

Entradas

Ceviche absoluto Pulpo, conchas y calamares, leche de tigre de rocoto, choclo y camote glaseado.	44.00
Crudito de Conchas Conchas de abanico, leche de tigre de hierbas de altura, ají limo curado, quinua tostada, camote.	36.00
Tiradito de Pato Magret tostado, leche de tigre al miso y naranja, cebollas encurtidas y camote glaseado.	42.00
Mi Causa Salmón ahumado, salsa acevichada, calamares crujientes y cremoso de palta.	35.00
Tataki de atún Jugos asiáticos, palta y almendras tostadas.	39.00
Solterito Quinua orgánica, habas, emulsión de palta, choclo, tomates confitados, queso fresco y vinagreta de balsámico.	34.00
Chicharrón de Calamares Crujientes, miel de especias, limo y criolla de berros y piña spicy.	33.00
Langostinos jumbo Amelcochados en especias, panko y ensaladita de encurtidos.	44.00
Pulpo al carbón Textura de papas nativas, chimichurri de ajíes confitados y salsa de olivo.	39.00
Pastel de choclo Hongos grillados, jugo de vino tinto y chalaquita de berros.	35.00
Costillas glaseadas Chanchito ahumado, BBQ de especias, ají limo y encurtido.	38.00

EL COCHINILLO
ENTERO para 8 Personas

• GUARNICIONES •
Arroz Salteado de Verduras y Setas Crocantes.
/Frijoles con BBQ Ahumado./Jugos de Cocción.
/Col Slow / Encurtidos./Steam Buns
/Vainitas con Picadillo de Costillas al Wok
y Aceite de Limo./Salsa de Rocoto con Maní.

Ordenar con 2 días de anticipación

Fondos

Ravioles silvestres Rellenos de alcachofas, hongos, queso ricotta, emulsión de parmesano y aceite de trufas.	41.00
Tallarines thai Ragú de pato y langostinos, curry y maní tostado.	46.00
Quinotto Dúo de quesos, lomo tostado y chutney de membrillos.	48.00
Risotto sureño De crema de espárragos, huevo pochado, espárragos grillados, y sal de jamón serrano.	41.00
Risotto de chupe Camarones a la sartén, huevo pochado, espárragos y sal de camarón.	46.00
Risotto de zapallos Saltado de pato, jugo de wok y hierba buena.	49.00
Chaufa char siu Arroz salteado, tortilla de langostinos, chicharrón de panceta lacada en salsa char siu, shitakes, platanitos rostizados y verduras crocantes.	48.00
Pato con arroz (2pers.) Magret ahumado, pierna confitada, huevo frito de pato y criolla de ají limo.	110.00
Pez y Cangrejo Pesca de roca, chupe ligero de cangrejo, calamares grillados, palta y fansi.	58.00
Salmón apaltado Salmón lacado, risotto de palta, queso fresco y choclo tostado.	56.00
Ceviche caliente Pesca de roca, langostinos, calamares, leche de tigre al ají amarillo, camote tostado y pancas rostizadas.	55.00
Pollo bebe pekinés Horneado en jugos de hoisin, verduras orientales salteadas al wok, hongos shitake y encurtidos.	48.00
Hamburguesa XL 200gr de bife, hongos grillados, cebollas caramelizadas, queso gruyere, papas y camotes crocantes, BBQ y tartara de ají amarillo.	49.00
Lomo saltado Tacu tacu de pepián de choclo, papitas crocantes y plátano horneado.	52.00
Lechoncito mamón Solterito de lentejas y peras glaseadas.	69.00
Guy crocante Batido de choclos, verduras bebé rostizadas y piquillos.	59.00

POSTRES

Buñuelos de coco Húmedos en almibar, crema de maracuyá, espuma de coco y piña confitada.	24.00
Soufflé de chocolate Helado de plátano y crumble de chocolate.	26.00
Apple cake Queque tibio, compota de manzanas y helado de canela.	25.00
Pannacotta De vainilla con Azahar, chirimoya, aguaymantos confitados y crumble de cacao.	25.00
Lúcuma & café Crema de lúcuma, café y tierra de chocolate.	22.00

Cheese cake Compota de arándanos y sorbete de arándanos y rosas.	26.00
Bread pudding Brioche dorado, helado de maple, espuma de miel y maní dulce.	24.00
Lima limón Espuma de limón, nougat citrus y crumble de almendras y vainilla.	21.00
Sunday XO Plátano rostizado, chantilly de vainilla, helado de maní con plátano, crumble de chocolate y salsa de vainilla.	24.00