



CARTA VERANO ASNAPA 2024

PLATOS FRÍOS

<i>Ceviche de temporada -pesca del día- pesca especial</i>	48- 70
<i>Tiradito de pescado al ají amarillo</i>	48
<i>Pulpo o conchas a la chalaca + tortitas de choclo</i>	45 10
<i>Mini causas con escabeche de pescado</i>	40
<i>Pulpo al olivo clásico (crema de aceitunas) del chef (en aceite de oliva y ajo)</i>	45
<i>Muchame, pesca de temporada</i>	48

PLATOS CALIENTES

<i>Causa con pulpo, a la parrilla en salsa de oliva</i>	50
<i>Conchitas a la parmesana</i>	50
<i>Pulpo a la parrilla</i>	55
<i>Papa reventada en salsa de langostinos</i>	35
<i>Tacu tacu en salsa de mariscos</i>	55
<i>Arroz con mariscos</i>	55
<i>Saltado de pescado y langostinos al tausi</i>	60
<i>Chicharrón mixto con yucas</i>	55
<i>Arroz chaufa con tortilla de langostinos</i>	45
<i>Langostinos al ajillo</i>	40

CLÁSICOS DE ASNAPA

<i>Causa clásica</i>	34
<i>Ceviche de pescado</i>	48
<i>Tamalito verde</i>	19
<i>Pastel de choclo con carne</i>	39
<i>Anticuchos de corazón</i>	40
<i>Ensalada César</i>	45
<i>Bowl de quinoa</i>	39
<i>Papas en huancaína y ocopa</i>	29
<i>Lomo saltado con tacu tacu</i>	65 68
<i>Fetuccini a la huancaína con lomo</i>	60
<i>Seco de res con frejoles</i>	55
<i>Arroz con pato</i>	69
<i>Manchapecho</i>	56
<i>Arroz con chancho</i>	60
<i>Ají de gallina</i>	43
<i>Tallarín verde con milanesa gratinada</i>	65
<i>Crema de zapallo</i>	25
<i>Sopa criolla</i>	39
<i>Piqueo Asnapa</i>	110





CARTA VERANO ASNAPA 2024

COCTELERÍA

Pisco sour	30
Chilcano	28
Aperol spritz	28
Paloma	30
Negroni	30
Cervezas	11
Pilsen, Cusqueña y Corona	
Tinto de verano	25

VÍRGENES

Chicha morada	9
Limonada	9
Flor de piel	10
Agua nacional	10
Agua importada	19

VINOS

Intipalka Sauvignon Blanc o Chardonnay	70
Intipalka Petit Verdot/Tannat	70
Vino tinto ½ litro	43

CASERITOS CRIOLLOS

(plato de fondo+bebida) 26

LUNES

Tallarines rojos con pollo

MARTES

Mondonguito a la italiana

MIÉRCOLES

Olluquito con carne

JUEVES

Manchapecho

VIERNES

Lomo saltado

