

---

# MENU

MAYO 2021

---



# ¡BIENVENIDOS!

Carta nueva: novedades llenas de orgullo de madre.  
Lo que empezó como un sueño personal hoy es un  
sueño madre e hija.

Cami, mi hija, con su juventud y aires renovados nos  
presenta platos con su identidad y gracia, orgullo de  
madre que quiero compartir con ustedes!

Arriésguense con técnicas bien aprovechadas,  
sabores nuevos e intensos, llenos de juventud, les  
presento una carta llena de alegría y de ilusión...

Bon appétit!

Carla Vinatea

# ENTRADAS RECIÉN HECHAS

## GASPACHO DE SOLTERITO Q95

Nuestro ya conocido solterito se transforma en un fresco gaspacho. Con queso panela tostado y hierbabuena crujiente.

## TARTARE DE PESCA Q115

Pesca del día en cubitos sobre una leche de tigre de aguacate y crujiente de cilantro

## ESCABECHE DE PATO Q95

Prosciutto de pato con todos los sabores de un escabeche peruano. Como jamoncito pero mejor!

## SALCHIPAPAS Q80

Salchicha 1904 de Sal Charcuteria, acompañada de nuestra mayonesa de rocoto ahumado (para valientes!) y mayonesa de ají amarillo.



# PLATOS FUERTES, RICOS, NUEVOS

## TRUCHA Y CURRY DE AJI AMARILLO Q160

Nuestra interpretación de curry hecho a base de cilantro y aji amarillo (de ahí lo peruano!) trucha crujiente por encima y lo acompaña arroz jasmin,

## RISOTTO CITRICO DE MARISCOS Q160

Imaginate un risotto bien cremoso con un chorrito de leche de tigre de aji amarillo. Si nunca pensaste que lo ácido le quedaría bien a un risotto, tienes que probarlo!

## PANCETA Y LENTEJAS DE CASA Q160

Lentejas casi casi como las que te hacían en casa, pero en dos texturas. Por encima, una panceta crocantita para sentir el mismo amor de madre. Y a eso sumale unos lorocos encurtidos!

## JALEA...VEGETARIANA Q120

Zuchini, berenjena, arverja china y brocoli se frien en aceite y lo acompañan una mayonesa asiática y una vinagreta de cilantro

# PARA COMPARTIR

Todo al centro  
(aunque dudamos que quieras invitar!)

## TOMAHAWK\*

Q385

Una versión peruana de churrasco. Acompañado de frijoles colorados enteros en ensalada, aguacate y queso seco.

## PERNIL DE LECHON\*

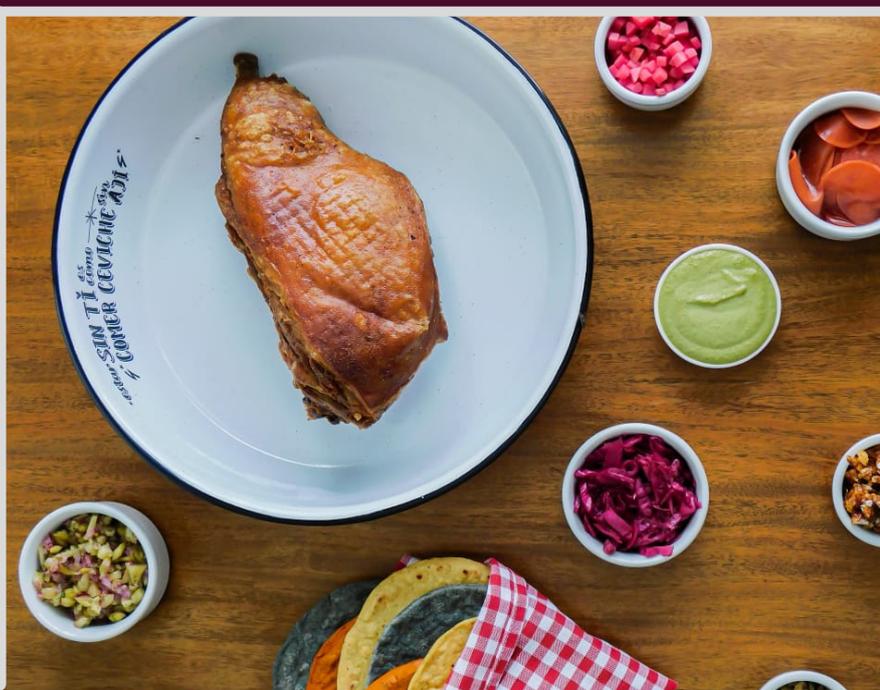
El que ya conoces, elevado a la "n" potencia.

Q450

Tortillas de colores calientitas

Dos salsas, dos encurtidos y dos crujientes (pregunta por lo que tenemos disponible!)

\*Tiempo de espera mínimo: 20 minutos



# LAS ENTRADAS QUE NUNCA (realmente nunca) VAN A FALTAR

## CEVICHE Q110

Nuestro plato bandera. Vuelta y vuelta, súper fresco y hecho al momento. Elige entre pescado, mixto y camarones.

## CEVICHE CARRETILLEROS Q120

Ceviche cremosito con ají amarillo o si te gusta el picante, pídelo con rocoto. Elige entre pescado, mixto o camarones.

## TIRADITOS Q90

Pescado en finas lascas bañado en diferentes salsas. Puedes elegir entre ají amarillo o pulpo al olivo.

## ROLLS Q100

Rollitos japoneses con salsas peruanas. Elige entre nuestras opciones: acevichado o not guilty.

## DUO DE CAUSAS Q80

Suaves causitas de pollo, pulpo al olivo y trucha.

## ANTICUCHOS Q75

Deliciosos pinchos de corazón marinados, acompañados de papas y salsa huancaína.



# LOS PLATOS QUE NUNCA (realmente nunca) VAN A FALTAR

## RAVIOLES DE AJI DE GALLINA Q110

Uno de los platos que nos definen desde que empezamos. Ravioles en salsa cremosa de ajíes con pechuga de pollo deshilachada.

## CAUCHE DE CAMARONES Q160

Colitas de camarón en salsa de ají con un poco de leche y queso fresco. Aquí lo servimos con ñoquis de papa.

## LOMITO SALTADO Q160

Carne al wok salteada con cebolla y tomate, al final un chorrito de salsa de soja lo transforma todo, Pídelo clásico o en risotto.

## BAOS NEGROS Q80

Bollitos orientales rellenos de panceta y salsa criolla peruana.

## RISOTTO NEGRO Q160

Arroz arboreo cremoso con tinta de calamar servido con pescado al vapor. Gran tamaño, enorme sabor.

