

BOCADOS

MEJILLÓN 4,5€/ud.

Mejillón, crema acevichada de chipirones y langostinos, granizado de menta, ají limo y jengibre e hilos de batata.

ZAMBURIÑA 6,5€/ud.

Zamburiña, crema de coco, cúrcuma, cebolla, mango verde, cilantro y ají charapita.

VIEIRA 6€/ud.

Vieira, salsa anticuchada, tortita de maíz, sachatomate y huevas de pez volador.

SAAM "PERUANO-COREANO-ESPAÑOL" 9€/2uds.

Lechuga, torrezno de panceta ibérica, mejillón y una chalaca con leche de tigre ahumada al ají panca, soja y pisco.

SANGUCHITO "CHINO-CRIOLLO" 7€/ud.

Pan casero al vapor estilo chino, cerdo al wok con salsa de soja, polvo 5 sabores, cebolla china y sarza criolla.

CROQUETA LÍQUIDA DE AJÍ DE GALLINA "PERUANO-ESPAÑOL" 4,5€/ud.

Ají de gallina arrebozado en panko.

BOMBITA DE ARROZ CON PATO 4,5€/ud.

Todo el sabor norteño de un arroz con pato con huancaína y criolla en un bocado.

ENTRANTES DE MAR

CEVICHE CLÁSICO ½ 15€ 25€

De corvina, con cancha, camote y choclo.

CEVICHE AMAZÓNICO ½ 15€ 25€

De corvina, en leche de tigre de cúrcuma y ají charapita, patacón relleno de aguacate y mango verde.

CEVICHE PACHAMANQUERO 26€

Langostinos, chipirón, pulpo, mejillón y zamburiña al wok, dados de corvina marinada en zumo de lima ahumado, todo dispuesto en una leche de tigre de huacatay con batata, choclo, habas y rocoto.

TIRADITO NIKKEI 25€

Atún rojo, salsa acevichada de puré de sésamo y rocoto, wakame, picadillo de cebolla, tomate y edamame, crema de aguacate, chips de raíz de loto.

CAUSA PULPO 26€

Pulpo al wok con salsa anticuchada de frambuesa y ají limo, timbal de causa rellena de aguacate, miel de vino tinto, crema de aceituna de botija y frambuesa.

ENTRANTES DE TIERRA (VEGETAL)

ENSALADA JAPO-ANDINA 19€

Quinoa roja peruana ecológica, wakame, edamame, aguacate, rocoto, cebolla con un aliño acevichado de puré de sésamo.

PAPA AMARILLA Y CREMAS SERRANAS .. 16€

Papa amarilla peruana hecha al momento con crema huancaína, japchi ayacuchano y llatán arequipeño.



FUSIÓN

Se dice que la cocina peruana es una de las más ricas y variadas de todas las cocinas del mundo.

En toda nuestra historia las influencias foráneas moldearon una gastronomía ya rica desde su nacimiento, el uso de la chicha de jora como bebida sagrada, el cuy como animal para criar y comer, la alpaca, la vicuña y los guanacos, que aparte de servir como alimento también proveían de lana para la ropa y como animales de carga para transporte. Los camarones de río, los peces en todo nuestro litoral y la manera de secarlo "celial" y los peces de río consistían la principal fuente de proteína del imperio, los tubérculos como el olluco, la oca, la mashua, el yacón, el camote y por supuesto su majestad, la papa; consistían la fuente de carbohidratos que daba energía a todos los habitantes del Imperio.

Africanos, mozárabes, españoles, italianos, franceses, chinos y japoneses, son las principales influencias que crean nuestro recetario base que ya de por sí es compleja, dando como resultado nuestro amplio y variado recetario culinario.

PRINCIPALES DE AVES

AJÍ DE GALLINA ½ 14€ 22€

MAGRET DE PATO EN SALSA CHEPÉN 28€

Magret de pato en salsa chepén (huesos de pato, ají panca, ají amarillo, cerveza negra, cerveza rubia, cilantro, anís, pisco y zumo de naranja). Mantequilla de cáscara de naranja, kumquat confitado, crema de aceituna de botija y musselina de habas.

PACHAMANCA DE PICANTÓN 28€

Un picantón de 400/500gr cocido como pachamanca al horno, envuelto en hojas de plátano, acompañado de un picante cremoso de habas, papa ratte, choclo y queso.

PRINCIPALES DE MAR

ÑOQUIS "ITALO-PERUANOS" 22€

Ñoquis tibios en una leche de tigre de albahaca, chipirones al wok con rocoto confitado, guanciale italiano, crujiente de parmesano y crema de aceituna de botija.

CEVICHE CALIENTE DE LANGOSTINOS TIGRE A LA PIEDRA 28€

Langostinos, ají panca, naranja, cerveza, pisco, cebolla, cilantro y puré de batata.

LUBINA A LO MACHO 32€

Lubina salvaje en salsa a lo macho a base de rocoto, cerveza, mariscos, nata y parmesano, acompañado de mariscos y bolitas de yuca frita arrebozadas en copos de cañihua y amaranto.

IVA INCLUIDO

PRINCIPALES DE CARNES

LOMO SALTADO ½ 16€ 27€

SECO NORTEÑO DE CARRILLERA IBÉRICA 24€

Carrillera de cerdo ibérico guisado al estilo de la costa norte peruana, con ajíes, chicha de jora y cilantro, acompañado de una ensaladita de zarandajas.

LA RUBIA QUE SE ENAMORÓ DEL HOLO, COMIERON FOIE Y FUERON FELICES PARA SIEMPRE 32€

Tagliatta de rubia gallega DRY AGED de 40 días de maduración, marcada poco hecha, choclo saltado caramelizado con cerveza negra cuzqueña, puré de patata con huacatay, habas fritas, crema de calabaza, ají amarillo y foie.

