

M E N U

CEVICHE S

CEVICHE CLÁSICO 23

Corvina salvaje, leche de tigre clásica, ají limo, maíz chulpe crujiente, chocado, puré de camote.

Wild croaker, classic "leche de tigre", limo pepper, crunky chulpe com, chocado com, sweet potato pure.

CEVICHE DEL CALLAO 26

Corvina salvaje, mariscos, leche de tigre de ají amarillo, ají limo, maíz chulpe crujiente, chocado, puré de camote, chicharrón de pescado.

Wild croaker, seafood mix, yellow pepper "leche de tigre", limo pepper, crunky chulpe com, chocado com, sweet potato pure, fried fish on the side.

CEVICHE APALTADO 25

Corvina salvaje, pulpo, leche de tigre clásica, palta, alcaparras, ají limo, maíz chulpe crujiente, chocado, puré de camote, EV00.

Wild croaker, octopus, classic "leche de tigre", avocado, capers, limo pepper, crunky chulpe com, chocado com, sweet potato pure, EV olive oil.

LECHE DE TIGRE CLÁSICA 18

Corvina salvaje, mariscos, leche de tigre clásica, ají limo, maíz chulpe crujiente, chocado. Servida en copa.

Wild croaker, seafood mix, classic "leche de tigre", limo pepper, crunky chulpe com, chocado com. Served in a cup.

LECHE DE TIGRE AL AJÍ AMARILLO 18

Corvina salvaje, mariscos, leche de tigre al ají amarillo, maíz chulpe crujiente, chocado. Servida en copa.

Wild croaker, seafood mix, yellow pepper "leche de tigre", limo pepper, crunky chulpe com, chocado com. Served in a cup.

TIRADITO PONJA 25

Atún "blue fin japan saku akami", leche de tigre con miso, tamarind, sillas y ají amarillo, puré de camote, palta, ajonjolí blanco, ajonjolí negro.

"Blue fin japan saku akami" tuna, "leche de tigre" with miso, tamarind sauce, soy sauce and yellow pepper, sweet potato pure, avocado, white sesame, black sesame.

PIQUEOS

CAUSA DEL DIA 19

¡Pregunta por nuestra causa especial del día!
Ask for today's special one!

YUCITAS A LA HUANCAINA 12

Yucas fritas crocantes, salsa huancaina (ají amarillo, queso andino de vaca, galleta).

Crunchy yuccas, huancaina sauce (yellow pepper, andean cow cheese, crackers).

BITUTE CRIOLLO 30

Chicharrón de cerdo, camote frito, salsa tari. Yuquitas a la huancaina. Anticuchos de ternera. Chocado salteado con mantequilla de rocoto y huacatay

Crunchy pork belly, fried sweet potato, tari sauce. Fried yuccas with huancaina sauce. Veal heart on the wok.

Stir fry chocado com, rocoto pepper and huacatay butter.

TIGRES

ANTICUCHOS CLÁSICOS 18

Corazón de ternera, papas doradas, salsa tari, chocado salteado con mantequilla de rocoto y huacatay

Veal heart, fried potatoes, tari sauce, stir fry chocado com with rocoto pepper and huacatay butter.

LOMO SALTADO 25

Solomillo de ternera, cebolla, tomate, tiras de ají amarillo, al wok, salsa sillao-ostión.

Papas fritas, arroz blanco.

Sirloin steak, onions, tomatoes, yellow pepper strips, stir fry on the wok, soy and oysters sauce, french fries, white rice.

MAR Y TIERRA NIKKEI 27

Solomillo de ternera, langostinos, vegetales asiáticos, al wok, salsa de sillao-ostión-teriyaki.

Carnotes fritos, arroz blanco.

Sirloin steak, prawns, asian vegetables, on the wok, soy, oysters and teriyaki sauce.

Sweet potato fries, white rice.

AJÍ DE GALLINA 24

Pollo desmenuzado, mousse caliente de ají amarillo y ají mirasol, papas hervidas, arroz blanco, aceitunas botija, huevo de codorniz, queso pamesano

Chicken, hot yellow and mirasol pepper mousse, boiled potatoes, white rice, "botija" olives, quail eggs, pamesan cheese.

WOKS

CHAUFA CAPÓN 23

Panceta en salsa charsiu, arroz frito, tortilla de huevo, mix de verduras, base de sillao y ostión.

Pork belly in charsiu sauce, fried rice, egg "tortilla", vegetables mix, soy and oister sauce base.

AEROPUERTO DE PATO 27

Pato en salsa hoisin de la casa, arroz frito, mix de verduras, base de sillao-ostión

Duck in homemade hoisin sauce, fried rice, asian noodles, egg "tortilla", vegetables mix, soy and oister sauce base.

