

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 peruano	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.	
Muchame de atún	55.000
Pescado curado, palta, tomate cherry, vinagreta de ajos y crackers de arroz.	
Causa de pulpo al olivo	45.000
Papa amarilla, pulpo a la parrilla y salsa de olivo.	
Tiradito de atún nikkei	59.000
Láminas de pescado en salsa nikkei.	

Ensalada de quinua	45.000
Quinua, lechugas, huevo, tomates deshidratados y palta.	
Causa con tartar de salmón	45.000
Tartar de salmón, falso caviar de ají amarillo y mayonesa de aguacate.	
Pulpo a la parrilla	65.000
Pulpo a la parrilla con humus de garbanzo, pimientos soasados y remolacha	

PLATOS DE FONDO

Ceviche de pato norteño	90.000
Muslo de pato cocido por 6 horas, ají mirasol, chicha, cilantro, y majado de yuca.	
Arroz con pato	110.000
Pato asado, arroz en sus propios jugos, salsa huancaína y salsa criolla de cebolla.	
Panceta characata	65.000
Adobo arequipeño con ajíes peruanos y chicha de guiñapo sobre puré de camote.	
Arroz chaufa con panceta	65.000
Arroz frito al wok con panceta chifera.	
Seco de asado de tira	75.000
Con puré de frijol sabanero, zanahoria y pimientos soasados.	
Lomo saltado	75.000
Lomo saltado al wok con papas fritas y arroz con choclo.	
Ribeye andino (300 g)	180.000
A la brasa, papas casco, suero costeño, queso, rocoto y chimichurri.	
Ossobuco	75.000
Estofado al vino tinto y romero, puré de ñame y champiñones.	
Pescado en escabeche	70.000
Pesca del día en escabeche de ají panca con espesado de choclo.	
Ají de gallina	55.000
Guiso cremoso de pollo y ají amarillo sobre una base de papa.	
Salmón a la menier	70.000
Con mantequilla y caviar de cilantro y rissoto de ají amarillo	
Arroz meloso de mariscos	75.000
Pulpo, langostino, concha y salsa de crustáceos.	

POSTRES

Suspiro limeño	25.000
Cheesecake de chocolate	25.000
Flan de caramelo	25.000
Guargüeros con manjar y bocadillo (3 unid)	25.000