

SNACKS (UNIDAD)

- OSTRA, ESCABECHE DE AJÍES 8
MOCHI DE TAMALITO VERDE, SANSHO PEPPER 6
VIEIRA, PURÉ DE COLIFLOR, MANTEQUILLA AJÍ AMARILLO, ZUMAQUE 9
COL, CHANCACA, SAIKYO MISO, QUINOA FURIKAKE 7
PRESA IBÉRICA, AMARENAS, PIÑA, TUPINAMBO, MENTA 9

PARA COMPARTIR

EN FRÍO

- CEVICHE DE VIEIRA, YUZU KOSHO, PITAHAYA, NORI 22
CEVICHE DE CALAMAR, YUCA, BONIATO, LECHE DE TIGRE DE TOGARASHI, CRIOLLA 20
ATÚN, CURRY FRÍO DE AJÍ AMARILLO, MANGO, HOJAS 23
TIRADITO DE MERO, CREMA DE ALMENDRAS, HUEVAS DE TRUCHA, AJÍ PANCA 25
CEVICHE DE HONGOS, PONZU, NARANJA, CODIUM 19

EN CALIENTE

- URTA, MANTEQUILLA DE ALCAPARRAS, AJÍ PANKA, CHOCLO FRITO 31
AGUJA IBÉRICA, ESCABECHE PERUANO, BONIATO 22
ESPÁRRAGO VERDE, MISO-AJÍ AMARILLO Y HOJA DE OSTRA 19
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 59
ARROZ CON PATO JERK; **“MÁS PATO QUE ARROZ”**, ARROZ AL WOK, MAGRETA LA BRASA 72

TRUST THE CHEF 62 (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, AJÍ ESCABECHE 8

TAMALITO VERDE MOCHI, SANSHO PEPPER 6

SCALLOP, MASHED CAULIFLOWER, AJÍ AMARILLO BUTTER, SUMAC 9

CABBAGE, CHANCACA, SAIKYO MISO, QUINOA FURIKAKE 7

IBERIAN PORK, BLACK CHERRY, PINEAPPLE, JERUSALEM ARTICHOKE, MINT 9

TO SHARE

COLD

SCALLOP CEVICHE, YUZU KOSHO, DRAGON FRUIT, NORI 22

CRISPY SQUID CEVICHE, FRIED YUCA, SWEET POTATOE, YELLOW TOGARASHI L.D.T,
CRIOLLA 20

TUNA, COLD YELLOW CHILI CURRY, MANGO, LEAVES 23

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

MUSHROOM CEVICHE, PONZU, ORANGE, CODIUM 19

HOT

RED SEA BREAM, CAPER BUTTER, AJÍ PANKA, CRISPY CHOCLO 31

IBERIAN COLLAR, ESCABECHE, SWEET POTATO 22

GREEN ASPARAGUS, MISO-AJÍ AMARILLO, OYSTER LEAF 19

PRAWNS YAKIMESHI, SHISO, DASHI, SOY, EGG 27

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

LOMO SALTADO, SCALLION CRÊPE, PICKLED CHILLIES, AVOCADO, ROCOTO
CREAM 59

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

TRUST THE CHEF 62 (FROM 2 PAX - FOR THE ENTIRE TABLE)

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 7,8

POSTRES

LÚCUMA, ACEITE DE OLIVA 9

PICARONES, CHANCACA, HELADO DE
VAINILLA 12

CHOCOLATE DE 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

BRUNCH

SNACKS (UNIDAD)

OSTRA, LECHE DE TIGRE CHALAQUITA 6

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

ANTICUCHO DE PRESA IBERICA, AJÍ PANCA, ROCOTO CARRETILLERO 9

SANGUCHITO DE CALAMARES, TARTARA DE AJÍ AMARILLO, CRIOLLA 9

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

FRÍO

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

CEVICHE DE VIEIRA, YUZU KOSHO, PITAHAYA, NORI 22

TIRADITO, CORVINA, AJÍ AMARILLO TATEMADO, CHOCLO, CILANTRO 20

PULPO AL OLIVO, PIQUILLO, AJO FRITO Y AGUACATE 22

CALIENTE

SANGUCHON DE CHICHARRÓN, CAMOTE, CRIOLLA, ROCOTO 18

LOMO SALTADO, UDÓN CON HUANCAÍNA 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, MAGRET A LA BRASA 72

HAPPY ENDING

PICARONES, MIEL DE CHANCACA 8

TRES LECHE DE NUTELLA, HELADO DE VAINILLA 8

PRECIO EN €, IVA INCLUIDO / INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE

BRUNCH

SNACKS (UNIT)

OYSTER, LECHE DE TIGRE CHALAQUITA 6

SCALLOP, PARMESAN CHEESE, FRIED GARLIC, COFFEE 9

IBERIAN PORK SKEWER, AJI PANKA MARINADE, ROCOTO DRESSING 9

FRIED SQUID SANGUCHITO, AJÍ AMARILLO TARTAR, CRIOLLA SAUCE 9

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

COLD

SCALLOP CEVICHE, YUZU KOSHO, DRAGON FRUIT, NORI 22

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

STOMBASS TIRADITO, AJI AMARILLO VINAGRETE, CHOCLO, CORIANDER 20

PULPO AL OLIVO: OCTOPUS, SWEET RED PEPPER, FRIED GARLIC AND AVOCADO 2

HOT

SANGUCHON DE CHICHARRÓN, SWEET POTATO, CRIOLLA, ROCOTO 18

LOMO SALTADO, UDÓN WITH HUANCAÍNA 35

EGGS BENEDICT, AJÍ AMARILLO HOLANDESE SAUCE, 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

PRICES IN €, IVA INCLUDED / ALLERGY INFORMATION AVAILABLE