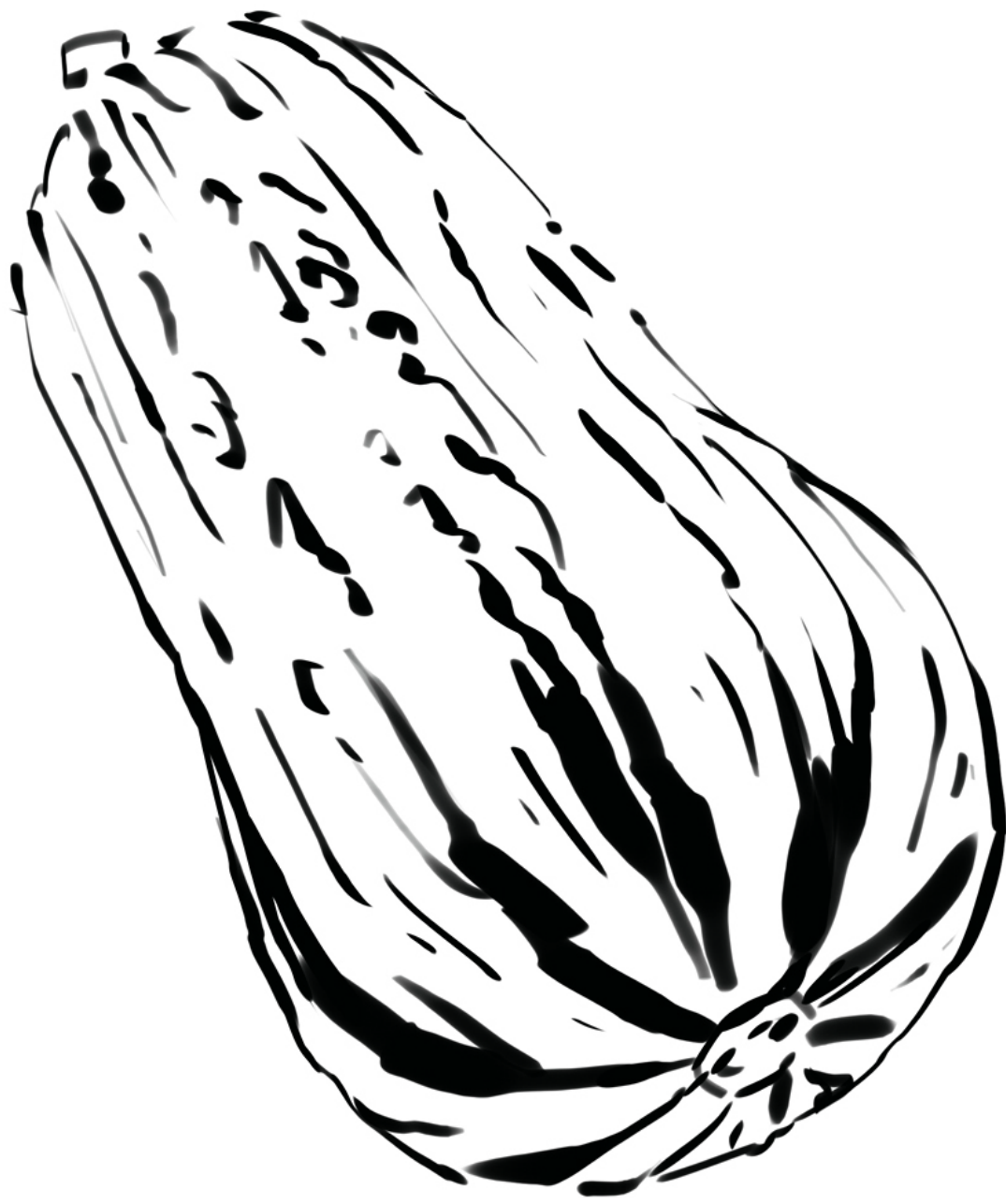
**EL DESPIECE DEL PESCADO, PESCAS DE 4 KG A MÁS,
APROVECHAMOS Y OPTIMIZAMOS TODO, SALE POR PESO**
Collarín, medallones, panza, cola, filete

Salsas / al ajo / mantequilla negra y alcaparras / vongole y ajíes / sudada

SIEMPRE 2 GUARNICIONES A ELECCIÓN

Arroz alverjado
Arroz al wok
Papas rotas
Ensalada de la casa
Puré de papa y queso trufado

Pesca del día



PARA VOLVERNOS A VER

CREMA VOLTEADA • 22

Crema tradicional / caramelo especiado

TIRAMISÚ DE ALGARROBINA • 29

Bicotela de zapallo loche con espuma de tiramisú de algarrobina

LÚCUMA • 29

Mousse de lúcuma con crocantes de chocolate

CACAO • 29

Piedra de cacao / ganache de chocolate al 70% / cremoso de gianduia oculto bañado en chocolate al 55%

MERENGADO DE CHIRIMOYA • 22

Helado de chirimoya / manjar de olla de chirimoya merenguitos / frutos rojos