



## BEBIDAS FRIAS

(SIN ALCOHOL)

### LIMONADAS S/13

Clásica  
Hierba Buena  
Hierba Luisa

### REFRESCOS S/13

Maracuyá  
Carambola y Maracuyá  
Chicha Morada

### SODAS ARTESANALES S/ 10

Naranja  
Hierba Luisa  
Mango

### GASEOSAS S/7

Cocacola ▪ Cocacola Zero ▪ Inca Cola

### AGUA S/7

Sin gas ▪ Con gas

## CERVEZAS

### CUSQUEÑA (370 ml) S/13

Dorada ▪ Trigo ▪ Negra

### Cervezas Artesanales S/18

Pregunte a nuestro staff

## VINOS

### BLANCO

Tabernero (Peru)  
Chardonnay, Chenin blanc  
y Sauv. Blanc

**Copa** **Botella**

S/25 S/85

Intipalka (Peru)  
Sauvignon Blanc

S/28 S/95

Finca las Moras (Argentina)  
Sauvignon Blanc

S/28 S/98

Albilla de Ica (Perú)  
Vino de aguja aromático  
con discretas burbujas

--- S/98

## LOS TRAGOS

### PISCOS CLÁSICOS S/25

PISCO SOUR Clásico  
PISCO SOUR de Maracuyá  
PISCO SOUR de Chicha Morada

CHILCANO Clásico  
CHILCANO de Maracuyá  
CHILCANO de Mora y Menta

### MOJITO DE PISCO

(Pisco acholado, menta, limón)

### PONCHES S/30

#### PONCHE DE PISCO

(Pisco acholado, piña, limón, jarabe de casa)

#### PONCHE DE CHICHA MORADA

(Pisco quebranta, maiz morado, piña,  
naranja, limón, jarabe de casa)

#### PONCHE TROPICAL

(Ron appleton, carambola, maracuyá,  
limón, jarabe de casa)

#### PONCHE REFRESCANTE DE FRUTAS

(Gin amazónico, sandía, fresa, anís,  
limón, jarabe de casa)

### TINTO

Tabernero (Peru)  
Cabernet Sauvignon

**Copa** **Botella**

S/25 S/85

Intipalka (Peru)  
Shiraz/Syrah

S/27 S/95

Cousiño Macul (Chile)  
Cabernet Sauvignon

S/28 S/105

Escorihuela Gascon  
(Argentina) Malbec

--- S/115



## ENTRADAS

### **YUQUITAS FRITAS ▪ S/20 ▪ Vegetariano**

Deditos de yuca frita servido con nuestro trío de salsas (tártara, huancaina y crema de rocoto).

### **LECHE DE TIGRE ▪ S/28**

Pescado fresco del día cortado en cubitos y marinado en leche de tigre.

Servido con choclo, cebolla, camote, cilantro y ají.

Coronado con chicharrón de calamar.

### **PALTA A LA JARDINERA ▪ S/30 ▪ Vegetariano ▪ Sin Gluten**

Cremosa mezcla de ensalada cocida de papa, zanahoria, arverjas, beterraga y vainitas acompañado de nuestra palta peruana.

### **TIRADITO PAISANO ▪ S/37 ▪**

Nuestro tiradito peruano servido con pescado fresco marinado con leche de tigre y acompañado de calamar crocante, camote, palta, ají limo y pico de gallo.

### **LANGOSTINOS AL AJO Y AJÍ ▪ S/35**

8 langostinos a la parrilla con chimichurri de orégano fresco, ajo y ajíes braceados, acompañados de pan artesanal

## CAUSITAS

*Nuestra causita de papas batidas con especias son un giro de la causa peruana tradicional.*

### **PITUCA ▪ S/32**

Tartar de langostinos frescos, palta, salsa de rocoto y pulpo crocante.

### **LIMEÑA ▪ S/25 ▪ SIN GLUTEN**

Pollo deshilachado, mayonesa, palta, tomate, pimiento y aceitunas.



## CEVICHE

*El plato nacional de Perú! Hecho con pescado crudo y marinado en leche de tigre con cebolla y ají, el plato de ceviche refleja los mejores sabores de la cocina criolla peruana.*

**CEVICHE CLÁSICO ▪ S/39 ▪ Sin Gluten**

Nuestro ceviche tradicional hecho con trozos de pescado del día y marinado en leche de tigre blanco con cebolla y ají limo. Servido con choclo andino y camote.

