

PARA COMPARTIR

CAUSAS

Vegetariana 30
De pollo 35
De langostinos 38

TORTILLA ESPAÑOLA 25

SPRING ROLLS 45

Rellenos de lomito de cerdo y verduras, con salsa teriyaki y limón agri dulce.

PIQUEO CRIOLLO 79

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 32

CEBICHE LIMEÑO 65

Pesca del día y pulpo.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 32

Con vinagreta de vino blanco y mostaza Dijon al estragón.

CONCHAS A LA PARRILLA 79

Con mantequilla de limón y ajo crocante.

SOLTERITO NOVOANDINO 45

Quinua, quinua 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 36 *

Con queso derretido.

SÁNDWICH DE ASADO DE TIRA 36 *

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 40 *

Pollo, tocino, jamón, queso, tomate y huevo frito.

* SERVIDOS CON PAPAS FRITAS

SOPAS & CREMAS

CREMA DEL DÍA 30

SOPA CASERA DE POLLO 34

SOPA DE CEBOLLA 36



PASTAS

SPAGHETTINI A LA HUANCAÍNA CON LANGOSTINOS 55

GNOCCHI DE ESPINACAS AL POMODORO 53

CAPPELLETTI DE ZAPALLO LOCHE 55

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

PLATOS DE FONDO

NUESTROS LOMOS SALTADOS 65

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 100

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

QUINOTTO VEGANO AL AJÍ AMARILLO 57

Quinua, zanahoria, champiñones, espárragos, tomate y cebolla, al ají amarillo. Decorado con láminas de rabanitos y berros.

LOMO A LA PIMIENTA 65

Láminas de lomo fino, servido con pastel de papa gratinado.

ASADO DE TIRA 69

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 75

En salsa agri dulce, acompañado de arroz oriental.

ATÚN BRASA 75

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

PESCA DEL DÍA ORIENTAL 70

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 70

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

SUDADO DE CORVINA O CHARELA 67

Acompañado de yuca y arroz con choclo.

ARROZ CON MARISCOS 56 *

* SOLO CON CONCHAS 79

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	