

## **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 8

PRESA IBÉRICA, AMARENAS, PIÑA, TUPINAMBO, MENTA 9

## **PARA COMPARTIR**

### **EN FRÍO**

CEVICHE DE VIEIRA, YUZU KOSHO, PITAHAYA, NORI 23

CEVICHE DE CALAMAR, YUCA, BONIATO, LECHE DE TIGRE DE TOGARASHI, CRIOLLA 22

ATÚN, CURRY FRIO 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 24

ESPÁRRAGO VERDE, MISO-AJÍ AMARILLO Y HOJA DE OSTRA 20

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 60

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 8

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

## **TO SHARE**

### **COLD**

SCALLOP CEVICHE, YUZU KOSHO, DRAGON FRUIT, NORI 23

CRISPY SQUID CEVICHE, FRIED YUCA, SWEET POTATOE, YELLOW TOGARASHI L.D.T, CRIOLLA 22

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 24

GREEN ASPARAGUS, MISO-AJÍ AMARILLO, OYSTER LEAF 20

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 60

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

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

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

**ALLERGY INFORMATION AVAILABLE**

# DESSERTS

LÚCUMA, OLIVE OIL 9

CHICHA MORADA, CITRIC ICE CREAM,  
KATAIFI 10

TRES LECHES, WHITE CHOCOLATE  
COCONUT, ORUJO CREAM 9

## A DRINK TO FINISH

BARSOL ACHOLADO 10

ANTIGUAS FAMILIAS QUEBRANTA 23

MACALLAN DOUBLE 12 YEARS 20

CHIVAS MIZUNARA 13

## DIGESTIVOS

AMARO MONTENEGRO 9

MATACUY 13

MISTELA ANTIGUAS FAMILIAS 13

ARROYUELO FINO, JEREZ 7

# POSTRES

LÚCUMA, ACEITE DE OLIVA 9

CHICHA MORADA, HELADO CITRICO,  
KATAIFI 10

TRES LECHES, CHOCOLATE BLANCO  
COCO, CREMA ORUJO 9

## A DRINK TO FINISH

BARSOL ACHOLADO 10

ANTIGUAS FAMILIAS QUEBRANTA 23

MACALLAN DOUBLE 12 AÑOS 20

CHIVAS MIZUNARA 13

## DIGESTIVOS

AMARO MONTENEGRO 9

MATACUY 13

MISTELA ANTIGUAS FAMILIAS 13

ARROYUELO FINO, JEREZ 7

# 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,  
MAGRETA 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 CREAM, FRIED GARLIC, COFFEE 9

IBERIAN PORK SKEWER, AJI PANKA MARINADE, ROCOTO DRESSING 9

FRIED SQUID SANGUCHITO, AJÍ AMARILLO TARTAR, CRIOLLA SAUCE 9

CHISTORRA 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 21

OCTOPUS, BLACK OLIVE CREAM, SWEET RED PEPPER, FRIED GARLIC AND  
AVOCADO 22

## 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 18

CHARCOAL GRILL CHICKEN, CRISPY POTATOES, AJÍ DE POLLERÍA SAUCE 29

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

LUCUMA, OLIVE OIL, MALDON SALT 9

COCONUT TRES LECHES, WHITE CHOCOLATE, ORUJO CREAM 9

PRICES IN €, IVA INCLUDED / ALLERGY INFORMATION AVAILABLE