

SNACKS (UNIDAD)

OSTRA, ESCABECHE DE AJÍES | 8

TACO DE PLÁTANO, MERO CURADO, SANDÍA, JALAPEÑO, CILANTRO | 12

VIEIRA, SUDADO THAI, ALBAHACA | 9

COL, CHANCACA, SAIKYO MISO, QUINOA FURIKAKE | 8

PANCETA, BARBACOA, ESTRAGÓN, CHICHARRÓN | 9

PARA COMPARTIR

EN FRÍO

CEVICHE DE VIEIRA, YUZU KOSHO, PITAHAYA, NORI | 24

CEVICHE DE CALAMAR, YUCA, BONIATO, LECHE DE TIGRE DE TOGARASHI, CRIOLLA | 23

ATÚN, CURRY FRÍO DE AJÍ AMARILLO, MANGO, HOJAS | 23

TIRADITO DE VACA, NAM TOK, HUACATAY | 24

TIRADITO DE TOMATE Y FRESAS, PONZU, SHISO, FOCACCIA | 18

EN CALIENTE

PESCA DEL DÍA A LA BRASA, MANTEQUILLA, AJÍ AMARILLO, PIPARRAS | P/M

PRESA IBÉRICA, ESCABECHE PERUANO, BONIATO | 31

JUDÍAS VERDES AL WOK, SALSA SICHUÁN, CREMA DE ALMENDRAS, PIPAS DE GIRASOL | 19

YAKIMESHI DE GAMBONES, SHISO, DASHI, SOJA, HUEVO | 29

FIESTA FINAL

(RECOMENDADO A PARTIR DE 3 PAX)

LOMO SALTADO, CREPE DE CEBOLLINO, AJÍES ENCURTIDOS, PALTA, CREMA DE ROCOTO | 65

ARROZ CON PATO JERK “MÁS PATO QUE ARROZ”, ARROZ AL WOK, MAGRET A LA BRASA | 74

TRUST THE CHEF

(A PARTIR DE 2PAX – PARA TODA LA MESA) | 69

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

SNACKS (UNIT)

OYSTER, CHILI PEPPER ESCABECHE | 8

PLANTAIN TACO, CURED GROUPER, WATERMELON, JALAPEÑO, CILANTRO | 12

SCALLOP, THAI STEW, BASIL | 9

CABBAGE, CHANCACA, SAIKYO MISO, QUINOA FURIKAKE | 8

PORK BELLY, TARRAGON, BARBECUE SAUCE, PORK CRACKLING | 9

TO SHARE

COLD

SCALLOP CEVICHE, YUZU KOSHO, DRAGON FRUIT, CRISPY NORI | 24

CRISPY SQUID CEVICHE, FRIED CASSAVA, SWEET POTATO, YELLOW TOGARASHI L.D.T, CRIOLLA SAUCE | 23

TUNA, COLD YELLOW CHILI CURRY, MANGO, GREENS | 23

BEEF TIRADITO, NAM TOK, HUACATAY | 24

TOMATO AND STRAWBERRY TIRADITO, PONZU, SHISO, FOCACCIA | 18

HOT

CATCH OF THE DAY GRILLED, BUTTER, YELLOW CHILI, PIPARRAS | M/P

IBERIAN PORK, PERUVIAN ESCABECHE, SWEET POTATO | 31

GREEN BEANS STIR-FRY, SICHUAN SAUCE, ALMOND CREAM, SUNFLOWER SEEDS | 19

PRAWN YAKIMESHI, SHISO, DASHI, SOY, EGG | 29

IF YOU'RE VERY HUNGRY

(RECOMMENDED FOR 3 OR MORE)

LOMO SALTADO, CHIVE CREPE, PICKLED CHILI PEPPERS, AVOCADO, ROCOTO CREAM | 65

DUCK FRIED RICE JERK; "MORE DUCK THAN RICE", WOK RICE, GRILLED DUCK MAGRET | 74

TRUST THE CHEF

(FROM 2 PPL - FOR THE WHOLE TABLE) | 69

PRICE IN €, VAT INCLUDED, APPETIZER CHARGE 1.50€ PER PERSON
ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE

POSTRES

LÚCUMA, ACEITE DE OLIVA 9

KATAIFI, HELADO CITRICO,
CHICHÁ MORADA 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

