

Cocina fría

el inicio de la experiencia

cebiches

Sí, cebiches con “b”...

CLÁSICO (2, 5, 10) 26,00

Corvina marinada con nuestra leche de tigre clásica.
Sea bass marinated with our classic leche de tigre.

QUISPE (2, 5, 6, 8, 10, 11, 12) 28,00

Corvina y chicharrón de calamar marinados con leche de tigre de ají amarillo.
Sea bass and squid marinated with “Quispe” leche de tigre, sweet potato and cancha.

VERDE DE CORVINA (1, 5, 10) 25,00

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

DE ATÚN (5, 7, 9, 10, 15) 27,00

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) 36,00

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 pepper.

SALMÓN & MARACUYÁ (2, 5, 9, 10) 18,00

Salmón, leche de tigre de ají amarillo y maracuyá con aceite de sésamo, huevos 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, huevos de salmón y ají limo.

Wild sea bass slices marinated with lemon emulsion and extra virgin olive oil, salmon roe and yellow pepper.

BACHICHE DE HAMACHI (1, 5, 10, 12) 24,00

Láminas de hamachi, emulsión de queso parmesano, alga hijiki y ponzu.

Hamachi slices, parmesan cheese emulsion, hijiki seaweed and ponzu.

VIEIRAS Y ATÚN AHUMADO (1, 5, 10, 12) 21,00

Vieira ligeramente ahumada, akami de atún, ají amarillo y rocoto tatemado.

Lightly smoked scallop, red tuna, yellow pepper and fire-roasted rocoto.

LANGOSTINOS (5, 6, 11) 19,00

Patata marinada con lima y ají amarillo, acompañado de tartar de langostinos y salsa de rocoto.

Mashed yellow potato marinated with lime and yellow pepper, served with shrimp, avocado and quail egg.

CAUSA ACEBICHADA (5, 6, 7, 10, 12) 21,00

Dados de corvina, causa negra de calamar, aguacate y salsa acevichada de rocoto ahumado.

Croaker, black squid causa, avocado and smoked rocoto ceviche-style sauce.

CAUSA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA (5, 6, 7, 9, 10, 14) 24,00

Lomo de atún rojo, lechuga hoja de roble viva, salsa tonnato, alcaparras y semillas de girasol.

Bluefin tuna loin, live oak leaf lettuce, tonnato sauce, capers and sunflower seeds.

nikkei

el toque japo nunca falta...

MAKI TEMPURA TARTAR / 5 uds. (2, 6, 7, 9, 10, 11) 16,00

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

MAKI ACEBICHADO / 5 uds. (2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11) 13,00

Ebifurai, aguacate, atún rojo de almadraba, salsa acebichada y togarashi.
Shrimp panko, avocado, red almadraba tuna, acebichada 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) 9,00

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

NIGIRI DE LUBINA / 2 uds. (7, 10) 9,00

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

ensaladas

el toque fresco...

ACEBICHADA (1,9) 16,00

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.

Ensalada de Atún Rojo & Vitello Tonnato (1,3,6,10) 18,00

Lomo de atún rojo acompañado de lechuga hoja de roble, tomates cherry, huevos de codorniz, alcaparrones, una salsa vitello tonnato, AOVE y sal Maldon.

Bluefin tuna loin served over tender oak leaf lettuce and sweet cherry tomatoes, quail eggs, caperberries, and creamy vitello tonnato sauce. Finished with EVOO and Maldon salt.

QUINOA & ENDIVIAS (1,8) 16,00

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

entrantes

al centro y a compartir...

OSTRAS AL ROCOTO- 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 - 2 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 brulée.
Rocoto tiger's milk and yellow chili pepper with brulée sweet potato.

CHICHARRÓN DE PESCADO & CHIPIRONES (2, 5, 6, 8, 10, 11, 12) 18,00

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

PULPO A LA BRASA (6, 12, 14) 26,00

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) 15,00

Osobuco, cremoso de maíz y ají amarillo, boletus, jugos de estofado y espuma de parmesano.
Ossobuco, creamy corn and yellow chili, boletus, stew juices and parmesan foam.

EMPANADAS DE LOMO SALTADO (1, 2, 7, 14) 15,00

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

SECRETO IBÉRICO CON SALSA ANTICUCHERA (1, 6, 7, 14) 24,00

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

principales

de la cocina caliente...

BACHICHE

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

Risotto de quinoa de ají amarillo, mix de setas salvajes, shimeji al wok y queso pecorino.
Yellow pepper quinoa risotto, mix of wild mushrooms, wok-fried shimeji and pecorino cheese.

ARROCES

ARROZ CHAUFÁ DE MARISCOS ^(2, 6, 7, 9, 11, 12) 23,00

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) 28,00

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.

COCINA CRIOLLA

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) 29,00

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.

ASADO DE TIRA ANGUS EN SALSA DE SECO NORTEÑO (1, 2, 14) 32,00

Cocido a baja temperatura con sabores de seco norteño, texturas de pallares, acompañado de arroz blanco.
Angus Strip Roast cooked at low temperature, northern flavors, textures of lima beans..

DEL MAR

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

Salmón a la brasa, beurre blanc de ají amarillo y ponzu, bimi rostizado, 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 a la brasa, salsa chorrillana y verduras al wok.
Grilled line-caught sea bass, chorrillana sauce, and wok-tossed vegetables