

barra cebicheira

el inicio de la experiencia

cebiches

Sí, cebiches con “b”...

CLÁSICO (2,5,10) 24,00

Corvina salvaje marinada con nuestra leche de tigre clásica.
Wild sea bass marinated with our classic leche de tigre.

QUISPE (2,5,6,8,10,11,12) 26,00

Corvina salvaje, pulpo troceado y chicharrón de calamar maridados con leche de tigre de ají amarillo.
Wild sea bass, octopus and squid marinated with “Q” leche de tigre, sweet potato and cancha.

MIXTO AHUMADO (2,5,9,10,11,12) 26,00

Cebiche mixto, leche de tigre de ahumados de ajíes, corvina, almejas, gambas y chifles.
Mixed Cebiche, smoked chili leche de tigre, Wild Seabass, clams, prawns and banana chips.

VERDE DE CORVINA (1,5,10) 24,00

Corvina salvaje marinada con nuestra leche de tigre a base de cilantro y texturas.
Wild seabass marinated with coriander tiger's milk and coriander textures.

DE ATÚN (5,7,9,10,15) 24,00

Atún rojo, leche de tigre de tomate de árbol y trompeta de la muerte.
Red tuna, tamarillo leche de tigre and black trumpet.

TRÍO DE CEBICHES (2,5,7,9,10,11,12) 32,00

Clásico / de corvina y pulpo / de atún
Classic / croaker and octopus / red almadraba tuna

tiraditos

nuestros cortes finos...

causas

los mejores amigos...

NIKKEI DE ATÚN (7,10) 22,00

Atún rojo de almadraba, salsa ponzu y ají amarillo.
Red Tuna with ponzu sauce and yellow chili.

SALMÓN & MARACUYÁ (2, 5, 9,10) 18,00

Salmón, leche de tigre de ají amarillo y maracuyá con aceite de sésamo, y huevas de trucha ahumada.
Marinated salmon with our passion fruit and sesame oil leche de tigre, and smoked trout roe.

CORVINA & AGUACATE (5,10) 19,00

Corvina salvaje, emulsión de limón y aceite de cilantro, huevas de salmón y ají limo.
Wild sea bass slices marinated with lemon emulsion and extra virgin olive oil, salmon roe and chili pepper.

DE PULPO AL OLIVO (5, 6, 10, 12, 14) 18,00

Láminas de pulpo, salsa de aceitunas de botija, alcaparrones, pimientos de temporada y tomates orgánicos.
Octopus slices, botija olive sauce, caper berries, seasonal peppers and organic tomatoes.

BACHICHE DE HAMACHI (1, 5, 10, 12) 23,00

Láminas de hamachi, emulsión de queso parmesano, alga hijiki y ponzu.
Hamachi slices, parmesan cheese emulsion, hijiki seaweed and ponzu.

LANGOSTINOS (5, 6, 11) 18,00

Patata marinada con lima y ají amarillo, acompañado de farsa de langostinos y salsa de rocoto.
Mashed yellow potato marinated with lime and yellow chili, served with shrimp, avocado and quail egg.

CAUSA ACEBICHADA DE ATÚN (5, 6, 7, 9, 10, 14) 23,00

Tartar de atún rojo de almadraba, causa de patata y ají amarillo, alcaparrones, salsa acebichada.
Red almadraba tuna tartare, mashed potatoes and yellow chili, caper berries and acebichada sauce.

nikkei

el toque japo nunca falta...

MAKI TEMPURA TARTAR / 5 uds. (2, 6, 7, 9, 10, 11) 14,00

Ebifurai, aguacate, queso crema, tartar de atún rojo de almadraba y taré.
Shrimp panko, aguacate, cream cheese, red almadraba tuna tartare and tare sauce.

MAKI ACEBICHADO / 5 uds. (2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11) 12,00

Ebifurai, aguacate, atún rojo de almadraba, salsa acebichada y togarashi.
Shrimp panko, avocado, red almadraba tuna, cebiche style sauce and togarashi.

MAKI VINICUNKA / 5 uds. (2, 6, 10, 11) 12,00

Ebifurai, aguacate, salmón y sriracha.
Shrimp panko, avocado, salmon and sriracha.

MAKI ANTICUCHERO / 5 uds. (2, 6, 10, 11, 14) 12,00

Ebifurai, aguacate, lubina y salsa anticuchera
Shrimp panko, avocado, seabass and anticucho style sauce.