CHAUFA DE MAR 25

Mariscos, arroz frito, tortilla de huevo, mix de verduras, base de sillao-ostión, chicharrón de pescado, salsa tausi.

Seafood mix, fried rice, egg "tortilla", vegetables mix, soy and oister sauce, fried fish, tausi sauce

TALLARÍN SALTADO 25

Solomillo de ternera, tomate, cebolla, pasta larga, base de sillao - ostión.

Sirloin steak, tomatoes, onion, noodles, soy and oister sauce base.

VEGETARIANOS Y VEGANOS

PIQUEO VEGETARIANO 26

Mix de vegetales al wok, causa del día, yucas a la huancaina

Vegetables mix on the wok, causa of the day, fried yuccas with huancaina sauce

CHAUFA VEGETARIANO 17

Arroz frito, tofu, tortilla de huevo, mix de verduras, base de sillao.

Fried rice, tofu, egg "tortilla", vegetables mix, soy sauce base.

*Opción vegana 15
*Vegan option 15

TALLARIN SALTADO VEGETARIANO 17

Pasta larga, tofu, mix de verduras, base de sillao.

Noodles, tofu, vegetables mix, soy sauce base.

*Opción vegana 15
*Vegan option 15

MENU NIÑOS

Chicharrón de pescado, papas fritas o arroz blanco 12

Breaded and fried fish, french fries or white rice

EXTRAS

Arroz blanco 3
White rice

Papas fritas 3
French fries

Chicharrón de pescado 4
Breaded and fried fish

POSTRES Y DIGESTIVOS

CREMA VOLTEADA 10

Creemoso flan peruano de canela y caramelo

Creamy peruvian flan with cinnamon and caramel

CINCO LECHE 10

Torta, leche evaporada, leche condensada, leche entera, leche de coco, crema de leche, ron Cartavio, chips de almendras

Cake, evaporated milk, condensed milk, whole milk, coconut milk, cream, Cartavio rum, almond chips

PISCO HUAMANI ITALIA MOSTO VERDE 10

PISCO HUAMANI TORONTEL 7

INQUEBRANTABLE 12

MATACUY 6

RATAFÍA 5

COCTELERÍA

S O U L S	CLÁSICO 12 Pisco quebranta Huamani, lima, almibar, clara de huevo pasteurizada, amargo de angostura. Huamani quebranta pisco, lime, syrup, pasteurized egg white, angostura bitter
	MARACUYÁ 11 Pisco quebranta Huamani, maracuyá, lima, almibar, clara de huevo pasteurizada, amargo de angostura. Huamani quebranta pisco, passion fruit, lime, syrup, pasteurized egg white, angostura bitter
	POMELO 11 Pisco quebranta Huamani, pomelo, lima, sirupe de frutos rojos, clara de huevo pasteurizada, nibs de cacao. Huamani quebranta pisco, grape fruit, lime, red berry syrup, pasteurized egg white, cacao nibs
	JORA 12 Pisco acholado Huamani, chicha de jora, lima, almibar especiada, clara de huevo pasteurizada, chips de plátano Huamani acholado pisco, "chicha de jora", lime, spices syrup, pasteurized egg white, banana chips
	NIGORI 11 Pisco quebranta Huamani, Nigori, lychee, lima, almibar, clara de huevo pasteurizada Huamani quebranta pisco, Nigori, lychee, lime, syrup, pasteurized egg white
	CHICHA SOUR 12 Pisco quebranta Huamani en maíz morado, lima, sirupe, clara de huevo pasteurizada, canela Huamani quebranta pisco in purple corn, grape lime, syrup, pasteurized egg white, cinnamon
	AJÍ MIRASOL 12 Pisco acholado Huamani en ají mirasol, lima, almibar, clara de huevo Huamani acholado pisco in mirasol pepper, lime, syrup, pasteurized egg white

C H I L C A N O S	CLÁSICO 11 Pisco quebranta Huamani, ginger ale, lima, amargo de angostura Huamani quebranta pisco, ginger ale, lime, angostura bitter
	MARACUYÁ 11 Pisco quebranta Huamani, ginger ale, maracuyá, amargo de angostura Huamani quebranta pisco, ginger ale, passion fruit, angostura bitter
	MUÑA 11 Pisco quebranta Huamani en muña, ginger ale, lima, amargo de angostura Huamani quebranta pisco in muña, ginger ale, lime, angostura bitter
	FRESA-ALBAHACA 12 Pisco quebranta Huamani en fresa y albahaca, almibar de frutos rojos, ginger beer, lima Huamani quebranta pisco in strawberry-basil, red berry syrup, ginger beer, lime
	LIMA KAFFIR-LAUREL 12 Pisco quebranta Huamani en lima kaffir y laurel, almibar de laurel, ginger beer, lima Huamani quebranta pisco in lima kaffir and bay, "huacatay" syrup, ginger beer, lime

