



## Cebiches

|   |                |
|---|----------------|
| <b>CEBICHE CLÁSICO DE CORVINA</b>   | <b>21,00 €</b> |
| Pescado marinado en lima, cilantro y ají al gusto, acompañado con una guarnición de camote, maíz tostado, cebolla morada y choclo.                    |                |
| <b>CEBICHE MIXTO CON CORVINA</b>  | <b>23,00 €</b> |
| Pescado, pulpo y gambones marinados en lima, cilantro y ají al gusto. Acompañado con una guarnición de camote, maíz tostado, cebolla morada y choclo. |                |
| <b>CEBICHE DE PURO NORTE</b>  | <b>25,00 €</b> |
| Finos cortes de pescado, mezclados con una mixtura de mariscos en una sutil leche de tigre de ají amarillo.   |                |

## Entradas

|  |                |
|--|----------------|
| <b>CAUSA LIMEÑA DE POLLO</b>   | <b>13,00 €</b> |
| Masa de patata, lima y ají amarillo.<br>Rellena de pollo, mayonesa y palta.  |                |
| <b>CAUSA CARRETERA</b>   | <b>15,00 €</b> |
| Masa de patata, lima y ají amarillo. Rellena de palta, coronada con chicharrón de pescado bañado en salsa cebichera. |                |
| <b>PAPA A LA HUANCAÍNA</b>   | <b>9,00 €</b>  |
| Patatas cocidas , bañadas en crema hecha de ají amarillo, queso fresco y leche.                                      |                |
| <b>YUQUITAS A LA HUANCAÍNA (PORCIÓN)</b>   | <b>10,00 €</b> |
| <b>PAPA RELLENA</b>  | <b>8,00 €</b>  |
| Masa frita de papa cocida, la cual será rellena con una mezcla de carne de vacuno, aceitunas,cebollas y huevo duro.  |                |
| <b>TAMALES</b>   | <b>8,00 €</b>  |
| <b>PAN CON CHICHARÓN</b>   | <b>8,00 €</b>  |
| Nuestro sandwich de panceta crujiente acompañada de bonitato frito y sarsa criolla                                   |                |

|   |                |
|---|----------------|
| <b>ALITAS ACEBICHADAS</b>   | <b>14,00 €</b> |
| 10 unidades de Alitas fritas bañadas en una salsa cebichera a base de leche de tigre. |                |

## Principales

|  |                |
|--|----------------|
| <b>ARROZ CON MARISCOS</b>  | <b>22,00 €</b> |
| Base de ají amarillo y colorado caldo de mariscos, cilantro y mariscos   |                |
| <b>FRIJOL C/ SECO NORTEÑO</b>  | <b>20,00 €</b> |
| Aguja de ternera cocida a baja temperatura por horas acompañados de unas cremosas alubias cocidas de manera tradicional, yuca frita y arroz blanco |                |
| <b>CHAUFA DE MARISCOS</b>  | <b>20,00 €</b> |
| Arroz al wok, con base de soja con surtido de mariscos.  |                |
| <b>CHAUFA DE CERDO O POLLO</b>   | <b>17,00 €</b> |
| Arroz al wok, con base Base de soja con trozos de cerdo y aceite de sésamo.  |                |
| <b>TALLARINES A LA HUANCAÍNA C/LOMO SALTADO</b>  | <b>22,00 €</b> |
| Pasta bañada en salsa huancaína. Acompañada de ternera aliñada con soja, salteada con cebolla morada, tomate, pimineto y cilantro.                 |                |
| <b>LOMO SALTADO</b>  | <b>21,00 €</b> |
| Ternera aliñada con soja, salteada con cebolla morada, tomate, pimineto y cilantro. Acompañada de patatas fritas y arroz blanco.                   |                |
| <b>AJÍ DE GALLINA</b>  | <b>19,00 €</b> |
| Pollo desmechado hecho con ají amarillo, pan remojado en leche y nueces. Acompañado de patatas cocidas y arroz blanco.                             |                |
| <b>CHICHARRON DE PESCADO</b>   | <b>17,00 €</b> |
| Pescado crujiente previamente aliñado con soja, mostaza y orégano. Acompañado de patatas doradas, choclo, vinagreta y salsa criolla.               |                |



## Con Candela

|  |                |
|--|----------------|
| <b>ANTICUCHOS CON HUANCAÍNA</b>  | <b>16,00 €</b> |
| Corazón de ternera macerado en ají colorado, soja y vinagre. Servido con papa a la Huancaína y choclo. |                |
| <b>PULPO ANTICUCHERO</b>   | <b>22,00 €</b> |
| Pulpo marinado en salsa anticuchera, braseado, acompañado con chimichurri, con patatas.                |                |

