

# PIRKA

TRIBUTO PERUANO

Nuestra cocina se levanta piedra sobre piedra, como una Pirka que resguarda los secretos culinarios del Peru, una nueva carta con la misma pasión, utilizando ingredientes de la región Caribe y conservando nuestras raíces peruanas, sabores a los que siempre querrán volver.

– Francisco Agüero Palma

## PARA PICAR

Croquetas de ají de gallina (2 unid.) 25.000

Yuca rellena de pato guisado (1 unid.) 28.000

Arepa con chicharrón (1 unid.) 25.000

Chicharrón de cerdo en arepa de choclo, camote frito, salsa criolla peruana.

Anticuchos (2 unid.) 35.000

Corazón de res a las brasas con choclo y papas doradas.

Papas a la huancaína 25.000

Papas amarillas bañadas en salsa huancaína.

## ENTRADAS

Ceviche clásico 59.000

Pesca del día, leche de tigre, ají limo, maíz chulpi y camote glaseado.

Ceviche mixto 59.000

Langostino, pulpo y pescado, leche de tigre de ají amarillo y rocoto.

<b>Muchame de atún</b>	<b>55.000</b>
Pescado curado, palta, tomate cherry, vinagreta de ajos y crackers de arroz.	
<b>Causa de pulpo al olivo</b>	<b>45.000</b>
Papa amarilla, pulpo a la parrilla y salsa de olivo.	
<b>Tiradito de atún nikkei</b>	<b>59.000</b>
Láminas de pescado en salsa nikkei.	
<b>Ensalada de quinua</b>	<b>45.000</b>
Quinua, lechugas, huevo, tomates deshidratados y palta.	
<b>Causa con tartar de salmón</b>	<b>45.000</b>
Tartar de salmón, falso caviar de ají amarillo y mayonesa de aguacate.	
<b>Pulpo a la parrilla</b>	<b>65.000</b>
Pulpo a la parrilla con humus de garbanzo, pimientos soasados y remolacha	
<b><u>PLATOS DE FONDO</u></b>	
<b>Ceviche de pato norteño</b>	<b>90.000</b>
Muslo de pato cocido por 6 horas, ají mirasol, chicha, cilantro, y majado de yuca.	
<b>Arroz con pato (Para compartir / personal)</b>	<b>110.000 / 80.000</b>
Pechuga de pato asada, arroz en sus propios jugos, salsa huancaína y salsa criolla de cebolla.	
<b>Panceta characata</b>	<b>65.000</b>
Adobo arequipeño con ajíes peruanos y chicha de guiñapo sobre puré de camote.	
<b>Arroz chaufa con panceta</b>	<b>65.000</b>
Arroz frito al wok con panceta chifera.	
<b>Seco de asado de tira</b>	<b>75.000</b>
Con puré de fríjol sabanero, zanahoria y pimientos soasados.	
<b>Lomo saltado</b>	<b>75.000</b>
Lomo saltado al wok con papas fritas y arroz con choclo.	

<b>Ribeye andino (300 g)</b>	<b>180.000</b>
A la brasa, papas casco, suero costeño, queso, rocoto y chimichurri.	
<b>Ossobuco</b>	<b>75.000</b>
Estofado al vino tinto y romero, puré de ñame y champiñones.	
<b>Pescado en escabeche</b>	<b>70.000</b>
Pesca del día en escabeche de ají panca.	
<b>Salmón a la menier caribe</b>	<b>70.000</b>
Con mantequilla de maracuyá, caviar de cilantro y ensalada.	
<b>Arroz meloso de mariscos</b>	<b>75.000</b>
Pulpo, langostino, concha y salsa de crustáceos.	
 <b><u>POSTRES</u></b>	
<b>Suspiro limeño</b>	<b>25.000</b>
<b>Cheesecake de chocolate</b>	<b>25.000</b>
<b>Flan de caramelo</b>	<b>25.000</b>
<b>Guargüeros con manjar y bocadillo (3 unid)</b>	<b>25.000</b>

