CANTINA LIMA

ENTRADAS

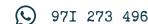
FONDOS

OCOPADA Papa huayro bañada en nuestra salsa ocopa, langostinos gratinados con chimichurri, choclo, queso y maní.	32	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
CEVICHE CANTINA Ceviche de pescado + chicharron de pota.	45	AJÍ DE POLLO Clásico de antaño, con pecanas y parmesano. Acomapañado de papa amarilla y arroz.	40
CEVICHE MIXTO SUR Pesca del día, langostinos, pota, concha de abanico, pulpo, choclo, chullpi y camote LECHE DE TIGRE	49	LOMO AL JUGO Lomo fino bien jugoso, papas amarillas fritas con cáscara y arroz blanco para el juguito.	48
Con ají amarillo, choclo y cebolla picada. Fresca acompañada de chicharron de pota.	32	TALLARINES KANG -TINA A la huancaína y acompaña un pollo chijaukai (salado) a nuestro estilo.	42
CAUSA CANTINERA Base de papa amarilla en su punto, por encima un tartar de pescado con una mayonesa de ajíes, chalaquita fresca y chicharron de pota.	36	TALLARINES VERDES CON MILANESA Clásicos con milanesa de pollo gratinado con chimichurri y mozarella, acompaña papa a la huancaína.	42
PASTEL DE CHOCLO Pastel dulzón y por encima ragú de carne picada a cuchillo, salsa huancaina y sarza criolla. EMPANADAS CRIOLLAS DE ROCOTO RELLENO	34	ARROZ CON PATO 1/4 de pato tierno, cocinado por 7 horas en base norteña, acompaña papa a la huancaína y sarza criolla.	55
Empanadas fritas de rocoto relleno, carne picada a cuchillo, mani, aceituna, huevo y acompañadas por huancaina, ocopa y salsa de rocoto carretillero.	32	SECO DE PATO 1/4 de pato en larga cocción en nuestra base norteña de loche y culantro, frejoles, sarza y arroz.	55
SOPAS		ARROZ TAPADO De bisteck picado a cuchillo con platano frito, huevo frito y unas papitas. Acompaña sarza criolla.	43
SOPA CRIOLLA De carne picada a cuchillo, con fideo cabello de angel, papa amarilla y huevo frito montado.	35	CAU CAU DE MARISCOS Clásico pero de mariscos, pulpo, pota y langostinos con conchas de abanico. Viene con arroz y sarza criolla.	43
MENESTRON CRIOLLO De asado de tira, rigatoni, yuca, frejolito y queso parmesano	35	ARROZ CON MARISCOS NORTEÑO Arroz cremoso con mariscos, con una base norteña, sarza criolla y mayo de ajos guemados. Shot de leche	45

Pregunta por nuestro postre del día.



👩 @cantinalimaperu 😥 97I 273 496



(f) Cantina Lima / Cocina Peruana

BEBIDAS Y ALEGRIAS

de tigre. Parmesano.

CHICHA JARRA 1 LITRO	
MARACUYA JARRA 1 LITRO	
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	
VINO BLANCO COPA	16