

PARA COMPARTIR

CAUSAS

Vegetariana 32
De pollo 39
De langostinos 47



SPRING ROLLS 49

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

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 57

VITELLO TONNATO 57

Finas láminas de carne cubiertas con una mayonesa de atún
y anchoas; decorado con alcaparras.

TARTARE DE SALMÓN 62

TEQUEÑOS RELLENOS DE QUESO ANDINO 39

CEBICHE LIMEÑO 72

Pesca del día y pulpo, cebolla, choclo desgranado,
camote glaseado, canchita chulpi y leche de trigre.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 39

Con vinagreta de vino blanco y mostaza Dijon al estragón.

CONCHAS A LA PARRILLA 82

Con mantequilla de limón y ajo crocante.

CHICHARRÓN DE CALAMAR 67

Al estilo europeo, crujiente y acompañado de alioli.

SOLTERITO NOVOANDINO 47

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

ENSALADAS

TRUCHA AHUMADA 51

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 52

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 40 *

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

* CON POLLO A LA PARRILLA 50

SÁNDWICHES

SÁNDWICH DE LOMO SALTADO 43 *

Con queso derretido.

SÁNDWICH DE ASADO DE TIRA 41 *

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

SMASH BURGER 46 *

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

CLUB SÁNDWICH 43 *

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

* SERVIDOS CON PAPAS FRITAS

SOPAS & CREMAS

CREMA DEL DÍA 35

SOPA CASERA DE POLLO 38

SOPA DE CEBOLLA 40

(DISPONIBLE EN TEMPORADA)



PASTAS

SPAGUETTI A LA HUANCAÍNA CON LANGOSTINOS A LA PARRILLA 65

LINGUINE AL LIMONE E SALMONE 65

LINGUINE EN SALSA ROSA DE ASADO DE TIRA MECHADO 63

GNOCCHI DE ESPINACA AL POMODORO CON CHAMPIÑONES 59

CAPPELLETTI DE ZAPALLO LOCHE 60

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

PLATOS DE FONDO

NUESTROS LOMOS SALTADOS 72

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.

CEBICHE CALIENTE DE PATO 107

Pierna de pato en salsa de limón, cebolla y ají no picante;
acompañado de yucas fritas.

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 72

Servido con pastel de papa gratinado.

ASADO DE TIRA 74

Cocción lenta de 16 horas; acompañado de puré de papas
y ensalada.

POLLO AL HORNO 58

Pierna de pollo horneada a fuego lento;
con vegetales salteados al romero.

SALMÓN A LA PARRILLA 78

En salsa agri dulce; acompañado de arroz oriental.

PESCA DEL DÍA ORIENTAL 72

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 72

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

SUDADO DE CORVINA O CHARELA 72

Acompañado de yuca y arroz con choclo.

ARROZ CON MARISCOS 60

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 18
- MILKSHAKES 22
- GASEOSAS 10
- CHICHA MORADA / NARANJADA 13 *
- TÉ HELADO / LIMONADA 13 *
- LIMONADAS DE LA CASA 15 *
- KOMBUCHAS BRUCRAFT 16
- Cítrica, Exótica o Manguito.*

* FROZEN (adicional) 1.5

CÓCTELES

- PISCO SOUR / COCA SOUR 35
- ALGARROBINA 36
- CHILCANO 35
- Pregunte por los distintos sabores de macerados de pisco.*
- CAPITÁN 37
- Pisco, vermouth rosso y amargo de Angostura.*
- MARICUCHA 36
- Pisco y jugo de maracuyá.*
- MOSCOW MULE 38
- APEROL SPRITZ 38
- NEGRONI 40
- TINTO DE VERANO 39
- BOULEVARDIER 40
- ESPRESSO MARTINI 40
- PALOMA 41

MOCKTAILS



30

Pregunte por nuestra variedad de bebidas sin alcohol.

LICORES

- WHISKY JOHNIE WALKER RED LABEL 35
- JOHNIE WALKER BLACK LABEL 40
- SWING 50
- CHIVAS 18 AÑOS 75
- GIN BOMBAY 38
- HENDRICK'S 45
- RON ZACAPA 23 AÑOS 50
- FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 38
- FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 42
- VODKA ABSOLUT 36
- GREY GOOSE 48
- OTROS TEQUILA DON JULIO 60
- DRAMBUIE 38
- COINTREAU 39
- BAILEYS 36
- KAHLÚA 36
- JACK DANIEL'S 38
- ANÍS DEL MONO 30
- DESCORCHE 60
- 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) 30 90
- Petit Verdot y Tannat*
- ESCORIHUELA GASCÓN (ARGENTINA) 32 115
- 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) 35 130
- Cabernet Sauvignon*

VINO ROSÉ

- FORTANT (FRANCIA) 35 130
- Grenache Rosé*
- MINUTY M (FRANCIA) 38 150
- Grenache, Cinsault, Syrah y Tibouren*

VINO BLANCO

- TACAMA BLANCO DE BLANCOS (PERÚ) 30 90
- Sauvignon Blanc, Viognier y Chardonnay*
- MARQUÉS DE RISCAL RUEDA (ESPAÑA) 90 375ML
- Verdejo*
- MONTES ALPHA (CHILE) 160
- Chardonnay*
- MONTES CLASSIC (CHILE) 32 120
- Sauvignon Blanc*
- FORTANT (FRANCIA) 35 130
- Sauvignon Blanc*
- TALAMONTI II POLPO (ITALIA) 32 120
- Pinot Grigio*

ESPUMANTE, CAVA Y CHAMPAGNE

- TACAMA ORQUÍDEA NEGRA BRUT (PERÚ) 30 90
- 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