

39	<b>CEVICHE CANTINA</b>	Clásico con chicharrón de pota, camote, chullpi y choclo.	30	<b>OCOPADA</b>	Papa huayro bañada en nuestra salsa ocopa, langostinos gratinados con chimichurri, choclo, queso y maní.
45	<b>CEVICHE SUR</b>	Pesca del día, langostinos, pota, concha de abanico, pulpo, choclo, chullpi y camote	34	<b>CAUSA CANTINERA</b>	Base de papa amarilla en su punto, tartar de pescado, chicharrón de pota, leche de tigre cremosa y mayo especial.
30	<b>LECHE DE TIGRE</b>	Con crema de ají amarillo, choclo, cancha, camote y chicharrón de pota.	34	<b>CAUSA KANG TINA</b>	Base de papa amarilla, laminas de bonito sellado, mayo de ajo y mariscos, palta, chalaquita, pepino y gotas de teriyaki.
40	<b>TIRADITO TIRANO</b>	Laminas gruesas de pescado bañadas en emulsión de aceite de oliva y leche de tigre, chalaquita, palta, parmesano y tostadas de pan campesino.	34	<b>PASTEL DE CHOCLO</b>	Pastel dulzón y por encima ragú de carne picada a cuchillo, salsa huancaina y sarza criolla.

39	<b>ARROZ TAPADO A LO POBRE</b>	De bistec picado a cuchillo con plátano frito, huevo frito y unas papitas. Acompaña sarza criolla.	55	<b>SECO DE PATO</b>	1/4 de pato en larga cocción en nuestra base norteña de loche y culantro, frejoles, sarza y arroz.
43	<b>SECO NORTEÑO DE RES</b>	Asado de tira en larga cocción en nuestra base norteña de loche y culantro, frejoles, sarza y arroz.	37	<b>BONITO CHIFA</b>	Medallón de bonito frito arrebozado, bañado en salsa chifera con maní, verduras chinas, nabo encurtido y arroz blanco.
39	<b>TALLARINES VERDES</b>	Clásicos con milanesa de pollo gratinado con chimichurri y mozzarella, acompaña papa a la huancaina.	47	<b>LOMO AL JUGO</b>	Lomo fino bien jugoso, papas huayro fritas con cáscara y arroz blanco para el juguito.
39	<b>ARROZ NORTEÑO CREMOSO</b>	Arroz cremoso con mariscos, con una base norteña, sarza criolla y mayo de ajos quemados. Shot de leche de tigre. Parmesano.	38	<b>TALLARINES KANG TINA</b>	A la huancaina y acompaña un pollo chijaukai (salado) a nuestro estilo.
55	<b>ARROZ CON PATO</b>	1/4 de pato en larga cocción, arroz verde con nuestra base norteña, sarza criolla y papa a la huancaina.	75	<b>TRIO MARAVILLA (PARA 2)</b>	1/4 de pato en larga cocción, arroz verde norteño, papa a la huancaina y ceviche de pescado con chochito.
99	<b>CEVICHE FUENTE (PARA 3-4)</b>	Ceviche clásico con chicharrón de pota, cancha, choclo y camote.	99	<b>PATO FUENTE (PARA 3-4)</b>	1/2 pato como para 3-4 personas, sarza criolla y papa a la huancaina.

25 Menú Kids: Milanesa de pollo + papas fritas + arroz blanco

### PORCIONES

7	<b>ARROZ BLANCO / FREJOL / PAPAS FRITAS / SARZA CRIOLLA</b>	9	<b>ARROZ VERDE NORTEÑO</b>
---	---	---	----------------------------

### POSTRES

16 20	<b>CREMA VOLTEADA CUCHAREABLE CHOCOLATE</b>	12	<b>GALLETON RELLENO: rellenos de NUTELLA / PISTACHO / MANTEQUILLA DE MANÍ / RED VELVET</b>
----------	---	----	--

### BEBIDAS

6	<b>COCA / INKA / REGULAR O ZERO</b>	6	<b>AGUA CON / SIN GAS</b>
6	<b>CHICHA / MARACUYA VASO</b>	10	<b>PILSEN</b>
16	<b>CHICHA / MARACUYA JARRA</b>	12	<b>CUZQUEÑA DORADA / TRIGO / NEGRA</b>
15	<b>COPA VINO BLANCO</b>	5	<b>TÉ, INFUSIÓN</b>

#CANTINEROYOSOY



**OCOPADA**



**CAUSA CANTINERA**



**ARROZ CON PATO**



**SECO DE PATO**



**LOMO AL JUGO**



**CEVICHE CANTINA**