

PARA COMPARTIR

CAUSAS

Vegetariana 30
De pollo 36
De langostinos 39



SPRING ROLLS 45

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

PIQUEO CRIOLLO 79

Tamalito verde, causa rellena de pollo, tequeños, papas cóctel a la huancaina 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 alcacarras.

TARTARE DE ATÚN 60

En salsa kabayaki y toques de ajonjolí, con guacamole y croûtons.

TARTARE DE SALMÓN 60

TEQUEÑOS RELLENOS DE QUESO ANDINO 35

CEBICHE LIMEÑO 69

Pesca del día y pulpo.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 35

Con vinagreta de vino blanco y mostaza Dijon al estragón.

CONCHAS A LA PARRILLA 79

Con mantequilla de limón y ajo crocante.

LANGOSTINOS JUMBO A LA PARRILLA 69

En salsa de mantequilla clarificada, ajo, limón, ají limo y perejil.

CHICHARRÓN DE CALAMAR 67

SOLTERITO NOVOANDINO 45

Quinua, quinua crujiente, choclo, aceitunas, rocoto, cebolla, tomate, culantro, queso fresco y habas; en aceite de oliva y limón.

ENSALADAS

TRUCHA AHUMADA 43

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 42

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 38 *

Con queso derretido.

SÁNDWICH DE ASADO DE TIRA 38 *

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, tomate, cebolla caramelizada 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 32

SOPA CASERA DE POLLO 35

SOPA DE CEBOLLA 37



PASTAS

SPAGHETTINI A LA HUANCAÍNA CON LANGOSTINOS 57

GNOCCHI DE ESPINACAS AL POMODORO 55

CAPPELLETTI DE ZAPALLO LOCHE 56

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

PLATOS DE FONDO

NUESTROS LOMOS SALTADOS 67

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 107

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

COCHINILLO EN SU COSTRA CRUJIENTE 109

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 FINO A LA PIMIENTA 67

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.

SAJMÓN A LA PARRILLA 75

En salsa agrio 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 alcacarras; con puré de papas.

SUDADO DE CORVINA O CHARELA 69

Acompañado de yuca y arroz con choclo.

ARROZ CON MARISCOS 59 *

* SOLO CON CONCHAS 79

BEBIDAS FRÍAS

- AGUA PREMIUM MUNAY botella ecológica retornable 12
 - AGUA PREMIUM MUNAY con botella 40
 - ACQUA PANNA sin gas 22
 - SAN PELLEGRINO gasificada 22
 - CERVEZAS 16 CERVEZA NEGRA 17
 - JUGOS NATURALES 14
 - MILKSHAKES 20
 - GASEOSAS 10
 - CHICHA MORADA / NARANJADA 12 *
 - TÉ HELADO / LIMONADA 12 *
 - LIMONADAS DE LA CASA 15 *
 - KOMBUCHAS BRUCRAFT 16
Cítrica, Exótica o Manguito.
- * FROZEN (adicional) 15

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 39
- BOULEVARDIER 40
- ESPRESSO MARTINI 38
- PALOMA 41

LICORES

- WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL 35
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40
- SWING 42
- CHIVAS 18 AÑOS 50
- GIN BOMBAY 38
- HENDRICK'S 45
- RON ZACAPA 23 AÑOS 47
- FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 38
- FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 42
- VODKA ABSOLUT 36
- GREY GOOSE 48
- OTROS TEQUILA DON JULIO 55
- DRAMBUIE 38
- COINTREAU 39
- BAILEYS 36
- KAHLÚA 36
- JACK DANIEL'S 38
- ANÍS DEL MONO 30

DESCORCHE 55

Por botella de 750 ml de vino/espumante/cava/champagne
(no está permitido el ingreso de otro tipo de licor).



VINO TINTO

- TACAMA SELECCIÓN ESPECIAL (PERÚ) 25 90
Petit Verdot y Tannat
- ESCORIHUELA GASCÓN (ARGENTINA) 30 115
Malbec
- EL ENEMIGO (ARGENTINA) 180
Malbec
- KAIKEN INDÓMITO (ARGENTINA) 135
Malbec
- MARQUÉS DE RISCAL (ESPAÑA) 100 375ML 180
Tempranillo y Graciano
- MONTES ALPHA (CHILE) 190
Merlot
- MONTES ALPHA (CHILE) 190
Cabernet Sauvignon
- MONTES ALPHA (CHILE) 190
Pinot Noir
- ERRÁZURIZ RESERVA (CHILE) 110
Carménère
- FORTANT (FRANCIA) 32 130
Cabernet Sauvignon

VINO ROSÉ

- FORTANT (FRANCIA) 32 130
Grenache Rosé
- MINUTY M (FRANCIA) 35 150
Grenache, Cinsault, Syrah y Tibouren

VINO BLANCO

- TACAMA BLANCO DE BLANCOS (PERÚ) 25 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) 32 130
Sauvignon Blanc
- TALAMONTI II POLPO (ITALIA) 30 120
Pinot Grigio

ESPUMANTE, CAVA Y CHAMPAGNE

- TACAMA ORQUIDEA NEGRA (PERÚ) 75
- CHANDON BRUT ROSE (ARG) 65 187ML 160
- CHANDON EXTRA BRUT (ARG) 65 187ML 150
- JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA (ESP) 250
- MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL (FRANCIA) 800