ENTRADAS

CAUSA DE VEGETALES S/ 32
Papa amarilla prensada al limón, rellena de palta y verduras con aliño de limón.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA S/ 39
Servidos con vinagreta de vino blanco y mostaza Dijon al estragón.

CEBICHE DE CHAMPIÑONES S/ 60
Champiñones, marinados en jugo de limón verde y cebolla, acompañado de choclo y camote glaseado.

ENSALADA ORIENTAL S/ 32
Lechugas, arúgula, berro, espinaca bebé, pimiento rojo, pepino japonés y brotes de frejol chino, con semillas de ajonjolí.

PLATOS DE FONDO

VEGETALES BEBÉ ROSTIZADOS S/ 40
Papas cóctel, choclos, zanahorias, vainitas y tomates cherry rostizados, salteados en aceite de oliva.

CHAMPIÑONES SALTEADOS S/ 59
Champiñones, cebolla y tomate salteados al wok con aceite de oliva, servidos con papas fritas y arroz con choclo.

QUINOTTO VEGANO AL AJÍ AMARILLO S/ 57
Quinua, zanahoria, champiñones, espárragos, tomate, cebolla blanca y ají amarillo. Decorado con láminas de rabanito y berros.

POSTRE

ENSALADA DE FRUTAS S/ 26

OTROS

*También podemos adaptar otros platos de nuestra carta. Pídalas sin lácteos o carnes:

SOLTERITO NOVOANDINO, SIN QUESO.

CREMA DEL DÍA, SIN LÁCTEOS.

NUESTRAS ENSALADAS, SIN CARNES.

MOUSSE DE LÚCUMA, SIN LECHE.

Nuestros alimentos son preparados en una cocina donde también se manipulan productos que contienen gluten y otros alérgenos, por lo que los platos podrían contener rastros de estos productos.
Por favor, infórmenos si tiene alguna alergia o intolerancia.

Nuestros precios están en Soles e incluyen todos los impuestos.

ENTRADAS

CAUSA DE LANGOSTINOS S/ 45
Papa amarilla prensada al limón, rellena de langostinos, salsa golf y palta.

SOLTERITO NOVOANDINO S/ 47
Quinua, quinua crocante, choclo, aceitunas, rocoto, cebolla, tomate, queso fresco y habas, en aceite de oliva y limón.

CAUSA LIMEÑA S/ 39
Papa amarilla prensada al limón, rellena de pollo, verduras y palta.

CEBICHE LIMEÑO S/ 72
Pesca del día y pulpo, cebolla, choclo desgranado, camote glaseado, canchita chulpi y leche de tigre.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA S/ 39
Servidos con vinagreta de vino blanco y mostaza Dijon al estragón.

ENSALADA CON TRUCHA AHUMADA S/ 51
Lechugas, tomates, berros, trucha ahumada, palmitos, palta, aros de cebolla blanca y alcaparras; con una vinagreta al balsámico y miel.

PLATOS DE FONDO

PESCA DEL DÍA EN MANTEQUILLA MARRÓN S/ 72
Filete de pescado a la plancha en mantequilla marrón y alcaparras, con puré de papas.

ARROZ CON MARISCOS S/ 60

QUINOTTO VEGANO AL AJÍ AMARILLO S/ 57
Quinua, zanahoria, champiñones, espárragos, tomate, cebolla blanca y ají amarillo. Decorado con láminas de rabanito y berros.

CONFIT DE PATO S/ 107
Ocho horas de cocción al estilo del sur de Francia. Servido con papitas salteadas con ajo y perejil.

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO S/ 36
Tradicional manjar peruano con toques de vainilla, coronado con merengue al oporto.

CRÈME BRÛLÉE S/ 36

HELADOS Y SHERBETS ARTESANALES (2 BOLAS) S/ 26
Helados de canela, vainilla y gianduia. Sherbet de limón.

MOUSSE DE LÚCUMA S/ 34
Hecho de lúcuma, una dulce y cremosa fruta peruana.

Nuestros alimentos son preparados en una cocina donde también se manipulan productos que contienen gluten y otros alérgenos, por lo que los platos podrían contener rastros de estos productos.
Por favor, infórmenos si tiene alguna alergia o intolerancia.

Nuestros precios están en Soles e incluyen todos los impuestos.