

LOS LUNES , MARTES Y MIÉRCOLES

**SON DÍAS DE
VINO Y SANGRÍA**

50%

**DE DESCUENTO EN
BOTELLAS DE VINO
SELECCIONADAS
Y SANGRÍAS.**

*APLICAN RESTRICCIONES

TODOS LOS JUEVES Y VIERNES

happy hour
Cócteles artesanales

**COCTELERÍA SELECCIONADA A PRECIO ESPECIAL
Y MÚSICA EN VIVO DESDE LAS 7 PM**

NUEVO

OSOBUCO A LA NORTEÑA

Guiso a base de ají amarillo, ají panca y cilantro, servido sobre un tacu tacu de frijol canario



INXANTO

PERUVIAN CUISINE & GASTROBAR

NUEVO

CONCHITAS A LA PARMESANA



ENTRADAS

EMPANADAS PERUANAS

Lomo, huevo, aceitunas y uvas pasas.

X2 \$19.990

x4 \$38.990

ANTICUCHOS CORAZONCITOS DE POLLO

Al panka, crocante x2 \$22.990
de papa y alioli. x4 \$39.990

CAUSA DE POLLO

Pollo Salad, Tomate Cherry, Mayonesa de Cilantro y Huevo de Codorniz.

\$38.990

CAUSA ACEVICHADA

Unión de Ceviche y Causa en leche de tigre, Mayonesa cítrica de chile y aguacate.

\$48.990

CAUSA CARIBE PERÚ

Fusión de causa peruana y tartar de atún en miel de salsa ponzu , sobre molido de coco

\$47.990

JALEA REAL

Mariscos y pesca del día crocante, acompañados de Zarza criolla y Tartara de la casa.

\$59.990

WANTANES

Bondiola de cerdo, Vermicelli y Salsa Agridulce.

\$19.990

ANTICUCHOS CORAZÓN DE TERNERA

Anticuchera, papa x2 \$28.990
criolla y choclo. x4 \$49.990

CAUSA DE CAMARÓN

Camarones, Salsa Golf, Tomate Cherry, Aguacate y Huevo de Codorniz.

\$49.990

TATAKI DE ATÚN

Atún en costra de ajonjolí, ensaladilla cítrica de mango y kiuri, sandía deshidratada por 6 horas, cortes de aguacate flambeados, vinagreta de Gary.

\$48.990

CONCHITAS A LA PARMESANA (6 UNIDADES)

Gratinadas-pisco-limon-queso parmesano.

\$62.990

NUEVO

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)



VEGETARIANOS

PACHAMANCA DE VEGETALES

Verduras del huerto aderezadas con
todo el sabor peruano, puestas sobre
majado de plátano en miel de cilantro.

\$39.990

ARROZ CHAUFA VEGETARIANO

Arroz Integral, Pimentones, Bok Choy,
Cebolla Roja, Champiñones, Maíz,
Arveja y Zanahoria.

\$39.990

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)



CEVICHE S

CLÁSICO

Pesca del día, Leche de Tigre, Cebolla Morada, Camote Glaseado y Maíz.

\$48.990

AMURALLADO

NUEVO

Dúo de ceviche de pescado y camarones, con crema cítrica caribeña y aromas de ají amarillo y mango biche.

\$49.990

CARRETILLERO

Calamares fritos, Pesca del día, Leche de Tigre al Cilantro, Cebolla Morada, Camote Glaseado y Maíz

\$49.990

MIXTO

Pesca del día, Mariscos, Leche de Tigre, Camote Glaseado y Maíz.

\$49.990

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)

TIRADITOS

COSTEÑO

Pescado Fresco, Suero, Mango,
Tocineta Crocante y Platanitos
Tentación

\$39.990



USUSUKURI

NUEVO

Pesca del día al estilo sashimi, cubierto de
leche de tigre al rocoto, camote brulé,
mousse de aguacate, chalaquita y crocantes
de arroz negro.

\$39.990



*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)

Los Fuertes

Jambalaya de camarones

RECOMENDADO



CARNES & AVES

POLLO AGRIDULCE

Trozos de pechuga de Pollo Crispy
bañado en salsa Ti Pa Kay, sobre chaufa
blanco.

\$42.990

POLLO ANTICUCHERO

Maduros confitados, Zukini, papas
criollas braseadas a la leña
acompañado de aderezo pollero.

\$42.990

CHAUFA AMAZÓNICO

Chorizo artesanal, panceta crispy,
plátano tentación, arroz al wok, salsa
cítrica de suero y crocante de plátano
verde

\$56.990

LOMO SALTADO

Cortes de Lomo, Cebolla Morada,
Tomate, Arverja, Cilantro, Papas
Casco y Arroz.

\$64.990

LOMO KURAYAKU (250GR)

Fetuccini a la crema y parmesano,
lomo de res al panka, terminado
con perfume de aceite de trufa.

