



RASTRO

CONCHAS DE ABANICO EN REDUCCIÓN
ORIENTAL DE TUÉTANO S/42

/

CAUSA EN TINTA DE CALAMAR Y TARTAR
DE TRUCHA ACEVICHADA S/35

/

TIRADITO DE TRUCHA, TEXTURAS CROCANTES
Y LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO S/42

/

CEVICHE DE CORVINA / LENGUADO
EN LECHE DE TIGRE DE MAÍZ MORADO
Y CAMOTES GLASEADOS. S/62

/

ENSALADA DE LECHUGAS Y ARÚGULA, QUINUA
CROCANTE, SÉSAMO, PARMESANO Y ACEITE
DE TRUFA BLANCA S/35

/

CHAUFA DE LANGOSTINOS
Y CONCHAS DE ABANICO S/48

/

RISOTTO TRUFADO DE HONGOS
Y CUBOS DE LOMO FINO S/85

/

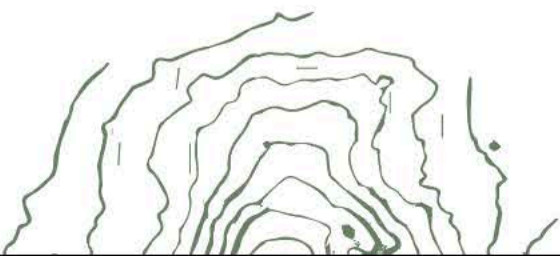
ASADO DE TIRA EN BBQ DE SACHATOMATE
ACOMPAÑADO DE MAC & CHEESE GRATINADO
S/65

/

LOMO SALTADO CON PAPAS NATIVAS FRITAS
A 3 COCCIONES, ACOMPAÑADO DE ARROZ
CON CHOCLO S/75

/

MERENGADO DE CHIRIMOYA
CON MANJAR DE OLLA S/27





RASTRO

PARA TOMAR

VINO MIRARI BLANCO/TINTO/ROSE
VINO VIA LATINA BLANCO/TINTO
BOTELLA: S/135 | COPA: S/35

/

BODEGA MURGA
ITALIA+ALBILLA/CAMPANITA/LET IT BLEND
BOTELLA: S/155 | COPA: S/35

/

PISCO ALTOS DE AZPITIA
SHOT S/20

/

MEZCAL 9 ESPIRITUS
SHOT S/35

/

CERVEZA ARTESANAL JACK VLED & CO.
PALE ALE/IRISH RED/WEISSBIER/PORTER/IPA S/18

/

CERVEZA ARTESANAL CAÑOS DEL SANTERO
GOOD VIBES AND SUN/RUDA IPA/CURANDERO
EXTRA PALE ALE/RED SUNRISE S/18

/

PILSEN S/12

/

CUSQUEÑA DORADA/TRIGO/NEGRA S/13

/

LIMONADA S/12

/

COCA COLA/ SIN AZÚCAR
INCA KOLA/ SIN AZÚCAR
S/7

/

AGUA CON / SIN GAS S/12

/

CAFÉ S/10

