

SNACKS (UNIDAD)

OSTRA, ESCABECHE DE AJÍES 7

MOCHI DE TAMALITO VERDE, SANSHO PEPPER 6

VIEIRA, "CHILI OIL CHINO-PERUANO-MENORQUÍN" GAMBAS Y SOBRASADA 9

COL, CHANCACA, SAIKYO MISO, QUINOA FURIKAKE 7

PRESA IBERICA, HIGOS, AJÍES, PEPINO 9

PARA COMPARTIR

EN FRIO

CEVICHE DE VIEIRA, YUZU KOSHO, PITAHAYA, NORI 21

CEVICHE DE CALAMAR, YUCA FRITA, LECHE DE TIGRE DE TOGARASHI 20

ATÚN, CURRY FRIO DE AJI AMARILLO, MANGO, HOJAS 23

TIRADITO DE MERO, CREMA DE ALMENDRAS, HUEVAS DE TRUCHA, AJÍ PANCA 25

VACA, MANTEQUILLA, YUZU KOSHO, RÁBANOS, VINAGRETA DE VERDES 21

EN CALIENTE

HAMACHI, JUGO ALGAS, AJÍ AMARILLO - HORSERADISH 27

AGUJA IBERICA, ESCABECHE PERUANO, BONIATO 22

POLLO DE CORRAL, TOMATES, KIMCHI, YUZU, HOJA DE OSTRA 27

YAKIMESHI DE GAMBONES, SHISO, DASHI, SOJA, HUEVO 27

FIESTA FINAL (RECOMENDADO A PARTIR DE 3 PAX)

LOMO SALTADO, CRÊPE DE CEBOLLINO, AJÍES ENCURTIDOS, PALTA, CREMA DE ROCOTO 58

ARROZ CON PATO JERK; **"MÁS PATO QUE ARROZ"**, ARROZ AL WOK, MAGRETA LA BRASA 72

TRUST THE CHEF 60 (A PARTIR DE 2 PAX - PARA TODA LA MESA)

**PRECIO EN €, IVA INCLUIDO, APERITIVO 1.50 POR PERSONA
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE**

SNACKS (UNIT)

OYSTER, AJI ESCABECHE 7

TAMALITO VERDE MOCHI, SANSHO PEPPER 6

SCALLOP, "CHILI OIL CHINO-PERUANO-MENORQUÍN", SOBRASADA, SHRIMP 9

CABBAGE, CHANCACA, SAIKYO MISO, QUINOA FURIKAKE 7

IBERIAN PORK, FIGS, AJI, CUCUMBER 9

TO SHARE

COLD

SCALLOP CEVICHE, YUZU KOSHO, DRAGON FRUIT, NORI 21

CRISPY SQUID CEVICHE, FRIED YUCA, TOGARASHI LECHE DE TIGRE 20

TUNA, COLD YELLOW CHILI CURRY, MANGO, LEAVES 23

GROUPE TIRADITO, ALMOND CREAM, TROUT ROE, AJÍ PANCA 25

BEEF, BUTTER, YUZU KOSHO, RADISHES, GREEN VINAIGRETTE 21

HOT

HAMACHI, SEAWEED JUICE, AJI AMARILLO - HORSERADISH 27

IBERIAN COLLAR, ESCABECHE, SWEET POTATO 22

CHICKEN, TOMATOES, KIMCHI, YUZU, OYSTER LEAF 25

PRAWNS YAKIMESHI, SHISO, DASHI, SOY, EGG 27

IF YOU'RE VERY HUNGRY (RECOMMENDED FOR 3 OR MORE)

LOMO SALTADO, SCALLION CRÊPE, PICKLED CHILIS, AVOCADO, ROCOTO CREAM 58

JERK DUCK RICE; "MORE DUCK THAN RICE", WOK RICE, GRILLED MAGRET 72

TRUST THE CHEF 60 (FROM 2 PAX - FOR THE ENTIRE TABLE)

