



Huari

RESTAURANTE

CARTA



Para compartir

Fríos & Calientes

Piqueo Huari \$29.900

Variedad degustación de la casa: causa limeña, ceviche clásico, pulpo al olivo, brochetas de pollo y calamar crocante.

Trio de Ceviches \$24.900

Degustación de tres ceviches: crema de olivo, crema de rocoto y crema de ají amarillo.

Ronda Marina \$34.900

Láminas de pulpo parrillero, ceviche al ají amarillo, pulpo al olivo, arroz con mariscos, empanadas y chicharrón de pescado.

Mix de Empanadas \$15.500

Dos unidades de cada sabor: lomo saltado, ají de gallina y mariscos. Acompañadas con pebre y mayonesa de la casa.

Festival de Causas \$17.500

Exquisita masa de papa marinado con ají amarillo, causa pulpo anticuchera, causa limeña, causa de camarón.

De Temporada

Loco en Salsa Verde \$19.500

Locos marinados en salsa verde de la casa.

Ostiones a la Parmesana (9 u.) \$18.900

Flameados en vino blanco con toque de limón, gratinados con queso parmesano.

Pulpo al Olivo \$19.000

Pulpo laminado, olivo, palta y tostadas o galletas.

Ceviches

Ceviche Huari \$19.900

Pesca del día, langostino y pulpo bañados en leche de tigre al cilantro. Acompañado de calamar crocante, camote y choclo peruano.

Ceviche Mixto \$19.500

Pesca del día con mixtura de mariscos, bañada en zumo de limón y su tradicional leche de tigre. Acompañado de camote y choclo peruano.

Ceviche Clásico \$17.200

Bañado en zumo de limón y su deliciosa leche de tigre, con camote y choclo peruano.

Tiradito del Puerto \$17.900

Láminas de pesca del día en leche de tigre al ají amarillo, con chalaquita criolla, maíz cancha, choclo y crocante de quinua.

Ceviche Vegetariano \$14.900

Champiñones y palta con cebolla, choclo y camote, bañados en ají amarillo y coronados con quinua crocante.

Por favor informar al garzón si tiene alguna alergia alimentaria o necesidades nutricionales.



Ensaladas

Ensalada César \$14.500

Mix de lechugas frescas, pollo, queso, crutones y clásico aderezo César.

Ensalada del Huerto \$14.900

Mix de lechugas, pollo a la plancha, choclo bebé braseado, tomate cherry y huevo de codorniz.

Ensalada de la Casa \$13.900

Mix de lechugas con brócoli, palta, pepino, choclo y zanahoria fresca.

Pescados y Mariscos

Pulpo a la Parrilla \$29.900

Pulpo grillado en salsa anticuchera, acompañado de verduras salteadas.

Salmón en salsa de \$19.500

Maracuya

Salmón a la parrilla bañado en salsa de maracuyá, acompañado de quinotto al pesto.

Salmón a la Parrilla \$18.600

Acompañado de papas doradas salteadas en mantequilla y finas hiervas.

Pescado a lo Macho \$19.500

Pesca del día bañada en salsa a lo macho, con guarnición de arroz.

Arroz con Mariscos \$19.500

Mix de mariscos salteados en vino blanco y salsa de mariscos, acompañado de chalaquita criolla.

Risotto del Mar \$20.900

Cremoso arroz arbóreo en salsa bisque, con camarones y dos tentáculos de pulpo en salsa anticuchera.

Carnes y Otros

Garrón de Cordero \$24.900

Cocción lenta en reducción de cerveza con hierbas aromáticas, acompañado de puré de papa con trozos de piña en almíbar.

Lomo Saltado \$18.500

Filetes saltado con cebolla, tomate y cilantro, acompañados de papas crocantes y arroz.

Vetado Huanuqueña \$19.900

Medallón de vetado a la plancha, acompañado con camarones en salsa a la huancaína y papas nova andina.

Fetuccine a la Huancaína \$19.900

Filete saltado con cebolla, tomate y cilantro, acompañado con fetuccine en salsa a la huancaína.

Filete Mignon \$19.900

Filete envuelto en tocino, bañado en salsa de vino y champiñones, acompañado con espagueti en salsa bechamel.

Risotto Acholado \$20.900

Medallón vetado a la plancha, camarones flameados en pisco peruano en salsa bechamel, acompañado de risotto en salsa al pesto.

Vetado Campestre \$20.500

Medallón de vetado a la plancha con camarones en salsa de estragón, acompañado de risotto norteño

Quinoto Mar y Tierra \$20.900

Inspiración ítalo-peruana: salteado de filete, pollo y camarones acompañado con quinoto en salsa huancaína.

Por favor informar al garzón si tiene alguna alergia alimentaria o necesidades nutricionales.



Cortes Premium

Cowboy Steak \$31.900

A la parrilla, sazonado con sal parrillera.
Acompañado de papas crocantes salteadas en
mantequilla y hierbas finas.

Entrecot \$31.500

A la parrilla, acompañado de papas crocantes
salteadas en mantequilla y hierbas finas.

Entraña (300gr) \$26.900

A la parrilla, acompañada de puré de la casa.

Sopas Nutritivas

Sudado de Pesca del Día \$18.900

Medallón de pescado preparado con cerveza,
salsa de la casa, cebolla, tomate y cilantro.
Acompañado de dos bastones de yuca y arroz.

Parihuela Power \$19.900

Medallón de pescado y mixtura de mariscos,
concentrado fondo de pescado con salsa de la casa.

Menú Niño

(HASTA 12 AÑOS)

Chicharrón Pollo ó \$12.400

Pescado

Empanizado con quinua crocante, acompañado
de papas fritas.

Fetuccini al Alfredo \$10.900

Pasta fresca con salsa bechamel, pollo y jamón.

Pollo ó Pescado a la \$11.000

Plancha

Acompañado de arroz.

POSTRES

Volcán de Chocolate \$11.500

Suspiro Limeño \$7.900

Crema Volteada \$7.900

Cheesecake \$7.900

Helado de Estación \$5.500

Por favor informar al garzón si tiene alguna alergia alimentaria o necesidades nutricionales.