

PARA COMPARTIR

CAUSAS

- Vegetariana 32
- De pollo 38
- De langostinos 45

SPRING ROLLS 46

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

PIQUEO CRIOLLO 82

Un tamalito verde, una mini causa de pollo, papas cóctel a la huancaína, dos tequeños y dos 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 36

CEBICHE LIMEÑO 70

Pesca del día y pulpo.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 36

Con vinagreta de vino blanco y mostaza Dijon al estragón.

CONCHAS A LA PARRILLA 79

Con mantequilla de limón y ajo crocante.

CHICHARRON DE CALAMAR 67

Al estilo europeo, crujiente y acompañado de alioli.

SOLTERITO NOVOANDINO 46

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

ENSALADAS

TRUCHA AHUMADA 46

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 44

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 36 *

Lechuga romana, queso parmesano, croûtons y aliño tradicional (incluye anchoas).

* CON POLLO A LA PARRILLA 43

SÁNDWICHES

SÁNDWICH DE LOMO SALTADO 40 *

Con queso derretido.

SÁNDWICH DE ASADO DE TIRA 40 *

Mechado de asado en salsa de vino y cebolla caramelizada aromatizada con tocino.

SMASH BURGER 43 *

Doble carne (100 g c/u) con queso cheddar, tomate, cebolla caramelizada y lechuga; en pan brioche.

CLUB SÁNDWICH 41 *

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

* SERVIDOS CON PAPAS FRITAS

SOPAS & CREMAS

CREMA DEL DÍA 33

SOPA CASERA DE POLLO 36

SOPA DE CEBOLLA 39

PASTAS

SPAGUETTINI A LA HUANCAÍNA CON LANGOSTINOS A LA PARRILLA 61

LINGUINE AL LIMONE E SALMONE 61

GNOCCHI DE ESPINACA AL POMODORO CON CHAMPINONES 56

CAPPELETTI DE ZAPALLO LOCHE 59

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

PLATOS DE FONDO

NUESTROS LOMOS SALTADOS 69

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 69

Servido con pastel de papa gratinado.

ASADO DE TIRA 71

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 agridulce; 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 70

Acompañado de yuca y arroz con choclo.

ARROZ CON MARISCOS 59



BEBIDAS FRÍAS

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

* FROZEN (adicional) 1.5

CÓCTELES

PISCO SOUR / COCA SOUR	32
ALGARROBINA	35
CHILCANO 32	
<i>Pregunte por los distintos sabores de macerados de pisco.</i>	
CAPITÁN 36	
<i>Pisco, vermouth rosso y amargo de Angostura.</i>	
MARICUCHA 36	
<i>Pisco y jugo de maracuyá.</i>	
MOSCOW MULE 38	
APEROL SPRITZ 38	
NEGRONI 38	
TINTO DE VERANO 39	
BOULEVARDIER 40	
ESPRESSO MARTINI 38	
PALOMA 41	

MOCKTAILS



28
Pregunte
por nuestra
variedad de
bebidas
sin alcohol.

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

VINO ROSÉ

FORTANT (FRANCIA)	32	130
<i>Grenache Rosé</i>		
MINUTY M (FRANCIA)	35	150
<i>Grenache, Cinsault, Syrah y Tibouren</i>		

VINO BLANCO

TACAMA BLANCO DE BLANCOS (PERÚ)	25	90
<i>Sauvignon Blanc, Viognier y Chardonnay</i>		
MARQUÉS DE RISCAL RUEDA (ESPAÑA)	90	375ML
<i>Verdejo</i>		
MONTES ALPHA (CHILE)	160	
<i>Chardonnay</i>		
MONTES CLASSIC (CHILE)	30	120
<i>Sauvignon Blanc</i>		
FORTANT (FRANCIA)	32	130
<i>Sauvignon Blanc</i>		
TALAMONTI II POLPO (ITALIA)	30	120
<i>Pinot Grigio</i>		

ESPUMANTE, CAVA Y CHAMPAGNE

TACAMA ORQUÍDEA NEGRA BRUT (PERÚ)	75	
CHANDON BRUT ROSÉ (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	