

CEVICHE & TIRADITO



LOS CLASICOS

Ceviche Clásico · 18,90

Trozos de pescado blanco, zumo de lima, ajíes, cilantro, cebolla, camote, choclo, lechuga, yuca, apio y marinado en leche de tigre.

Ceviche Carretillero · 22,50



Elaborado con trozos de pescado blanco bañados en ají amarillo, jugo de lima, cilantro y cebolla roja. Acompañado de crujientes chicharrones de calamar y una deliciosa guarnición de camote, choclo, yuca y apio frescos. Todo esto aderezado con la increíble leche de tigre que aporta un sabor único y especial.

Ceviche Mixto · 23,90

Trozos de pescado marinados junto con pulpo, langostinos, calamar, zumo de lima, cilantro y ajíes. Está mezcla de sabores refleja en su máxima expresión la riqueza marina peruana

Tiradito de pescado · 16,50

Finas láminas de pescado bañadas en salsa cevichera a base de pimienta peruana amarilla y acompañadas con boniato, maíz y alga crocante.

Leche de tigre · 12

Copa jugosa en salsa cevichera con trozos de pescado, boniato, maíz, cancha crocante y chicharron de calamar.

NUESTRAS CAUSAS

Patata cocida, prensada y mezclada con salsa de ají amarillo y unos chorros de zumo de lima en la delicada masa que guarda.

Pulpo · 13
Pollo · 10
Gambas · 12,50



Atun · 10
Vegetariana · 9,50

Lomo Saltado

Carne saltada al wok con tomates, cebolla, ajo, ajíes, vino, cilantro y acompañado de arroz perleado y patatas fritas.

Lomo fino · 22,50

Ternera · 16,50

Ají de Gallina · 16,50

Gallina desmenuzada en salsa cremosa a base de ajíes, queso, ajo, pan y leche .

Seco de Cordero · 17,50



Guiso típico de la gastronomía peruana a base de cordero macerado en salsa de cilantro, zanahoria y guisantes y acompañado con arroz y salsa criolla.

Tacu Tacu

Frijoles mezclados con arroz cocido, ambos hechos en un sofrito a base de ají amarillo, hasta formar una masa homogénea bajo el calor de la sartén. El plato se sirve acompañado de:

Lomo fino · 22,50

Seco de Cordero · 18,50

Ternera · 17

Chicharrón de pescado · 13,50

Trozos de pescado rebozado marinado con especias peruanas acompañado con arroz blanco, zarza criolla y mayonesa de rocoto.


Arroz Chaufa

Arroz salteado con salsa de soja, huevo, cebollino, aceite de ajonjolí y otras especias chinas. Todo cocinado en wok al estilo asiático peruano. (Sin huevo en la vegana)

Ternera · 16

Pollo · 15

Especial · 17,50

 Vegetariana · 15

Tallarines a la huancaína

Spaghetti bañado con una cremosa salsa de ají amarillo, queso fresco, leche y galletas. Servido con:

Lomo fino · 21,50

Ternera · 16,50

Pechuga de pollo · 15,00

LOS CLASSICOS

Bistec a lo Pobre · 16,50

Bistec de lomo fino a la plancha acompañado de plátano frito, huevo y arroz

Quinoa estofada · 13,50

Quinoa cocida y estofada con un sofrito de ajíes y shiitake, para darle ese toque cremoso terminamos con ralladura de calabacín y aceite de oliva

Parihuela · 15,50

Sopa contundente de mariscos y pescado. Cocida con ajíes, cerveza, cilantro y salsa madre. Acompañado de arroz

BEBIDAS

Coca cola, Fanta, Sprite, Nestea	2,80
Inka Cola	3,00
Agua	2,50
Jarra de chicha morada natural (casera)	10,50
Vaso chicha morada natural (casera)	2,90
Cerveza	3,00
Cerveza Cusqueña	3,50
Copa de vino (blanco, tinto, rosado)	3,50
Botella de vino	19
Botella de cava	17,50
Infusión, Cafe	1,50

COCTELES

Pisco Sour · 7,90
Chicha Sour · 7,90
Chilcano · 7,90



TE REGALAMOS UN
CHUPITO PARA CADA
RESEÑA EN GOOGLE !



ANTICUCHOS

Anticuchos de corazón · 13



Brochetas de corazón de res a la plancha, bañadas en salsa anticuchera y dando como resultado una jugosa carne acompañada de maíz peruano y patatas a la plancha

PARA PICAR

Patatas a la huancaína · 7

Patatas cocida y banadas en salsa de ajíes andinos, con una fusión de queso, leche, aceite, galleta y acompañada de lechuga, huevo de codorniz y olivas

Tamales · 7,90

Hecho a base de maíz y relleno con cerdo, oliva negra y huevo.

Yucas fritas · 9,50



Yucas arrebozadas en harina de yuca y fritas con semillas de anís, acompañada de crema de rocoto y salsa criolla

POSTRES

Tres Leches · 7

Picarones · 7

Postre del día · 6

consultar el camarero



MENU IN
ENGLISH