

# A la carta

## CEVICHERÍA

- Ceviche clásico: de corvina en leche de tigre tradicional **16€**
- Ceviche nikkei: de atún con leche de tigre al tamarindo **17€**
- Ceviche mixto: mariscos con leche de tigre al rocoto **15€**

## TIRADITOS

- De salmón: con leche de tigre de ají amarillo **15€**
- Bicolor: de corvina con leche de tigre al ají amarillo y rocoto **16€**

## CAUSAS

- De pollo con apio y ají amarillo **10€**
- De pulpo olivo: en crema de aceituna nativa peruana **13€**
- Limeña: con ventresca de atún **12€**
- Degustación: nuestros tres sabores en un solo plato **14€**

## ENSALADAS

- De quinua: pesto de albahaca, tomate cherry y mozzarella con vinagreta de ají amarillo **9€**
- De la casa: verduras de la temporada, variedad de lechugas en vinagreta de papaya y rocoto **8€**

## PARA COMPARTIR

- Empanadas de ají de gallina: de masa frita y relleno de delicioso guiso limeño **6€**
- Yuquitas fritas: acompañadas de crema huancaína **7€**
- Wantanes de cerdo y langostinos con salsa de tamarindo y toque oriental **7€**
- Alitas chiferas al estilo oriental y un ligero toque picante **8€**

## PLATOS PRINCIPALES CRIOLLOS

- Lomo saltado de ternera, con cebolla y tomate, en salsa de soja, ostras y vinagre **17€**
- Ají de gallina: guiso limeño a base de ají amarillo servido sobre patatas cocidas **16€**
- Chaufa chijaokay: arroz salteado al wok y verduras con pollo cocido al vapor y luego frito con toques de salsa de soja **16€**
- Jalea mixta de pescados y mariscos bañados en leche de tigre, yuca frita y cremas **15€**
- Pulpo parrillero con salsa de ají panca con majado de papa, tari y chimichurri **17€**
- Anticucho de corazón en salsa anticuchera, a la parrilla acompañado por papas doradas, choclo y crema **12€**
- Arroz con pato estofado en cilantro y cerveza con un arroz meloso hecho con los jugos de cocción **15€**

## GUARNICIONES

- Papas fritas **2,5€**
- Arroz con choclo **2€**