

CANTINA LIMA

ENTRADAS

OCOPADA

Papa huayro bañada en nuestra salsa ocopa, langostinos gratinados con chimichurri, choclo, queso y maní. **32**

CEVICHE CANTINA

Ceviche de pescado + chicharrón de pota. **45**

CEVICHE MIXTO SUR

Pesca del día, langostinos, pota, concha de abanico, pulpo, choclo, chullpi y camote **49**

LECHE DE TIGRE

Con ají amarillo, choclo y cebolla picada. Fresca acompañada de chicharrón de pota. **32**

CAUSA CANTINERA

Base de papa amarilla en su punto, por encima un tartar de pescado con una mayonesa de ajíes, chalaquita fresca y chicharrón de pota. **36**

PASTEL DE CHOCLO

Pastel dulzón y por encima ragú de carne picada a cuchillo, salsa huancaína y sarza criolla. **34**

EMPANADAS CRIOLLAS DE ROCOTO RELLENO

Empanadas fritas de rocoto relleno, carne picada a cuchillo, mani, aceituna, huevo y acompañadas por huancaína, ocopa y salsa de rocoto carretillero. **32**

SOPAS

SOPA CRIOLLA

De carne picada a cuchillo, con fideo cabello de ángel, papa amarilla y huevo frito montado. **35**

MENESTRON CRIOLLO

De asado de tira, rigatoni, yuca, frejolito y queso parmesano. **35**

FONDOS

SECO DE RES CON FREJOLES CREMOSOS

Asado de tira cocinado 7 horas en nuestra base norteña, culantro picado y loche, frejoles cremosos, sarzita criolla y arroz. **47**

AJÍ DE POLLO

Clásico de antaño, con pecanas y parmesano. Acompañado de papa amarilla y arroz. **40**

LOMO AL JUGO

Lomo fino bien jugoso, papas amarillas fritas con cáscara y arroz blanco para el juguito. **48**

TALLARINES KANG -TINA

A la huancaína y acompaña un pollo chijaukai (salado) a nuestro estilo. **42**

TALLARINES VERDES CON MILANESA

Clásicos con milanesa de pollo gratinado con chimichurri y mozzarella, acompaña papa a la huancaína. **42**

ARROZ CON PATO

1/4 de pato tierno, cocinado por 7 horas en base norteña, acompaña papa a la huancaína y 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. **55**

ARROZ TAPADO

De bistec picado a cuchillo con platano frito, huevo frito y unas papitas. Acompaña sarza criolla. **43**

CAU CAU DE MARISCOS

Clásico pero de mariscos, pulpo, pota y langostinos con conchas de abanico. Viene con arroz y sarza criolla. **43**

ARROZ CON MARISCOS NORTEÑO

Arroz cremoso con mariscos, con una base norteña, sarza criolla y mayo de ajos quemados. Shot de leche de tigre. Parmesano. **45**

BEBIDAS Y ALEGRÍAS

CHICHA JARRA 1 LITRO **16**

MARACUYA JARRA 1 LITRO **16**

CHICHA VASO **6**

MARACUYA VASO **6**

INKA COLA / ZERO **6**

COCA COLA / ZERO **6**

SAN MATEO S/C GAS **6**

INFUSIÓN **5**

CAFÉ AMERICANO **9**

PILSEN PERSONAL **10**

CUZQUEÑA DORADA / TRIGO PERSONAL **12**

CHILCANO CLÁSICO / MARACUYA **25**

PISCO SOUR CLÁSICO / MARACUYA / CHICHA **28**

VINO BLANCO COPA **16**

Pregunta por nuestro
postre del día.

#CANTINERO
YO
SOY

@cantinalimaperu 971 273 496

Cantina Lima / Cocina Peruana