



## Picamos más que gramos Bites, for sharing...



### Portobello minis S/.26

*Hamburguesitas de portobello con guacamole, crema de yogurt y menta.*  
Portobello mushroom sliders with guacamole and a mint yogurt cream.

### Tequeños kg S/.32

*Crocantes tequeños de cremoso aji de gallina, dip de rocoto y olivo, chutney de mango.*  
Crispy tequeños filled with a creamy & spicy traditional Peruvian chicken sauce, rocoto chili dip & black olive dip. Mango chili chutney.

### Lo que el pulpo se llevó S/.36

*Pulpito parrillero en chimichurri, papitas amarillas en mantequilla y cebolla caramelizada.*  
Grilled octopus with chimichurri over native potatoes, butter and caramelized onions.

### Patito pachikay S/.36

*Carpaccio de pato en miel y cafe con picadito pachikay al aji limo.*  
Duck Carpaccio marinated in honey & coffee, with minced limo chili pachicay.

### Crunchy tartare S/.34

*Tartar de lomo en galleta de arroz y nori, espuma de palta y esferas de aji limo.*  
Steak tartar on rice & nori cookie, avocado foam & limo drops.



Gluten free



Vegetarian



## Para comenzar Starters



### Cinco Conchas, dos sentidos. S/.40

Tres conchas del norte chico con mantequilla de higo, shiso, ajo crocante y punto de queso de cabra, aparte, dos conchas fría hecha tiradito, palta, limo & culantro.

Three scallops from Northern Peru on fig butter, shiso, crunchy garlic, and a touch of goat cheese. Two scallops done ceviche style, avocado, aji limo and cilantro drops.

### El mar en niveles S/.38

Fresco tartar de conchas, seguido de cebichito de almejas y terminamos con frescos langostinos en alioli de pimiento morrón, separados con capas de palta.

A layered seafood starter with fresh scallop tartar, clam ceviche, and red pepper alioli with shrimp. Layered with avocado to reset the palate.

### Cebiche supershot kg S/.38

Copa de cebiche con la pesca del día, wakame, choclo e hilos de camote crocante con miel de aguaymanto, maíz chullpi.

Fresh catch-of-the-day ceviche with wakame sea weed, andean corn and sweet potato string fries garnish. Aguaymanto honey dressing, and chullpi corn.

### Nido S/.38

Conchas de abanico selladas, guacamole rústico y mantequilla avellanada con limón.

Seared/raw fresh scallops, rustic guacamole, noisette butter & lime

### Vegano Top S/.34

Berenjena, plátano y ajo al horno, arúgula y crocante de quinua roja.

Baked aubergine, banana & garlic, rucula and red quinoa crisps.

### Kausachun a dos temperaturas S/.38

Nuestra causa, coronado con langostinos en alioli tartaro de huacatay, espuma de palta, tierrita de papa, para combinarlo con un calentito concentrado de mariscos.

Traditional causa, shrimps in alioli huacatay on top, avocado foam, potato soil.

Perfectly accompanied with a hot seafood concentrate.



---

## Verdes / Greens

Desde el Mediterraneo S/.36 

*Mezclum de lechugas con jamón serrano, tomate, palta y melón, cebolla blanca aliño de queso de cabra y láminas de parmesano.*

*Mixed greens with dry-cured spanish jam, tomato, avocado and melon, white onion, goat cheese and parmesan flakes.*

Ocopa y langostino S/.36

*Mezclum de lechugas, tomate, palta y choclito dulce acompañado de langostinos salteados al pisco en nuestra crema de ocopa. Hilos de camote crocante.*


*Mixed greens, tomato, avocado and sweet corn accompanied with stir-fried pisco shrimp in our ocopa cream. Sweet potato string garnish.*

