



RASTRO

CONCHAS DE ABANICO EN REDUCCIÓN
ORIENTAL DE TUÉTANO S/44

/

CAUSA EN TINTA DE CALAMAR Y TARTAR
DE TRUCHA ACEVICHADA S/37

/

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

/

CEVICHE DE CORVINA O 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/69

/

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

/

HAMBURGUESA WAGYU SOBRE PAN BRIOCHE,
QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA
Y ENSALADA DE SÉSAMO, TRUFA Y PARMESANO.
ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS A 3 COCCIONES
S/79

/

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

/

PISCO SOUR S/35

/

CHILCANO S/35

/

MEZCAL

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/NEGRA/TRIGO S/13

/

LIMONADA S/12

/

COCA COLA/ SIN AZÚCAR

INCA KOLA/ SIN AZÚCAR

S/7

/

AGUA MUNAY CON / SIN GAS S/12

/

CAFÉ S/10