**CEVICHE CALLE ▪ S/48 ▪**

Nuestro ceviche mixto con trozos de pescado del día, calamar, pulpo y langostinos. Marinado en leche de tigre, ajíes braceados, servido con chicharrón de pescado, cebolla, yuca frita y choclo andino.

**CEVICHE BARRIO ▪ S/46** Nuestro ceviche clásico coronado con calamares fritos. Servido con choclo andino y camote.



## VEGETARIANO

**YUQUITAS FRITAS ▪ S/20 ▪ Vegetariano**

Deditos de yuca frita servido con nuestro trío de salsas (tártara, huancaína y crema de rocoto).

**PALTA A LA JARDINERA ▪ S/30 ▪ Vegetariano ▪ Sin Gluten**

Cremosa mezcla de ensalada cocida de papa, zanahoria, arverjas, beterraga y vainitas acompañado de nuestra palta peruana.

**GNOCCHI CON CHAMPIÑONES S/ 42 ▪ Vegetariano**

Gnocchis hechos en casa, servidos con champiñones al ajo, espinaca crema de leche, queso parmesano, hazelnut crocante.

**ENSALADA DEL HUERTO S/ 40 ▪ Vegetariano ▪ Sin Gluten ▪ Vegano**

Lechuga, champiñones a la parrilla, tomate, pepino, palta, choclo



## PLATOS DE FONDO

### ARROZ CON MARISCOS - S/49

Un favorito del Perú! Mariscos frescos y arroz mezclado con una crema deliciosa de especias peruanas. Adornado con queso parmesano y servido con salsa criolla.

### LOMO SALTADO CON TACU TACU - S/48

Trozos de lomo fino salteado con cebollas, ajo pimientos, tomates, ají amarillo y sillao. Servidos sobre tacu tacu estilo criollo. (o puede servirse con arroz y papas nativas fritas)  
Agregale mariscos **S/ 12**

### AEROPUERTO DE MARISCOS - S/45

Desde el wok! Arroz frito chino (de estilo peruano) con una mezcla de mariscos frescos y verduras chinas. Coronado con chicharron de pescado y un omelet de langostinos.

### TALLARÍN CRIOLLO DE POLLO S/ 42

Tallarín saltado al estilo criollo, cebolla, ajo, pimentón, tomates a fuego del wok, con salsa de lomo saltado, espaguetis artesanales y decorado con crujientes trozos de pollo.

### EL TRIO - Para 1 persona - S/59

El más pedido..!!  
Degusta los tres clásicos! Ceviche Clásico, Arroz con Mariscos y Jalea (Mariscos fritos).

### TRUCHA A LA PLANCHA - S/45

Trucha a la plancha con chimichurri y salsa anticuchera.  
Servido con papa andina dorada y ensalada fresca.

### FETUCCINI AL AGLIO E FRUTTI DI MARE - S/49

Fetuccini con mariscos del día salteado en ajo, vino blanco, hierbas finas, aceite de oliva y tomates horneados.

### MIXTO ANTICUCHERO - S/50

Una mezcla de calamares, langostinos, pulpo, conchas de abanico y trucha, chimichurri y salsa anticuchera.  
Servido con papas andinas y choclo.

### JALEA MIXTA PERUANA - S/49

Una mezcla deliciosa de mariscos fritos (Pescado, calamares, conchas de abanico, langostinos y pulpo). Servido con yuca, plátano maduro, salsa criolla y leche de tigre.

### CHUPE DE LANGOSTINOS Y PESCADO DEL DÍA - S/45

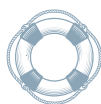
Una sopa regional peruana adaptada con langostinos, pescado a la plancha, arroz, huevo escalfado, queso fresco y hierbas andinas, acompañado de pan artesanal.

## ADICIONAL

Arroz con choclo S/10

Ensalada verde S/10

Calamares fritos S/15



## BEBIDAS CALIENTES

### CAFÉ

Espresso S/7  
Americano S/7  
Cappuccino S/10  
Latte S/10

### INFUSIONES S/12

Manzanilla  
Hierba Buena  
Hierba Luisa  
Coca



## POSTRES

### PANNACOTTA - S/24

Pannacotta de coco servido con mango, maracuya, acompañado de biscotela.

### TEXTURAS DE CHOCOLATE PERUANO - S/27

Brownie y mousse de chocolate, cubierto con más chocolate, acompañado de helado de chocolate, naranja y hazelnut.

### CHEESECAKE - S/25

Cheesecake andino, servido con fresas horneadas y pistachio crocante.

