



ENTRADAS

CAUSA DE VEGETALES S/ 30
Papa amarilla prensada al limón, rellena de palta y verduras con aliño de limón.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA S/ 32
Servidos con vinagreta de vino blanco y mostaza Dijon al estragón.

CEBICHE DE CHAMPIÑONES S/ 59
Champiñones, marinados en jugo de limón verde y cebolla, acompañado de choclo y camote glaseado.

ENSALADA ORIENTAL S/ 32
Lechugas, arúgula, berro, espinaca bebé, pimiento rojo, pepino japonés y brotes de frejol chino, con semillas de ajonjolí.

PLATOS DE FONDO

VEGETALES BEBÉ ROSTIZADOS S/ 40
Papas cóctel, choclos, zanahorias, vainitas y tomates cherry rostizados, salteados en aceite de oliva.

CHAMPIÑONES SALTEADOS S/ 59
Champiñones, cebolla y tomate salteados al wok con aceite de oliva, servidos con papas fritas y arroz con choclo.

TACU TACU CON CHAMPIÑONES SALTEADOS S/ 59
Champiñones, cebolla y tomate salteados al wok con aceite de oliva, acompañados con una deliciosa mezcla de arroz y frijol canario.

QUINOTTO DE VERDURAS AL AJÍ AMARILLO S/ 57
Quinua, zanahoria, champiñones, espárragos, cebolla blanca y ají amarillo.

POSTRE

ENSALADA DE FRUTAS S/ 20

OTROS

*También podemos adaptar otros platos de nuestra carta. Pídalas sin lácteos o carnes:

SOLTERITO NOVOANDINO, SIN QUESO.

CREMA DEL DÍA, SIN LÁCTEOS.

NUESTRAS ENSALADAS, SIN CARNES.

MOUSSE DE LÚCUMA, SIN LECHE.



ENTRADAS

CAUSA DE LANGOSTINOS S/ 36

Papa amarilla prensada al limón, rellena de langostinos, salsa golf y palta.

SOLTERITO NOVOANDINO S/ 38

Quinoa, choclo, aceitunas, rocoto, cebolla, tomate, queso fresco y habas, en aceite de oliva y limón.

CAUSA LIMEÑA S/ 30

Papa amarilla prensada al limón, rellena de pollo, verduras y palta.

CEBICHE LIMEÑO S/ 59

Pesca del día y pulpo, marinados en jugo de limón verde y cebolla, acompañado de choclo y camote glaseado.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA S/ 32

Servidos con vinagreta de vino blanco y mostaza Dijon al estragón.

ENSALADA CON TRUCHA AHUMADA S/ 39

Lechugas, tomates, berros, trucha ahumada, palmitos, palta, aros de cebolla blanca y alcaparras; con una vinagreta al balsámico y miel.

PLATOS DE FONDO

ASADO CON PURÉ DE PAPAS S/ 50

Asado cocinado a fuego lento en sus jugos, acompañado de un casero puré de papas.

PESCA DEL DÍA EN MANTEQUILLA MARRÓN S/ 60

Filete de pescado a la plancha en mantequilla marrón y alcaparras, con puré de papas.

ARROZ CON MARISCOS S/ 50

Arroz con conchas, langostinos y pulpo, acompañado de salsa criolla.

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO S/ 32

Tradicional manjar peruano con toques de vainilla, coronado con merengue al oporto.

MOUSSE DE CHOCOLATE S/ 28

HELADOS Y SHERBETS ARTESANALES (2 BOLAS) S/ 19

Helados de canela, vainilla y gianduia. Sherbet de limón.

CRÈME BRÛLÉE S/ 31

MOUSSE DE LÚCUMA S/ 28

Hecho de lúcuma, una dulce y cremosa fruta peruana.