

## - PIQUEOS PARA COMPARTIR -

### **Dúo de tequeños s/. 24.00**

“4 deliciosos tequeños rellenos con nuestro peruanísimo aji de gallina con su salsa huancaína, 4 originales tequeños amazónicos rellenos de cecina, plátano y queso paria con su fresco dip de cocona y aji charapita”

### **Triplete criollo s/. 46.00**

“La mejor combinación para compartir! 4 palos de anticuchos con su choclito a la mantequilla, nuestra tradicional causa rellena de pechuga de pollo y 4 tequeños rellenos de aji de gallina”

### **De cajón s/. 44.00**

“3 jugosos palos de anticuchos, causa rellena de pollo en su punto exacto de aji, 2 tamalitos en jugo de seco norteño y por supuesto...la infaltable papa a la huancaína y ocopa”

### **Degustación criolla s/. 44.00 (nuevo)**

“Aji de gallina, seco de res a la norteña, frejoles, arroz blanco y sarsa criolla”

### **Degustación del Pacífico s/. 48.00 (nuevo)**

“Arroz con mariscos, cebiche de pescado y chicharrón de pescado, pulpo y langostino con chalaquita de palta”

### **Causitas de pulpo emparrillado (6 unidades): s/.39 (nuevo)**

“Deliciosas causitas en su punto de aji montadas con pulpo a la parrilla en salsa de olivo y chalaquita con palta”

### **Causitas con langostinos crocantes s/. 32.00 (nuevo)**

“3 causas en su punto de aji, coronadas con langostinos al panko y salsa de maracuyá al aji limo”

### **Parrilla de pulpo y calamar s/. 42.00**

“Pulpo emparrillado con chimichurri y calamares con sabor anticuchero, sobre tacu tacu circular, coronado con ensaladita criolla de rabanito”

### **Dúo de anticuchos s/.36.00**

“4 anticuchos de corazón y 4 anticuchos de pollo con el aderezo clásico, acompañados de papitas doradas, yuquitas, choclito, sarsa criolla y crema huancaína al rocoto en shot”

## - ENTRADAS -

### **Tamalitos en jugo de seco (2 unidades) s/. 14.00**

“Tiernos tamalitos de pollo con toque norteño y salsa criolla”

### **Cebiche estilo nikkei de conchas y langostinos s/. 32.00 (nuevo)**

“Fresco cebiche de colas de langostinos y conchas de abanico con toque oriental y aceite de ajonjolí, acompañado de tempura, de camote y palta”

### **Cebiche carretillero s/. 32.00**

“Pescado, conchas, pulpo, langostinos en leche de tigre al rocoto, acompañado de chicharrón de calamar al panko, hecho al momento”

### **Cebiche con calle s/. 34.00**

“Fresco cebiche de pescado y langostinos en nuestra clásica leche de tigre de rocoto, acompañado de un delicioso chicharrón de pulpo”

### **Cebiche de pescado s/. 30.00**

“Preparado al momento. Acompañado de un original shot de leche de tigre. No tiene pierde.”

### **Tiradito apaltado s/. 32.00**

“Finos cortes de pescado bañado en emulsión de limón, ajo, alcaparras y aceite de oliva, coronado con deliciosa palta punta”

### **Pulpito al olivo de la casa s/. 32.00**

“Finos trozos de pulpo a la parrilla sobre camita de palta, bañado con crema de olivo y coronado con macedonia de queso fresco y rocoto”

### **Sopa a la criolla s/. 22.00**

“La favorita de nuestros clientes. ¡Solo pruébela y nos comenta su opinión!”

### **Ensalada de atún s/. 20.00**

“Lechugas orgánicas, atún, choclo, palta, huevo duro y tomate. Fresca y saludable”

## - COCINA PERUANA -

### **Lomo saltado clásico s/. 41.00**

“Trozos de lomo fino, cebollas, tomates cocidos en un infernal wok, acompañado de papas fritas a la perfección y arroz blanco”

### **Lomo saltado a lo pobre s/. 43.00**

“Si el lomo saltado es su debilidad, éste viene con plátanos fritos y además montado con huevo”

### **Lomo saltado con tacu tacu s/.43.00**

“Más espectacular que el anterior aún. ¡Las palabras sobran!”

