

# 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 caramelizadas, 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.

Siguenos 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)

