

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

PANCETA, BARBACOA, ESTRAGÓN, CHICHARRÓN 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 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

CORVINA, SUDADO ESPESO, TAMALITO 29

PRESA IBÉRICA, ESCABECHE PERUANO, BONIATO 27

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, MAGRET A 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

PORK BELLY, BARBECUE, TARRAGON, CHICHARRÓN 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

SEA BASS, THICK SUDADO, SMALL TAMALES 29

IBERIAN PORK, ESCABECHE, SWEET POTATO 27

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

HIBIKI HARMONY 22

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

HIBIKI HARMONY 22

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 CARRETIILLERO 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

LÚCUMA, ACEITE OLIVA, SAL 9

TRES LECHES DE COCO, CHOCOLATE BLANCO, CREMA DE ORUJO 9

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