

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

39	ARROZ TAPADO A LO POBRE	De bistec picado a cuchillo con plátano frito, huevo frito y unas papitas. Acompaña sarza criolla.	55	SECO DE PATO	1/4 de pato en larga cocción en nuestra base norteña de loche y culantro, frejoles, sarza y arroz.
43	SECO NORTEÑO DE RES	Asado de tira en larga cocción en nuestra base norteña de loche y culantro, frejoles, sarza y arroz.	37	BONITO CHIFA	Medallón de bonito frito arrebozado, bañado en salsa chifera con maní, verduras chinas, nabo encurtido y arroz blanco.
39	TALLARINES VERDES	Clásicos con milanesa de pollo gratinado con chimichurri y mozzarella, acompaña papa a la huancaina.	47	LOMO AL JUGO	Lomo fino bien jugoso, papas huayro fritas con cáscara y arroz blanco para el juguito.
39	ARROZ NORTEÑO CREMOSO	Arroz cremoso con mariscos, con una base norteña, sarza criolla y mayo de ajos quemados. Shot de leche de tigre. Parmesano.	38	TALLARINES KANG TINA	A la huancaina y acompaña un pollo chijaukai (salado) a nuestro estilo.
55	ARROZ CON PATO	1/4 de pato en larga cocción, arroz verde con nuestra base norteña, sarza criolla y papa a la huancaina.	75	TRIO MARAVILLA (PARA 2)	1/4 de pato en larga cocción, arroz verde norteño, papa a la huancaina y ceviche de pescado con chochito.
99	CEVICHE FUENTE (PARA 3-4)	Ceviche clásico con chicharrón de pota, cancha, choclo y camote.	99	PATO FUENTE (PARA 3-4)	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	ARROZ BLANCO / FREJOL / PAPAS FRITAS / SARZA CRIOLLA	9	ARROZ VERDE NORTEÑO
---	---	---	----------------------------

POSTRES

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

BEBIDAS

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

#CANTINEROYOSOY



OCOPADA



CAUSA CANTINERA



ARROZ CON PATO



SECO DE PATO



LOMO AL JUGO



CEVICHE CANTINA