## Sopas / Soups

Porsupuesto! S/.28

*Cremita a base de poro, hilos de nori, bits de tocino & crutones.*

*Leek cream soup, nori weed, bacon bits & croutons.*

Sana la Zanahoria S/.28  

*Crema de zanahorias rostizadas, queso de cabra, pistachos & arúgula.*

*Cream of roasted carrots, goat cheese, pistachios & rucula.*

## Panes/ Breads

LA TORO S/.36

*Hamburguesa de res de la casa sazónada con orégano e hinojo. Champiñones, mermelada de tocino Jack Daniels, arúgula, cheddar y aioli, acompañada de papas fritas.*

*Our beef burger seasoned with oregano and fennel seeds. Mushrooms, Jack Daniels bacon jam, rucula, cheddar cheese and aioli, accompanied with yellow potato fries.*

Changuchón S/.38

*Bondiola de cerdo en larga cocción, pan rústico, tomate confitado, arúgula y aioli, acompaña papas fritas.*

*Slow cooked pork shoulder, Rustic bread, tomato confit, alioli & rucula. Yellow potato fries.*



# Los de Peso

## Main Dish



### Trigoto kg S/.46

*Asado de tira agri dulce, kion y tamarindo, cremoso trigo al aji amarillo, quinua negra.*

Sweet and sour short ribs, ginger and tamarind, creamy wheat in yellow aji, black quinoa.

### Choclo y Pulpo S/.42

*Cremoso pastel de choclo de la casa, pulpo parrillero en chimichurri, arúgula.*

Sweet home-style corn cake, grilled octopus in chimichurri, rucula.

### Mi pez-to thai S/.48

*Robalo braseado, gnocchis de papa amarilla en salsa pesto thai.*

Braised sea bass, yellow potato gnocchis on thai pesto sauce

### Verde te quiero verde S/.48

*Risotto a base de culantro y zapallo loche, con pechuga de pato braseada, punto de huancaína y criollita.*

Cilantro risotto with squash loche, duck braised breast. Hint of huancaína and creole salad.

### Lomo Saltado kg S/.46

*Un tradicional Peruano. Nuestro jugoso lomo fino salteado con tomate, cebolla culantro y aji, crocantes papas fritas amarillas y arroz blanco con chochito dulce.*

A traditional Peruvian dish. Beef tenderloin stir-fry with tomato, onion, cilantro, aji, crispy yellow potato fries, and white rice with sweet kernels.

### De Panza S/.45

*Panceta de cerdo en miel de chancaca, pure de camote, mi mole, pico de gallo de 3 hierbas.*

Pork belly on chancaca honey, glazed sweet potato puree, mole & 3 herb pico de gallo.

### Fideua kg S/.50

*Mariscos y concentrado de cangrejo en cremoso cabello de angel, alioli de pimiento morrón.*

Seafood in an angel hair pasta, crab concentrate & pepper alioli.



## El punto dulce Sweet bites



### Brûlée kg S/. 24

*Crème brûlée con frutos de mi tierra*  
*Crème brûlée with seasonal berries.*

### Pie cake S/. 24

*Cheesecake y pie de limón en uno, crumble de almendras*  
*Lemon cheesecake pie with almond crumbles.*

### Chocolatón S/. 28

*Por dentro torta de chocolate mojada con café, pastelera al ron, cubierta de chocolate y maiz chullpi acaramelado.*  
*Moist coffee chocolate cake filled with rum custard, covered with chocolate and caramel chullpi corn.*

### Banano Brichi S/. 26

*Brioche húmedo en tostada francesa, pastelera al ron, crumble de almendra & helado artesanal de platano maleño.*  
*French toast moist brioche, rum custard, almond crumble & artisanal banana ice cream.*

### Jamón del cielo S/. 28

*Crema volteada de aguaymanto & mousse de chocolate con capas de hojaldre.*  
*Peruvian caramel gooseberry custard, chocolate mousse with puff pastry.*

### Sorbets S/. 18

*Sorbete de Lúcumá & fresa*  
*Lucuma & strawberry sorbet.*

