

BEBIDAS FRÍAS

- CERVEZAS 16 CERVEZA NEGRA 17
- JUGOS NATURALES 14
- MILKSHAKES 20
- GASEOSAS 10
- AGUA PREMIUM MUNAY *botella ecológica retornable* 12
- AGUA PREMIUM MUNAY *con botella* 40
- CHICHA MORADA / NARANJADA 11 *
- TÉ HELADO 11 *
- LIMONADA 12 * LIMONADAS DE LA CASA 14 *

* FROZEN (adicional) 1.5

CÓCTELES

- PISCO SOUR / COCA SOUR 31
- ALGARROBINA 32
- CHILCANO 31
Pregunte por los distintos sabores de macerados de pisco.
- CAPITÁN 34
Pisco, vermouth rosso y amargo de Angostura.
- MARICUCHA 34
Pisco y jugo de maracuyá.
- MOSCOW MULE 38
- APEROL SPRITZ 38
- NEGRONI 38
- TINTO DE VERANO 38
- BOULEVARDIER 40
- ESPRESSO MARTINI 38

LICORES

- WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL 33
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 38
- SWING 42
- CHIVAS 18 AÑOS 50
- GIN BOMBAY 38
- HENDRICK'S 45
- RON ZACAPA 12 AÑOS 38
- ZACAPA 23 AÑOS 47
- FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 38
- FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 42
- VODKA ABSOLUT 36
- GREY GOOSE 48
- OTROS TÍO PEPE 30
- DRAMBUIE 38
- COINTREAU 39
- BAILEYS 36
- KAHLÚA 36
- JACK DANIEL'S 37
- ANÍS DEL MONO 30

DESCORCHE 50
Por botella de vino/espumante/cava/champagne (no está permitido el ingreso de otro tipo de licor).

PARA COMPARTIR

- CAUSAS
De pollo 30
De langostinos 36
- SPRING ROLLS 45
Rellenos de lomito de cerdo y verduras, con salsa teriyaki y limón agridulce.
- PIQUEO CRIOLLO 76
Tamalito verde, causa rellena de pollo, papas cóctel a la huancaína, tequeños y mini brochetas de lomo.
- CARPACCIO DE LOMO 55
- VITELLO TONNATO 53
Finas láminas de carne cubiertas con una mayonesa de atún y anchoas; decorado con alcaparras.
- TARTARE DE ATÚN 60
En salsa kabayaki y toques de ajonjolí, con guacamole y croûtons.
- TARTARE DE SALMÓN 60
- TEQUEÑOS RELLENOS DE QUESO ANDINO 30
- CEBICHE LIMEÑO 60
Pesca del día y pulpo.
- ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 32
Con vinagreta de vino blanco y mostaza Dijon al estragón.
- CONCHAS A LA PARRILLA 70
Con mantequilla de limón y ajo crocante.
- SOLTERITO NOVOANDINO 40
Quinoa, quinoa crujiente, choclo, aceitunas deshidratadas, rocoto, cebolla, tomate, culantro, queso fresco y habas; en aceite de oliva y limón.

ENSALADAS

- TRUCHA AHUMADA 39
Lechuga, tomate, berro, palmito, trucha ahumada, palta, aros de cebolla blanca, láminas de rabanitos; con vinagreta al balsámico y miel.
- LOMO FINO A LA PARRILLA 39
Lechuga, arúgula, cebolla blanca, palta, tomate, croûtons al ajo, hilos de camote crocante, lomo en tiras y espárragos a la parrilla.
- ENSALADA CÉSAR 30
** CON POLLO A LA PARRILLA 39*

SÁNDWICHES

- SÁNDWICH DE LOMO SALTADO 35 *
Con queso derretido.
- SÁNDWICH DE ASADO DE TIRA 35 *
Mechado de asado en salsa de vino y cebolla caramelizada aromatizada con tocino.
- SMASH BURGER 42 *
Doble carne (100 g c/u) con queso cheddar, cebolla caramelizada, tomate y lechuga; en pan brioche.
- CLUB SÁNDWICH 39 *
Pollo, tocino, jamón, queso, tomate y huevo frito.

* SERVIDOS CON PAPAS FRITAS

SOPAS & CREMAS

- CREMA DEL DÍA 30
- SOPA CASERA DE POLLO 32
- SOPA DE CEBOLLA 36



PASTAS

- SPAGHETTINI A LA HUANCAÍNA CON LANGOSTINOS 50
- RAVIOLES DE AJÍ DE GALLINA 49
- GNOCCHI DE ESPINACAS AL POMODORO 48
- CAPPELETTI DE ZAPALLO LOCHE 49
Rellenos con dulce zapallo loche y queso ricotta; en una delicada salsa de mantequilla y salvia fresca.

PLATOS DE FONDO

- NUUESTROS LOMOS SALTADOS 64
CLÁSICO Servido con papas fritas y arroz con choclo.
- TACU TACU Montado con huevo frito.
- RISOTTO Preparado con fondo de vino tinto.
- QUINOTTO VEGANO AL AJÍ AMARILLO 57
Quinoa, zanahoria, champiñones, espárragos, tomate y cebolla, al ají amarillo. Decorado con láminas de rabanitos y berros.
- LOMO A LA PIMIENTA 63
Láminas de lomo fino, servido con pastel de papa gratinado.

OSSOBUCO CON POLENTA 65
Cocción lenta con vino y vegetales; acompañado de polenta y toques de aceite de trufa blanca.

ASADO DE TIRA 65
Cocción lenta de 16 horas; acompañado de puré de papas y ensalada.

POLLO AL HORNO 56
Pierna de pollo horneada a fuego lento, con vegetales salteados al romero.

SALMÓN A LA PARRILLA 72
En salsa agridulce, acompañado de arroz oriental.

ATÚN BRASA 72
Sellado, con salsa kabayaki, puré de camote y ensalada oriental.

PESCA DEL DÍA EN MANTEQUILLA MARRÓN 62
Filete de pescado a la plancha en mantequilla marrón y alcaparras, con puré de papas.

SUDADO DE PESCA DEL DÍA 62

ARROZ CON MARISCOS 56
** SOLO CON CONCHAS 70*

POSTRES

- CRÈME BRÛLÉE 33
- MOUSSE DE LÚCUMA 29
- MOUSSE DE CHOCOLATE 29
- CRÊPES RELLENOS DE MANJAR BLANCO 30
Con helado.
- CRÊPES RELLENOS DE NUTELLA 33
Con helado.
- SUSPIRO LIMEÑO 33
- TARTITA DE MARACUYÁ 30
- TRES LECHE 32
- PIE DE LIMÓN 29
- BROWNIE DE CHOCOLATE 32
Con helado.
- TOSTADAS FRANCESAS DE PAN BRIOCHE 33
Con helado de canela y miel de maple.
- TIRAMISÚ 35
- HELADOS Y SHERBETS ARTESANALES 20 (2 BOLAS)
Helados de canela, vainilla y gianduíá; sherbet de limón.

BEBIDAS CALIENTES

- CAFÉ 10 * Espresso / Americano
- CAFÉ CORTADO 12 *
- ESPRESSO DOBLE 20 *
- CAPPUCCINO 14 *
- AFFOGATO 22 *
Café espresso doble con bola de helado de vainilla.
- CAFÉ IRLANDÉS 25 *
- TÉS O INFUSIONES 7
- CHOCOLATE CALIENTE 18
(DISPONIBLE EN TEMPORADA)

* DESCAFEINADO (adicional) 1.50
LECHE DE ALMENDRAS (adicional) 5



Nuestros precios están en Soles e incluyen todos los impuestos.