

SABORES DEL CAMPO

con alma de autor

* PARA COMPARTIR *

EMPANADITAS DE CHANCHITO 38

Empanadas fritas, rellenas de tierno chanchito al palo, con queso edam y salsa BBQ.

WANTANES CEVICHEROS 38

Rellenos con pesca del día, acompañados de leche de tigre y toques de canela china.

TEQUEÑOS A LA BRAVA 39

Rellenos de mariscos en salsa cremosa picante y acompañados de una salsa picante acevichada.

TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO 39

Bastones crocantes rellenos de lomo fino salteado al wok, acompañados de guacamole

CHORIZOS AL CARBON 39

Hechos a la parrilla, con chimichurri y pan al horno en barro.

* NUESTRAS ENTRADAS *

CAUSA DE BONITO CROCANTE 43

Tataki de bonito con salsa acevichada acompañada de masa tradicional rellena de queso crema, huevo de codorniz y tomate cherry.

CAUSA CON TARTAR DE TRUCHA 43

Trucha con palta, cebolla blanca, aceite y semillas de ajonjolí, acompañado de una crujientes esferas de masa de causa.

ENSALADA PARRILLERA 39

Pollito al grill acompañado de mix de lechugas con vegetales a la parrilla, champiñones y aguaymanto.

ENSALADA DE LA CASA 39

Dedos de pollo acompañado con mix de lechuga, vegetales bebé, gajos de naranja, pecanas acaramelizadas, arándanos, tomates confitados y frutos secos.

BROCHETAS MARINAS 49

Pez espada y langostinos bañadas en salsa anticuchera, papas coctel perfumadas a la mantequilla y tomillo.



FONDOS

ESPECIALIDADES DE LA CASA

ARROZ CON PATO 82

Pato, cocinado por cinco horas en nuestro aderezo de chicha de jora y loche, servido con arroz meloso.

CHANCHO AL PALO 72

Panceta cocinada en brasas de leña, arroz del huerto salteado, chutney de ajíes y ensalada fresca.

ASADO DE TIRA CON PURÉ 72

280gr de asado cocinado por 5 horas en vino tinto, servido con puré de papas, acompañado de arúgula.

ARROZ NORTEÑO CON MARISCOS 80

Arroz meloso al estilo de la casa, preparado con zapallo loche, una generosa mixtura de mariscos y acompañado con ceviche de carretilla.

LOMO SALTADO 64

180gr de lomo fino, flameado al wok, servido con papas amarillas fritas y arroz con choclo.

CEVICHE CLÁSICO 63

Dados de pescado en leche de tigre, camote glaseado y choclo desgranado.

CEVICHE CARRETILLERO 69

Pesca del día con mariscos frescos en crema de rocoto, servido junto a crocante chicharrón de calamar.

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO Ó ASADO DE TIRA 72

Clásico lomo fino en trozos o asado de tira, servido con fetuccini bañado en salsa cremosa de huancaína.

FETUCCINI CON FRUTOS DEL MAR EN SALSA 65

Fetuccini a la crema con mixtura de mariscos y acompañado de pesto rosso.

Síguenos en nuestras redes sociales



LOS CONTUNDENTES

CARAPULCRA PACHACAMINA CON SOPA SECA 65

Pequeños trozos de papa deshidratada con chanchito al palo, acompañados de sopa seca con yuquitas fritas.

CUY CROCANTE 120

Cuy entero de piel crocante, trigotto de ají amarillo, queso, habas y toques de hierbas andinas.

TACU TACU DE MARISCOS A LO MACHO 74

Clásico tacu tacu bañado en salsa picante de mariscos a base de vino blanco y fondo de pescado.

PARRILLA AMERICANA ANGUS CHOICE

LOMO FINO 82

(350 gr.)

PICAÑA 94

(350 gr.)

Todos nuestros cortes de carne se sirven con papas fritas, ensalada fresca, champiñones y espárragos salteados al wok.

PARA LOS NIÑOS

MAC AND CHEESE 37

Pasta suave bañada en una salsa casera cremosa con toques de que cheddar y crema de leche.

POLLIDOG SALUDABLE 37

Hot dog de pollo artesanal y saludable acompañado con pan y papas francesas.

GUARNICIONES

VERDURAS AL WOK 19

PURÉ DE PAPA AMARILLA 16

PAPAS FRITAS 12

(Francesas o amarillas)

ARROZ CON CHOCLO 10

POSTRES

PICARONES 21

TIRAMISÚ 19

CHEESECAKE 21

(Preguntar por las frutas de estación)

HELADO ARTESANAL 21

(Preguntar por las frutas de estación)



OPCIÓN PETFRIENDLY 39

Pechuga de pollo o pavo, cereales, tubérculos y vegetales

(Si desea mas información consultar con su mesero)

