

A la carta

PRIMEROS PLATOS:

- Ají de gallina: pollo desmenuzado en crema de ají escabeche **7,20€**
- Papa a la huancaína: crema de queso con ají escabeche, con patatas sancochadas **6,50€**
- Patasca: sopa de maíz (mote) con pies de cerdo, especias y huevo **9€**
- Causa limeña: capas de puré de patatas con ají amarillo y limón, relleno de atún **6,50€**
- Papa rellena: patata rellena con carne picada, huevo y oliva **6,90€**
- Chicharrón de cerdo: tacos de cerdo adobados y fritos, con mote, yuca y ensalada **6,90€**
- Tamal: harina de maíz relleno con pollo, oliva y huevo servido con salsa de criolla **5,90€**
- Caldo de gallina: sopa de gallina y fideos con huevo duro **8€**
- Frito trujillano: costillas de cerdo adobadas y fritas, con mote, yuca y ensalada **7,40€**
- Ocopa: crema de queso, huacatay, maní acompañado de patatas sancochadas **7,20€**
- Anticuchos: corazón de ternera adobado en pincho con boniato y patata **7,20€**
- Ensalada mochica: lechuga, cebolla, aguacate, tomate, remolacha y aliño de la casa **5,20€**
- Sopa a la minuta: sopa de carne de res, cebolla, patata, fideos y un toque de leche **9€**
- Shambar: sopa de trigo, con fréjoles, garbanzos, arvejas, habas y cerdo **9€**
- Yuca frita con huancaína: yuca frita con crema de queso con ají escabeche **5,50€**

SEGUNDOS PLATOS:

- Arroz con pollo: pollo adobado y frito con arroz verde guisado con cilantro y espinaca **10,50€**
- Lomo saltado: lomo de ternera salteado con tomate, cebolla acompañado con arroz y patatas fritas **11€**
- Cabrito norteño: cabrito guisado y macerado con chicha de jora acompañado de arroz y frejoles **13,90€**
- Tacu tacu con bistec adobado: combinado de frejoles, arroz acompañado bistec adobado **11€**
- Arroz con pato: pato adobado y frito con arroz verde cocinado con albahaca **13€**
- Pato guisado: pato guisado y macerado en chicha de jora acompañado de arroz y frejoles **13€**
- Bistec a lo pobre: filete de lomo fino acompañado con arroz, plátano macho y huevo frito **11,50€**
- Ají de gallina: pollo desmenuzado en crema de ají escabeche y especias con arroz **11€**
- Tallarín saltado con lomo de ternera: espaguetis salteadas con lomo de ternera acompañados de verduras y salsa de soja **10,50€**
- Arroz chaufa mixto: arroz cocido y salteado con salsa de soya, verduras y tacos de carne **10€**
- Seco de carne: ternera guisada y macerada en chicha de jora acompañada de arroz y frejoles **11€**
- Tacu tacu de lomo saltado: combinado de frejoles, arroz acompañado de lomo saltado **11€**
- Escabeche de pollo: pollo adobado y frito en salsa de ají amarillo, cebolla, olivas y especias acompañado de arroz y patatas **10,50€**

PESCADOS Y MARISCOS:

- Leche de tigre: concentrado de ceviche, acompañado de picado de mariscos y gambas **8€**
- Ceviche de pescado: pescado fresco macerado con limón, especias, cebolla y ají **13€**
- Ceviche mixto: pescado fresco y mariscos macerado con limón, especias, cebolla y ají **16€**
- Tiradito de pescado: pescado fresco macerado con limón especias y crema de ají amarillo **14€**
- Ceviche de cangrejo y mariscos: cangrejo y mariscos frescos macerados en limón y especias en crema de rocoto **19,50€**
- Choritos a la chalaca: mejillones hervidos y rellenos de tomate picado, cebolla, cilantro y aliño de la casa **7€**
- Tallarín saltado con mariscos: spaghetti salteado con mariscos, verduras y salsa de soja **15€**
- Sudado de pescado: pescado guisado acompañado de yuca y arroz **14€**
- Arroz con mariscos: arroz marinado con verduras y mariscos **13,50€**
- Picante de mariscos: concentrado en salsa de mariscos frescos y acompañado de una porción de arroz **16€**
- Reventado de cangrejo: cangrejo fresco en trozos cocinado a la olla con un sofrito de ají amarillo, especias y mococho (yuyo), servido con yuca y boniato **16,50€**
- Chupe de camarones: sopa de gambas con leche, huevos y guisantes **16€**
- Jalea de mariscos: pescado y mariscos arrebozados y fritos acompañado con yuca, solterito de tomate y cebolla **16€**
- Spaghetti a la crema de marisco: spaghetti en una cremosa salsa de mariscos **15€**
- Parihuela: concentrado de mariscos con yuyo acompañado de porción de arroz **16€**

- Escabeche de pescado: pescado frito encebollado con ají escabeche, oliva y huevo **13€**
- Arroz chaufa con mariscos: arroz cocido y salteado con salsa de soja, con verduras y tacos de carne **15€**
- Chicharrón de anillas calamar: anillas rebozadas acompañado con yuca frita, zumo de ceviche y ensalada tártara **12€**
- Chicharrón de pescado: pescado fresco arrebozado y frito acompañado con yuca y tártara **13€**
- Tacu tacu con crema de mariscos: combinado de frejoles, arroz y crema de mariscos **15€**
- Combo de ceviche con chicharrón de pescado **20€**