\$64.990

AJÍ DE GALLINA

Base de Ají Amarillo, Parmesano, Nuez
Moscada, Pecana, Crema de Leche,
Papa Criolla, Mayo Olivo, Huevo de
Codorniz y Arroz.

\$44.990

CHAUFA 3 SABORES

Res / Cerdo / Contra Muslo
de Pollo, Tortilla de Huevo, Soya, Ostión,
Cebollín, Pimiento Rojo y Ajonjolí

\$56.990

CHAUFA FUSIÓN

Sobre arroz de coco "titote" al wok,
Char Siu, laqueado en miel nikkei, sour
cream costeño, relish cítrico de mango
tentación.

\$58.990

LOMO CHIRIUCHU

Lomo de res (250gr) acompañado de
textura de maduro, miel de remero
y cilantro.

\$64.990

COSTILLAS AL CILINDRO

Costillas de Cerdo al horno,
Salsa BBQ (oriental) y Arroz.

\$64.990

PUNTA DE ANCA (350GR)

Acompañado con papa francesa, salsa de
rocoto y queso fresco triturado

\$66.990

OSOBUCO A LA NORTEÑA

Guiso a base de ají amarillo, ají panca y
cilantro, servido sobre un tacu tacu
de frijol canario

\$69.990

NUEVO



PASTAS

MAR Y TIERRA AL WOK

Camarón, Cerdo, Contra Muslo de Pollo, Cebolla Morada, Bok Choy y Salsa Nikkei.

\$54.990

POLLO CROCANTE

NUEVO

Milanesa de Pollo sobre pasta Penne rigate en nuestro pesto criollo peruano.

\$42.990

SALMON 7 MARES

Spaguetti a la crema criolla, Salmón en chimichurri, Ensaladilla de albahaca y rúgula.

\$66.990

NUEVO

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)



PESCADOS & MARISCOS

PARIHUELA

Pesca del día, Mariscos, Mejillones y papa.

\$56.990

PESCA BARÚ

NUEVO

Pesca del día en Hogao Caribeño sobre cremoso de arroz de coco titote.

\$59.990

PESCA AL AJILLO

NUEVO

Pesca del Día al ajo en salsa y fritos sobre Majado de Papa, tocineta y suero.

\$59.990

PICANTE DE MARISCOS

Mariscos Salteados al Brandy, Papa Criolla, Huevo de Codorniz, Aceitunas, Patacones y Arroz Blanco.

\$59.990

ARROZ CON MARISCOS

Mariscos, Mejillones, Arverja, Pimiento Rojo, Sarza Criolla y Queso Parmesano.

\$58.990

CHAUFA AEROPUERTO

Mariscos Chi Jau Kay, Pesca del día, Tortilla de Huevo, Soya, Pimentón, Ostión, Cebollín y Vermicelli.

\$58.990

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)



SALMÓN EN TINTA DE CALAMAR

NUEVO

Salmón laqueado en miel oriental cítrica sobre arroz en tinta y crema de ají amarillo ahumado y ajo confitado

\$66.990

JAMBALAYA DE CAMARONES

Paella Criolla - Peruana al cilantro, camarones al ajillo, chorizo santandereano, sour cream de aji Amarillo.

\$66.990

PESCA BIJAO Y CURRY

Pesca del día en salsa curry a la peruana sobre Majado de Maduros, aguacate tatemado y ensaladilla oriental.

\$59.990

SARTENCITA INKA

Filete de Pescado, Mariscos, Calamar, Albahaca, Queso Costeño, Aceitunas, Arroz blanco, Pomodoro y queso Campesino.

\$58.990

TRUCHA PERÚ MAR

Trucha entera a la Plancha, Mariscos Salteados al Pisco, Salsa Nantua y Arroz Blanco.

\$59.990

SALMÓN MANCORA

Salmón a la Parrilla, Puré de Camote, Vegetales, Rúgula y Alcaparras.

\$66.990

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)



ACOMPañAMIENTOS

ARROZ	\$8.990
PAPAS A LA FRANCESA	\$9.990
ENSALADA DE LA CASA	\$10.990
PATACONES 	\$16.990
PAPA CRIOLLA	\$10.990

Menú infantil

NUESTRO MENÚ INFANTIL INCLUYE BEBIDA (LIMONADA O GASEOSA)

DEDOS DE POLLO	\$27.990
DEDOS DE PESCADO	\$27.990
PASTA CON POLLO	\$27.990
PASTA CON PESCADO	\$27.990

POSTRES



TARTA DE MARACUYÁ

\$18.990

LOCURA DE CHOCOLATE

\$24.990

SUSPIRO LIMEÑO

\$24.990

TARTA DE ZANAHORIA

\$18.990

CHEESECAKE CAFETERO

NUEVO

Mason Jar sin hornear con base de oreo, crema de queso con aromas a pisco y cafe, notas citricas de suero y jalea de frutos silvestres.

\$24.990

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)