### **Lomo saltado con fettuccine a la huancaína s/.43.00**

“Cocidos al dente, estos fettuccine son bañados en cremosa salsa huancaína, acompañado de un inigualable lomo saltado”

### **Seco a la norteña con fréjoles y arroz s/. 30.00**

“Preparado con la tradicional chicha de jora y el zapallo loche, toda esta preparación cocinada a fuego lento durante varias horas y terminada con culantro”

### **Tacu tacu con seco a la norteña s/. 34.00**

“A nuestro tradicional seco de res, lo acompañamos con un delicioso tacu tacu y lo terminamos con una fresca sarsa criolla hecha al momento”

### **Ají de gallina s/. 32.00**

“Pechuga desmenuzada en deliciosa crema de ají amarillo, leche, pan, terminado con pecanas y queso parmesano, acompañado de arroz blanco, huevo duro y papas sancochadas”

### **Arroz con pollo s/. 30.00**

“Elaborado con chicha de jora, ají amarillo y culantro. Acompañado de zanahoria, platanitos fritos, sarsa criolla hecha al momento y un shot de huancaína”

## - PESCADOS Y MARISCOS -

### **Spaguetti fruttí di mare a la peruviana s/. 36.00**

“Deliciosos spaguetti al dente con pulpo, conchas, langostinos, ajo, tomate rostizado, rocoto, aji amarillo, perejil, culantro y aceite de oliva extra virgen”

### **Arroz con mariscos s/. 34.00**

“Con nuestro aderezo secreto, mariscos salteados y terminado con queso parmesano”

### **Atún con espíritu amazónico s/ 40.00**

“Medallón de atún cocido al punto de su deseo, acompañado de daditos crocantes de yuca, ensaladita de palmitos, cecina y emulsión de aji charapita con cocona”

### **Atún emparrillado en costra de pimienta con fettuccine al pesto s/. 42.00 (nuevo)**

Fino corte de atún a la parrilla cubierto con pimienta triturada al momento, acompañado de ensaladita de tomates cherry con palmito”

### **Saltado de atún al wok con toques nikkei s/. 40.00 (nuevo)**

“Trozos de lomo de atún salteados a fuego vivo sobre un wok, acompañado de cebolla, tomate y culantro, terminado con sishimi togarashi, servido sobre puré de papa a amarilla al wasabi con ajonjolí”

### **Pez espada a la parrilla con chimichurri clásico s/. 36.00**

“Medallón de pez espada marinado en delicioso chimichurri clásico, acompañado de papas coctel rociadas con ocopa tibia y sarsa criolla con habitas y aceite de oliva”

### **Milanesa de pez espada con spaguetti al pesto s/. 36.00**

“Pasta delgada al pesto andino, coronada con milanesa de pez espada y chimichurri de tomates confit. ¡Una combinación imperdible!”

### **Salmón emparrillado en salsa de maracuyá s/. 46.00**

“Sobre papines salteados con cebolla y juliana de aji amarillo, acompañado de espárragos grillados y galleta de piel de salmón”

### **Salmón a la meniere con legumbres emparrilladas s/. 46.00 (nuevo)**

“Clásica salsa de mantequilla sobre un filete de salmón en su punto”

## - CARNES Y AVES -

### **Chaufa charapa s/. 34.00**

"Arroz chaufa con cecina crocante y plátano frito, coronado con chalaquita de palmito con cocona y aji charapita, ¡exquisito!"

### **Lomo saltado con rigatoní a la crema s/. 42.00 (nuevo)**

"Rigatoní envuelto en deliciosa salsa con lomo saltado hecho al momento. Realmente delicioso"

### **Arroz con carne de la casa s/. 39.00 (nuevo)**

"Arroz salteado con jugosos trozos de lomo fino al wok, desglaceados con pisco, demiglace, rocoto en macedonia con culantro, choclo desgranado, zanahoria, arvejas y salsa alioli de aji amarillo"

### **Anticuchos de lomo fino con chimichurri s/. 42.00**

"200gr de lomo fino divididos 6 bombones con marinada anticuchera, acompañado con chimichurri a los 3 ajíes, papínes y choclo salteado sobre cremosa huancaína, queso fresco y sal de aceitunas"

### **Medallón de lomo laqueado en salsa de sauco s/. 44.00**

"Fino corte de res sometido a fuego vivo, laqueado en salsa de sauco, acompañado de untuoso puré de papa amarillas con habas, espárragos grillados, terminado con chimichurri de rocoto y huacatay"

### **Paillard de lomo de res al vino tinto con hongos callampas y champiñones s/. 44.00**

"Jugoso corte de res, en clásica salsa de vino tinto con hongos, acompañado de puré de yuca con textura de tocino crocante y ensalada de palmitos con tomate cherry"

### **Pechuga de pollo emparrillada en salsa de aguaymanto s/. 34.00 (nuevo)**

"Jugoso filete de pechuga laqueado en salsa bbq de aguaymanto, acompañado de puré de amarilla con espinaca y ensaladita de tomates cherry con juliana de rabanito"

### **Filete de pechuga con rigatoní a la crema de 3 ajíes s/. 34.00**

"Sabroso filete de pechuga a las finas hierbas, acompañado de rigatoní a la crema de tres ajíes"