NIGIRI DE SALMÓN / 2 uds. (2, 7, 10) 8,00

Salsa de aji amarillo y crujientes de cebolla.
Yellow chili sauce and crispy onion.

NIGIRI DE ATÚN DE ALMADRABA / 2 uds. (1, 6, 7, 10) 8,00

Salsa acebichada y nori con salsa ponzu.
Acebichada sauce and nori with ponzu sauce.

NIGIRI DE LUBINA / 2 uds. (7, 10) 8,00

Salsa ponzu, trufa y sal Maldon.
Ponzu sauce, truffle and maldon salt.

entrantes

al centro y a compartir...

OSTRAS FRANCESAS AMELIE - 1 ud. (1, 5, 10, 12) 8,00

Ostra francesa, emulsión de cilantro, huevas de trucha y leche de tigre de rocoto.
French oyster, coriander emulsion, trout eggs and rocoto leche de tigre.

VIEIRAS ACHUPETADAS - 1 ud. (1, 12, 11) 20,00

Vieiras U10 a la robata, salsa de chupe, espuma de parmesano y huacatay.
Grilled U10 scallops, chupe sauce, parmesan cheese foam and huacatay.

ZAMBURIÑAS ACEBICHADAS A LA BRASA - 4 uds. (2, 5, 12) 20,00

Leche de tigre de rocoto y ají amarillo con boniato brulé.
Rocoto tiger's milk and yellow chili pepper with brulé sweet potato.

JALEA MIXTA DE CORVINA & CHIPIRONES (2, 5, 6, 8, 10, 11, 12) 17,00

Corvina y chipirones crujientes con leche de tigre de ají amarillo.
Crispy sea bass and squids with yellow chilli leche de tigre.

PULPO AL CARBÓN CON MAJADO DE YUCA (6, 12, 14) 24,00

Braseado al carbón, salsa anticuchera, majado de yuca, ají amarillo, aceituna de botija, choclo y edamame.
Charcoal braised, anticucho style sauce, mashed yucca, yellow chili, botija olives, corn and edamame.

PASTEL DE CHOCLO (1, 2, 6, 14, 15) 14,00

Cremoso de maíz y ají amarillo, osobuco, boletus, jugos de estofado y espuma de parmesano.
Creamy corn and yellow chili, ossobuco, boletus, stew juices and parmesan foam.

EMPANADAS DE LOMO SALTADO (1, 2, 7, 14) 14,00

Masa artesanal de yuca, rellena de lomo saltado, crema de rocoto y Grana Padano. - 3U
Handcrafted yuca dough, filled with lomo saltado, rocoto cream and Grana Padano cheese. - 3U

ANTICUCHO DE SECRETO IBÉRICO (1, 6, 7, 14) 22,00

Secreto ibérico brasa, texturas de patata, ají carretillero, choclito brasa y crema de huacatay.
Grilled Iberian secret, potato textures, carretillero chili, grilled corn and huacatay cream.

ensaladas

el toque fresco...

ACEBICHADA (1,9) 12,00

Espinacas, remolacha, tomate cherry, choclo, queso de cabra y salsa de mango acebichada.
Spinach, beetroot, cherry tomato, corn, goat cheese and with mango acebichado sauce.

QUINOA & ENDIVIAS (1,8) 16,00

Quinoa negra y blanca, tomates, lascas de queso semi duro, endivias y aliño de mostaza con ají amarillo.
Black and white quinoa, tomatoes, slices of semi-hard cheese, endives and mustard dressing with yellow chili.

principales

de la cocina caliente...

BACHICHE

ARROCES

COCINA CRIOLLA

DEL MAR

TORTELLINI LOCHE ^(1, 2) 23,00

Rellenos de zapallo loche y crema ligera de huancaína.
Stuffed with loche squash and light huancaína cream.

QUINOTO DE HONGOS TRUFADO ^(1, 6, 14, 15) 22,00

Rissotto de quinoa de ají amarillo, mix de setas salvajes, shimenji al wok y queso pecorino.
Yellow pepper quinoa rissotto, mix of wild mushrooms, wok-fried shimenji and pecorino cheese.