PRICES IN €, IVA INCLUDED, SERVICE CHARGE 1.50 PER PERSON

ALLERGY INFORMATION AVAILABLE

POSTRES

LÚCUMA, ACEITE DE OLIVA 9

PICARONES, CHANCACA, HELADO DE
VAINILLA 12

CHOCOLATE PIURA, AJO NEGRO, MISO,
AJI AMARILLO 9

A DRINK TO FINISH

INQUEBRANTABLE ACHOLADO 9

ANTIGUAS FAMILIAS QUEBRANTE 23

MACALLAN DOUBLE 12 YEARS 20

GLENROTHES 12 AÑOS 15

DIGESTIVOS

AMARO MONTENEGRO 9

MATACUY 13

MISTELA ANTIGUAS FAMILIAS 13

EMILIO HIDALGO, PALO CORTADO, MARQUES
DE RODIL 7,8

DESSERTS

LÚCUMA, OLIVE OIL 9

PICARONES, CHANCACA, VANILLA ICE CREAM 12

PIURA CHOCOLATE, BLACK GARLIC, MISO,
AJÍ AMARILLO 9

A DRINK TO FINISH

INQUEBRANTABLE ACHOLADO 9

ANTIGUAS FAMILIAS QUEBRANTE 23

MACALLAN DOUBLE 12 YEARS 20

GLENROTHES 12 AÑOS 15

DIGESTIVES

AMARO MONTENEGRO 9

MATACUY 13

MISTELA ANTIGUAS FAMILIAS 13

EMILIO HIDALGO, PALO CORTADO, MARQUES
DE RODIL 7

BRUNCH

SNACKS (UNIDAD)

OSTRA, LECHE DE TIGRE CHALAQUITA 6

“CONCHITA A LA PARMESANA”: VIEIRA, PARMESANO, AJO FRITO 9

ANTICUCHO DE COL, CHANCACA, SAIKYO MISO, QUINOA FURIKAKE 7

SANGUCHITO DE CALAMARES, TARTARA DE AJÍ AMARILLO, CRIOLLA 9

SANGUCHITO DE CHISTORRA, HUEVOS REVUELTOS, MANCHEGO, SPICY MAYO 9

FRIO

CEVICHE MIXTO, PESCA DEL DÍA, MARISCOS, L.D.T. DE AJÍ AMARILLO 21

CEVICHE DE CALAMARES FRITOS, YUCA FRITA, L.D.T. DE TOGARASHI 20

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA, CREMA CEVICHERA, ALBAHACA 20

PULPO AL OLIVO, PIQUILLO, AJO FRITO Y AGUACATE 22

CALIENTE

SANGUCHON DE CHICHARRÓN, CAMOTE, CRIOLLA, ROCOTO 18

LOMO SALTADO, PLATANO, HUEVO FRITO, ARROZ CON CHOCLO 35

HUEVOS BENEDICTINOS, AJÍ AMARILLO HOLANDESA Y PANCETA CON MIEL DE PICARON 17

POLLITO A LA BRASA, PATATAS SÚPER CROCANTES, AJÍ DE POLLERÍA 30

ARROZ CON MARISCOS CON SOFRITOS PERUANOS AL WOK 28

SHOW MUST GO ON

ARROZ CON PATO JERK; “MÁS PATO QUE ARROZ”, ARROZ AL WOK, MAGRETA LA BRASA 72

HAPPY ENDING

PICARONES, MIEL DE CHANCACA 8

TRES LECHE DE NUTELLA, HELADO DE VAINILLA 8

BRUNCH

SNACKS (UNIT)

OYSTER, LECHE DE TIGRE CHALAQUITA 6

SCALLOP, PARMESAN CHEESE, FRIED GARLIC, COFFEE 9

CABBAGE ANTICUCHO, CHANCACA, SAIKYO MISO, QUINOA FURIKAKE 7

FRIED SQUID SANGUCHITO, AJÍ AMARILLO TARTAR, CRIOLLA SAUCE 9

CHORIZO SANGUCHITO, SCRAMBLED EGGS, MANCHEGO CHEESE, SWEET POTATO, SPICY MAYO 9

COLD

MIXTO CEVICHE, FISH OF THE DAY, SHELLFISH, AJÍ AMARILLO L.D.T. 21

FRIED SQUID CEVICHE, YUCA, TOGARASHI L.D.T. 20

FISH OF THE DAY TIRADITO, CEVICHERA CREAM, BASIL 20

PULPO AL OLIVO: OCTOPUS, SWEET RED PEPPER, FRIED GARLIC AND AVOCADO 22

HOT

SANGUCHON DE CHICHARRÓN, SWEET POTATO, CRIOLLA, ROCOTO 18

LOMO SALTADO, BANANA, FRIED EGG, RICE 35

EGGS BENEDICT, AJÍ AMARILLO HOLANDESE SAUCE AND PORK BELLY AND CHANCACA HONEY 17

BRAISED CHICKEN, CRISPY POTATOES, A LOT OF AJÍ DE POLLERÍA 30

SEA FOOD PERUVIAN RICE, SAUTEED 'SOFRITOS' VEGETABLES 28

SHOW MUST GO ON

JERK DUCK RICE: "MORE DUCK THAN RICE"; WOK RICE, GRILLED MAGRET 72

HAPPY ENDING

PICARONES, CHANCACA HONEY 8

NUTELLA TRES LECHES, VAINILLA ICE CREAM 8