DESSERTS

LÚCUMA, OLIVE OIL 9

KATAIFI, CITRIC ICE CREAM,
CHICHA MORADA 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

BRUNCH CRIOLLO

PIQUEOS

OSTRA, LECHE DE TIGRE, CHALAQUITA | 6

VIEIRA A LA PARMESANA, MANTEQUILLA ACEVICHADA, PANGRATTATO | 9

WANTANES FRITOS, TAMARINDO | 10

ANTICUCHO DE PRESA IBÉRICA, ROCOTO, CARRETILLERO | 9

ANTICUCHO DE POLLO, YOGURT, AJÍ AMARILLO | 9

TOSTA DE VIEIRA, CHALACA, SALSA WAKAME, FURIKAKE, CILANTRO | 12

RONDA DE PIQUEOS (ANTICUCHOS, VIEIRAS A LA PARMESANA, OSTRAS) | 30(PP)

SANGUCHES

CALAMAR FRITO, TARTARA AMARILLA, SALSA CRIOLLA | 19

MOLLEJAS A LA BRASA, BONIATO, CREMA ROCOTO, CRIOLLA | 19

ENTRANTES

CEVICHE DE CORVINA, LDT, PIPARRAS, CAMOTE, CANCHITA,
CHOCLO, CEBOLLINO | 24

CEVICHE DE ATÚN, LDT AMARILLA AHUMADA, CAMOTE, CANCHITA,
CHOCLO, CILANTRO | 24

TIRADITO DE MERO, AJÍ TATEMADO, CHOCLO FRITO, CILANTRO | 29

CAUSA TEMPLADA, ESCABECHE DE BONITO AL WOK | 25

CALIENTES

ARROZ CON MARISCOS, ALMEJAS, AGUACATE | 32

PESCA DEL DÍA A LA BRASA, MANTEQUILLA DE AJÍ | S/M

LOMO SALTADO, UDON CON HUANCAÍNA | 42

JEALEA DORADA FRITA, PATATA NATIVA MORADA, CRIOLLA, HUEVO FRITO,
SALSA TARTARA (2PAX) | 59

SAM DE COSTILLA SECO, ENCURTIDOS, VERDES (2PAX) | 65

TRUST THE CHEF

(A PARTIR DE 2 PAX - PARA TODA LA MESA) | 65

BRUNCH CRIOLLO

SNACKS

OYSTER, LDT, CHALAQUITA | 6

SCALLOP, PARMESAN, CEVICHE BUTTER, PANGRATTATO | 9

FRIED WONTONS, TAMARIND SAUCE | 10

IBERIAN PORK SKEWER, ROCOTO, CARRETILLERO | 9

CHICKEN SKEWER, YOGURT, YELLOW CHILLI | 9

SCALLOP TOAST, CHALACA, WAKAME MAYO, FURIKAKE | 12

SNACK PLATTER (SKEWERS, PARMESAN SCALLOPS, OYSTERS) | 30(PP)

SANDWICHES

FRIED SQUID, TARTAR, CHILI VINAIGRETTE, CRIOLLA SAUCE | 19

GRILLED SWEETBREADS, SWEET POTATO, ROCOTO CREAM, CRIOLLA | 19

STARTERS

SEABASS CEVICHE, PIPARRAS, LDT, SWEET POTATO, CANCHITA,
CORN, CHIVES OIL | 24

TUNA CEVICHE, SMOKED LDT, SWEET POTATO, CHOCLO, CORIANDER | 24

GROUPE TIRADITO, TOASTED AJI, FRIED CHOCLO, CORIANDER | 29

WARM CAUSA, WOK-FRIED SWEET POTATO ESCABECHE | 24

HOT

SEAFOOD RICE, CLAMS, AVOCADO | 32

GRILLED CATCH OF THE DAY, SUDADO SAUCE | M/P

LOMO SALTADO, UDON WITH HUANCAÍNA | 42

FRIED SEABREAM JALEA, PURPLE NATIVE POTATO, CRIOLLA, FRIED EGG,
YELLOW TARTARA (2PAX) | 59

BRAISED SHORT RIB SECO BAO, PICKLES, GREENS (2PAX) | 65

TRUST THE CHEF

FROM 2 PPL – FOR THE WHOLE TABLE | 65