



Piqueos



Ceviche Tradicional \$ 10.500

Pesca del día en la más clásica de las preparaciones



Ceviche Carretilero \$ 11.500

Pesca y mariscos del día al limón acompañado de yucas fritas, yuyos y canchita

Pulpo al Olivo \$ 11.900

Cortes de pulpo marinados en aceite de oliva y limón, servidos con salsa de aceitunas moradas, acompañado de musgo de perejil y pan brioche con tinta de calamar

Tar Tar de Filete \$ 9.900

Finos cortes de filete marinado en aceite de oliva, salsa Tabasco, jugo de limón, hierbas andinas (huacatay, perejil, cilantro), acompañados de palta y yema de huevo de codorniz

Tiradito de Locos \$ 11.900

Locos Laminados y Marinados con Salsa de Aji Amarillo, Servido con Chalaca de Papa Morada, Cebolla, Zanahoria y Aji Verde, y Topping de Rabanitos Encurtidos

Nuevo

Camarones al Ajillo con Tostadas \$11.900

Camarones ecuatorianos (12) con salsa a base de ajos laminados, tomates, vino blanco, salsa inglesa, mantequilla, perejil servidos con tostadas de la casa

Nuevo

Anticuchos de Pulpo \$10.900

Pulpo marinado en una salsa anticuchera Nikkei servidos con palmitos, choclos salteados con coronta y mix de hojas verdes

Nuevo

Anticuchos de Corazón \$ 8.900

El clásico. Corazones de res en la clásica marinada anticuchera sellados en brasa alta con choclo peruano salteado en mantequilla y comino, papas doradas y salsa de aji amarillo y rocoto

Ostiones a la Parmesana \$ 11.900

Ostiones gratinados con queso parmesano y mantequilla

La Tortillera Española \$ 8.900

Tortilla clásica rellena de salchicha huachana, servido con huancaína de tomate y ajo con itado y chalaca de cebolla, rocoto y aji amarillo

Nuevo

Hamburguesa Sarita \$8.900

Cortes de carnes naturales de alimentación con pastos, con pan de huacatay, cebolla caramelizada, queso mantecoso, tocino, salsa de aji amarillo, mayonesa de cerveza Erdinger Dunkele



Tacos al Pastor Cholo \$ 9.900

Tortillas con filete aliñado, salsa de seco norteño (cilantro, comino, chicha de jora), puré de palta, salsa de queso de cabra, porotos negros, aji amarillo

Brochetas de Pollo al Vapor \$ 8.900

Pechuga y truto de pollo con sabores orientales, hierba luisa, zanahorias, jengibre, ajo, salsa de soya, cocinadas al vapor y selladas en la plancha. Se acompañan con una salsa de soya, canela china, salsa de ostras, cebollín y jugo de limón. 8 unidades

Yuca Rellena de Lomo Saltado \$ 10.900

Nueva versión de la papa rellena tradicional. A base yuca cocida, cilantro y huevo, se rellena con lomo saltado a base de filete, cebollas, tomates, y salsa de soya. Acompañada de aji amarillo y chalaquita de cebollas y ajies





Fondos

Nuevo

Gnocchi con Filete Sellado, Salsa de Seco, Cherries Asados \$12.900

A base de papa y servido con una salsa de cilantro, ají amarillo y chicha de jora.

Acompañado de filete de vacuno sellado y tomates cherries

Nuevo

Pastel de Choclo relleno de Lomo Saltado \$12.900

Pastelera de choclo servido con nuestro clásico lomo saltado y acompañado de crepes de ají amarillo

Nuevo

Pollo Chelero con Arroz Norteño al Cilantro \$10.900

Truto entero de pollo, marinado en cerveza negra y asado al horno. Servido con un arroz caldoso a base de ají amarillo y cilantro. Se acompaña de chalaquita de ajíes blanqueados, cebollas y salsa de ají amarillo

Lomo Saltado \$ 12.900

El clásico de siempre

Postres Cuáticos

Princesa \$ 6.900

Mousse de maní, con brownie de chocolate, helado de chocolate, maní garrapiñado y salsa Butterscotch

Nuevo

La Maraca Volteada \$5.900

Crema volteada de maracuyá, coulis de frutillas, salsa de chocolate y crunch de quinua y maracuyá

Nuevo

Lucumcholo \$6.900

Mousse de lúcuma con blondie de nueces, crunch de café y jelly de Jack Daniel's

Nuevo

Pannacotta de Hierbaluisa con Granizado de Sandía \$5.900

Suspiro a la Limeña \$ 4.900

