



## PARA COMPARTIR

### CAUSAS

- Vegetariana 30
- De pollo 32
- De langostinos 36

TORTILLA ESPAÑOLA 25

### SPRING ROLLS 45

Rellenos de lomo 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 55

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 75

Con mantequilla de limón y ajo crocante.

### SOLTERITO NOVOANDINO 42

Quinoa, quinoa crujiente, choclo, aceitunas deshidratadas, rocoto, cebolla, tomate, culantro, queso fresco y habas; en aceite de oliva y limón.

## ENSALADAS

### TRUCHA AHUMADA 42

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 40

Lechuga, arúgula, cebolla blanca, palta, tomate, croûtons al ajo, hilos de camote crocante, lomo en tiras y espárragos a la parrilla; con vinagreta de reducción de balsámico.

### ENSALADA CÉSAR 32

\* CON POLLO A LA PARRILLA 40

## 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 52

GNOCCHI DE ESPINACAS AL POMODORO 50

CAPPELETTI DE ZAPALLO LOCHE 52

Rellenos con dulce zapallo loche y queso ricotta; en una delicada salsa de mantequilla y salvia fresca.

## PLATOS DE FONDO

NUESTROS 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.

CONFIT DE PATO 99

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

COCHINILLO EN SU COSTRA CRUJIENTE 99

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

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.

ASADO DE TIRA 67

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 ORIENTAL 67

Servido sobre un jugoso salteado al wok de baby pak choi y holantao, con mirin, soya y ostión; acompañado de arroz oriental con cashews, durazno y cebolla china.

PESCA DEL DÍA EN MANTEQUILLA MARRÓN 66

Filete de corvina o charela a la plancha en mantequilla marrón y alcaparras, con puré de papas.

SUDADO DE CORVINA O CHARELA 65

Acompañado de yuca y arroz con choclo.

ARROZ CON MARISCOS 56 \*

\* SOLO CON CONCHAS 70

## 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 12\*  
 TÉ HELADO / LIMONADA 12\*  
 LIMONADAS DE LA CASA 15\*  
 MOCKTAILS 28  
*Pregunte por nuestra variedad de bebidas sin alcohol*

\* FROZEN (adicional) 1.5

## CÓCTELES

- PISCO SOUR / COCA SOUR 32  
 ALGARROBINA 35  
 CHILCANO 32  
*Pregunte por los distintos sabores de macerados de pisco.*  
 CAPITÁN 35  
*Pisco, vermouth rosso y amargo de Angostura.*  
 MARICUCHA 35  
*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 750 ml de vino/espumante/cava/champagne  
 (no está permitido el ingreso de otro tipo de licor).*

## VINO TINTO

- TACAMA GRAN TINTO (PERÚ) 19  67   
*Malbec y Tannat*  
 TACAMA SELECCIÓN ESPECIAL (PERÚ) 90   
*Petit Verdot y Tannat*  
 ESCORIHUELA GASCÓN (ARGENTINA) 30  115   
*Malbec*  
 EL ENEMIGO (ARGENTINA) 180   
*Malbec*  
 ALTO LAS HORMIGAS (ARGENTINA) 125   
*Malbec*  
 MARQUÉS DE RISCAL (ESPAÑA) 100  375ML 180   
*Tempranillo y Graciano*  
 MONTES ALPHA (CHILE) 190   
*Merlot*  
 MONTES ALPHA (CHILE) 190   
*Cabernet Sauvignon*  
 ERRÁZURIZ RESERVA (CHILE) 110   
*Carménère*  
 FOURNIER (FRANCIA) 190   
*Pinot Noir*  
 FORTANT (FRANCIA) 30  130   
*Cabernet Sauvignon*

## VINO ROSÉ

- FORTANT (FRANCIA) 30  130   
*Grenache Rosé*

## VINO BLANCO

- TACAMA GRAN BLANCO (PERÚ) 19  67   
*Sauvignon Blanc y Chenin*  
 TACAMA BLANCO DE BLANCOS (PERÚ) 90   
*Sauvignon Blanc, Viognier y Chardonnay*  
 MARQUÉS DE RISCAL RUEDA (ESPAÑA) 90  375ML  
*Verdejo*  
 MONTES ALPHA (CHILE) 160   
*Chardonnay*  
 MONTES CLASSIC (CHILE) 30  120   
*Sauvignon Blanc*  
 FORTANT (FRANCIA) 30  130   
*Sauvignon Blanc*

## ESPUMANTE Y CAVA

- TACAMA BRUT (PERÚ) 70   
 CHANDON BRUT ROSE (ARG) 65  187ML 160   
 CHANDON EXTRA BRUT (ARG) 65  187ML 150   
 JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA (ESP) 200 