## Tacu - Tacu

|  |                |
|--|----------------|
| <b>TACU TACU DE LOMO</b>   | <b>22,00 €</b> |
| Revuelto de judías blancas con arroz dorado en base de ají amarillo, con ternera aliñada en soja, salteada con cebolla morada, tomate pimiento y cilantro. |                |
| <b>TACU TACU C/ SECO NORTEÑO</b>   | <b>22,00 €</b> |
| Revuelto de judías blancas con arroz dorado en base de ají amarillo con seco norteño de ternera.   |                |

|   |               |
|---|---------------|
| <b>PREGUNTA POR NUESTRAS SUGERENCIAS DE FIN DE SEMANA</b> |               |
| <b>RACIÓN DE ARROZ BLANCO</b>                             | <b>3,00 €</b> |
| <b>RACIÓN DE PATATAS FRITAS</b>                           | <b>3,00 €</b> |

## Postres

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| <b>TARTA TRES LECHE</b>       | <b>5,50 €</b> |
| <b>CHEESECAKE DE MARACUYÁ</b> | <b>5,50 €</b> |
| <b>CHEESECAKE DE LÚCUMA</b>   | <b>5,50 €</b> |

## Bebidas

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| <b>CHICHA MORADA (1/2 LITRO)</b>    | <b>5,00 €</b> |
| Maíz morado (NATURAL)               |               |
| <b>MARACUYÁ (1/2 LITRO)</b>         | <b>5,00 €</b> |
| ZUMO DE FRUTA - NATURAL             |               |
| <b>AGUA</b>                         | <b>2,50 €</b> |
| <b>AGUA CON GAS</b>                 | <b>3,00 €</b> |
| <b>REFRESCOS</b>                    | <b>3,00 €</b> |
| <b>TINTO DE VERANO</b>              | <b>4,00 €</b> |
| <b>CAFÉ</b>                         | <b>2,20 €</b> |
| <b>INFUSIONES</b>                   | <b>2,00 €</b> |
| Takobushi (viruta de pulpo ahumado) |               |

## Cockteles

|   |               |
|---|---------------|
| <b>PISCO SOUR (CLÁSICO/MARACUYÁ)</b>                          | <b>8,00 €</b> |
| Pisco, lima, jarabe simple, clara de huevo, Angostura bitter. |               |
| <b>CHILCANO (CLÁSICO/FRESA/MARACUYÁ)</b>                      | <b>9,00 €</b> |
| Pisco, lima, ginger ale.                                      |               |
| <b>MOJITO (CLÁSICO/FRESA/MARACUYÁ)</b>                        | <b>8,00 €</b> |
| <b>MARGARITA (CLÁSICO/FRESA/MARACUYÁ)</b>                     | <b>8,00 €</b> |
| <b>LONG ISLAND</b>  | <b>8,00 €</b> |
| <b>DARK AND STORMY</b>  | <b>9,00€</b>  |
| Ron, lima, jarabe simple, Angostura bitter, Ginger beer.      |               |
| <b>MANHATTAN</b>  | <b>9,00€</b>  |
| Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura Bitter                     |               |

## Cervezas

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| <b>DOBLE</b>                    | <b>3,00 €</b> |
| <b>JARRA</b>                    | <b>4,00 €</b> |
| <b>FREE DAMM 00 SIN ALCOHOL</b> | <b>3,50 €</b> |
| <b>FREE DAMM 00 TOSTADA</b>     | <b>4,00 €</b> |
| <b>DAURA DAMM GLUTEN FREE</b>   | <b>4,00 €</b> |
| <b>VICTORIA MÁLAGA</b>          | <b>3,50 €</b> |
| <b>KELER</b>                    | <b>4,00 €</b> |
| <b>PILSEN</b>                   | <b>4,00 €</b> |

## Vinos

|                         |             |               |                |                |
|-------------------------|-------------|---------------|----------------|----------------|
| <b>RIBERA DEL DUERO</b> | <b>COPA</b> | <b>3,50 €</b> | <b>BOTELLA</b> | <b>19,00 €</b> |
| <b>RIOJA</b>            | <b>COPA</b> | <b>3,20 €</b> | <b>BOTELLA</b> | <b>18,00 €</b> |
| <b>TEMPRANILLO</b>      | <b>COPA</b> | <b>2,50 €</b> | <b>BOTELLA</b> | <b>15,00 €</b> |
| <b>GODELLO RIBEIRO</b>  | <b>COPA</b> | <b>3,50 €</b> | <b>BOTELLA</b> | <b>19,00 €</b> |
| <b>VERDEJO</b>          | <b>COPA</b> | <b>3,00 €</b> | <b>BOTELLA</b> | <b>17,00 €</b> |

PREGUNTA POR EL CÓCTEL DEL MES