ARROZ CHAUF A DE MARISCOS ^(2, 6, 7, 9, 11, 12) 22,00

Salteado al wok con pulpo, langostinos y chipirones, salsa tamarindo y alga nori.
Sauteed in a wok with octopus, prawns and squid, tamarind sauce and nori seaweed.

ARROZ ACHUPETADO DE GAMBÓN Y ALMEJAS ^(1, 2, 6, 11, 14) 24,00

Achupetado de gambón y almejas, salsa criolla, chupe y salsa de rocoto.
Prawn and clams rice, "criolla" sauce, chupe and rocoto.

ARROZ CON PATO ^(1, 2, 5, 6, 7, 14) 26,00

Meloso de cilantro y zapallo loche con magret de pato ahumado, crema de rocoto y huevo de codorniz.
Mellow coriander and loche squash with smoked duck magret, rocoto cream and quail egg.

AJÍ DE GALLINA ^(1, 2, 6) 22,00

Pollo de corral, salsa de ají amarillo, huevo de codorniz, patata amarilla, grana padano y arroz con choclo.
Free-range chicken, yellow pepper sauce, quail egg, yellow potato, grana padano and rice with corn.

LOMO SALTADO ^(2, 7, 12, 14) 26,00

Solomillo salteado al wok, cebolla morada, tomate cherry, patatas criollas y arroz con choclo.
Sirloin stir-fried in wok, red onion, cherry tomato, Creole potatoes and rice with corn.

SECO DE ASADO DE TIRA ANGUS ^(1, 2, 14) 29,00

Cocido a baja temperatura con sabores de seco nortño, texturas de pallares y arroz arvejado.
Angus Strip Roas cooked at low temperature, northern flavors, textures of lima beans and pea rice.

SALMÓN A LA BRASA ^(1, 10, 14, 15) 25,00

Salmón a la brasa, beurre blanc de ají amarillo y ponzu, bimi rostizada, trompetas de la muerte y shimeji.
Grilled Salmon, yellow chilli and ponzu beurre blanc, roasted bimi, black chanterelles and shimeji.

LUBINA A LA CHORRILLANA (450g) ^(1, 2, 5, 10, 14) 29,00

Lubina de anzuelo a la brasa, salsa chorrillana y verduras al wok.
Grilled line-caught sea bass, chorrillana sauce, and wok-tossed vegetables.

POSTRES

Para cerrar la experiencia...

No te pierdas nuestros fuera de carta...

Tartas enteras estilo QUISPE



TARTA DE CHIRIMOYA BY QUISPE (1, 2, 6) 10,00

Tarta cremosa de queso y chirimoya, estilo vasca, helado de chirimoya y cítricos.

Basque-style cheesecake with cherimoya, cherimoya ice cream, and citrus.

CHOCOLÚCUMA (1, 2) 9,00

Cremoso y helado de lúcuma, y texturas de chocolate.

Creamy lucuma, chocolate textures, and lucuma ice cream.

TARTA DE LIMÓN (1, 2, 6, 16) 9,00

Crema de limón, merengue, helado de vainilla y frutos rojos.

Lemon cream, meringue, vanilla ice cream and red berries.

SUSPIRO LA LIMEÑA (1, 6, 16) 8,00

Manjar casero, merengue y frutos rojos.

Homemade dulce de leche, meringue, and red berries.

TRES LECHES (1, 2, 6, 16) 9,00

Bizcocho húmedo de tres leches y pisco, aire de café, helado de vainilla y chocolate.

Moist three milk and pisco sponge cake, coffee air, vanilla ice cream and chocolate.

CHOCOLATE MÁS CHOCOLATE (1, 2, 6) 11,00

Bizcocho y mousse de chocolate al 80% originario de Perú, helado de mascarpone y AOVE.

80% dark chocolate sponge cake and mousse, made with Peruvian chocolate, served with mascarpone ice cream and extra virgin olive oil.

1. Lácteo/Dairy 2. Gluten/Gluten 3. Frutos Secos/Nuts 4. Cacahuete/Peanut 5. Apio/Celery 6. Huevo/Egg 7. Soja/Soy 8. Mostaza/Mustard 9. Sésamo/Sesame 10. Pescado/Fish 11. Crustáceo/Crustacean 12. Molusco/Mollusk 13. Altramuces/Lupins 14. Sulfitos/Sulfites 15. Setas/Mushroom 16. Frutos Rojos/Red Fruits Red Berries