



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/ 60

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 VEGANO AL AJÍ AMARILLO S/ 57

Quinoa, zanahoria, champiñones, espárragos, tomate, cebolla blanca y ají amarillo. Decorado con láminas de rabanito y berros.

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/ 40

Quinoa, quinoa crocante, choclo, aceitunas deshidratadas, 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/ 60

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/ 42

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

PLATOS DE FONDO

PESCA DEL DÍA EN MANTEQUILLA MARRÓN S/ 62

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

ARROZ CON MARISCOS S/ 56 | Solo con conchas S/ 70

QUINOTTO VEGANO AL AJÍ AMARILLO S/ 57

Quinoa, zanahoria, champiñones, espárragos, tomate, cebolla blanca y ají amarillo. Decorado con láminas de rabanito y berros.

CONFIT DE PATO S/ 97

Ocho horas de cocción al estilo del sur de Francia. Servido con papitas salteadas con ajo y perejil.

COCHINILLO EN SU COSTRA CRUJIENTE S/ 99

Cocción lenta de 12 horas; acompañado de manzanas asadas, chutney de membrillo y berros.

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO S/ 32

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

MOUSSE DE CHOCOLATE S/ 29

HELADOS Y SHERBETS ARTESANALES (2 BOLAS) S/ 20

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

CRÈME BRÛLÉE S/ 32

MOUSSE DE LÚCUMA S/ 29

Hecho de lúcuma, una dulce y cremosa fruta peruana.