MOCKTAILS

CHICHA MORADA 5.50 Maíz morado, piña, manzana verde, lima, canela, clavo de olor, almibar Purple corn, pineapple, green apple, lime, cinnamon, clove, syrup	LIMONADA DE HIERBA LUISA 6 Agua de lima, hierba Luisa peruana, almibar Lime lemonade, peruvian lemongrass, syrup	MARACUMANGO 6 Maracuyá, mango, hierbabuena, almibar de frutos rojos, ginger ale Passion fruit, mango, peppermint, red berry syrup, ginger ale
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

COCTELERÍA DE AUTOR

CRISTO MORADO 12 Pisco quebranta Huamani en maíz morado, chicha morada, piña, lima, almibar de canela Huamani quebranta pisco in purple corn, chicha morada, pineapple, lime, cinnamon syrup	CACAO Y CAFÉ 12 Pisco acholado, amaretto, café, naranja, lima Acholado pisco, amaretto, coffee, orange, lima
INKA MULA 12 Vodka 14 línkas, miel de jengibre, lima, yuzu, ginger beer 14 línkas vodka, ginger honey, lime, yuzu, ginger beer	CHARAPA 12 Ginebra, cordial de cocona y charapita, maracuyá Gin, cocona and charapita cordial, passion fruit
ALABACHICHE 12 Ginebra, albahaca pegino lyuri, wasabi, lima, amargo de angostura Gin, basil, lyuri, cucumber, wasabi, lime, angostura bitter	MOJITO ANDINO 11 Caña Alta, lima, leche de tigre, damato, almibar de huacatay, soda, menta Caña Alta, lime, passion fruit, huacatay syrup, soda, mint
MARACUYEAH 11 Matacuy, maracuyá, piña, lima, almibar de muña Matacuy, passion fruit, pineapple, lime, muña syrup	AHUMADITO 13 Pisco acholado Huamani, mezcal reposado, pomelo, miel de agave, ginger beer, lima Huamani acholado pisco, rested mezcal, pomelo, agave honey, ginger beer, lime
RAYMI 12 Pisco quebranta Huamani, chicha de jora, piña, miel de algarrobina, lima Huamani quebranta pisco, chicha de jora, pineapple, algarrobina honey, lime	BLOODY TIGER 13 Vodka 14 línkas, leche de tigre, damato, sibao, miel de caña, sal de togarashi 14 línkas vodka, cane honey, damato, lime, soy sauce, rocoto, cane honey, togarashi salt
DE CAJÓN 12 Matacuy, vermut Avelino, chicha morada, almibar de canela, lima Matacuy, Avelino vermout, chicha morada, cinnamon syrup, lime	SALQA NEGRONI 12 Salqa botanizado, ginebra Amazonian, vermut Avelino, hinojero Amazonian Salqa botanizado, Amazonian gin, Avelino vermout, rosemary smoke

blancos copa botella

Barco del Corneta Cucú 2022 Barco del Corneta - Verdejo - D.O. Castilla y León	26,00
Ocho Patas 2022 Wine Side Story - Albariño - D.O. Rias Baixas	35,00
And the winner is... 2021 Celler Credo - Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Monastrell - D.O. Penedès	5,00 24,00
La Canya 2021 Ortió Antigas - Pansa blanca, Godella Gamacha blanca, Picapoll - D.O. Aella	35,00

ROSADOS Y ESPUMOSOS copa botella

Tinc Set Ancestral Rosado 2022 Mas Mas Candi - Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Manó - D.O. Penedès	26,00
Bertha Brut Nature Gran Reserva Cardús 2018 Bertha - Macabeu, Parellada, Xarel·lo - D.O. Cava	38,00

tintos copa botella

Los Cantos de Torremilanos 2020 Torremilanos - Tempranillo, Merlot - D.O. Ribera del Duero	33,00
Saltmartí Negre 2021 Els Vinyers - Ull de Uebre, Gamacha - D.O. Penedès	25,00
Vi del Mas 2022 Celler Comunica - Gamacha, Syrah - D.O. Montant	5,00 25,00
Siuralta Antic 2018 Vins Nus Montsant - Samsó, Sumoll - D.O. Montsant	45,00

GLOSARIO TERMINOS PERUANOS	Aji: Chile o guindilla peruana Rocoto: Tipo de aji o chile Camote: Boniato Palta: Aguacate Chicharrón: Fritura Sillao: Soja Sarza: Salsa criolla de cebolla y aji Papa: Patata	Ajonjolí: Sésamo Zapallo: Calabaza Leche de tigre: Base con fumet de pescado, ajíes y verduras. Bitute: Comida Ponja: Peruano-japones Torta: Bizcocho Lúcuma: Fruta típica peruana
-----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------