

PARA EMPEZAR

CHOCLO CHULPI \$4,75

Choclo tierno salteado con queso, chulpi, chicharrón, huevo pochado

HUMMUS DE HABAS \$9

Con mollejas de pollo a la parrilla y tripa frita, tomates cherry heirloom marinados con aceite de aguacate y cilantro.

BAO DE CERDO ROSTIZADO \$9,50

2 unidades de bao con panceta de cerdo, salsa bulgogi de chicha, paté de hígado de pollo, agrio criollo y cilantro, chips de papas nativas.

CHULPI FRIED CHICKEN \$6,66

Filete de pollo en tempura de sal prieta, escabeche de tomate de árbol con vinagre de plátano, maní resquebrajado, ají encurtido, mayonesa de longaniza manaba, mix de cilantro y perejil

PULPO ASADO \$12

Pulpo asado a la parrilla, papa chaucha con mapahuir, emulsión de tomates asados con pimienta morrón, mojo de hierbas andinas, aceite de ceniza

TORTILLA DE VERDE \$7,50

Tortilla de verde con queso, tartar de camarón con mayonesa verde, cebolla encurtida y cilantro, emulsión de tomate de árbol.

ACORVICHADO \$7,99

Pesca blanca laminada y encurtida, corviche de albacora, aguacate, emulsión acevichada de hierbas verdes, kimchi de col morada con ají rocoto y mayonesa de longaniza manaba

BURRATA Y CLAUDIAS \$9,99

Mézcum de hojas con vinagreta de tamarindo, burrata fresca, gastric de claudias, aguacate en tempura de maíz morado, yema de huevo curada y pan a la parrilla con mantequilla de ajo.

COLIFLOR ROSTIZADA \$8,50

Con tzatziki de tipo, hongos confitados, pepa de sambo, miel de dulce de higo.

**Comunicanos tus alergias o restricciones.*

FONDOS

BONDIOLA CON DURAZNOS

\$17,50

Bondiola de cerdo cocida baja temperatura, salsa de duraznos asados, croqueta de morocho con su relleno de arroz, arveja, zanahoria y mapahuir, emulsión de tomate de árbol y cole slaw de kimchi casero picante

PESCA DEL DIA \$23

Pesca del día al horno, almejas y calamar en salsa de encocado, moro chicloso de arroz amarillo con lenteja, maduro frito y quesos, chips de verde

TERRINA DE CUY \$20

Cuy asado, deshuesado y comprimido con su piel crocante, llapingacho de papa chola, salsa de maní con jengibre, mashua encurtida y emulsión de aguacate con wasabi

CORDERO CRIOLLO \$21

Corte del día de cordero sellado con ajo y romero, salsa mornay de quesos andinos, mojo andino, kale frita y torta de choclo

BIFE PUNZADO \$19,99

200gr de bife de res a la parrilla con salsa de carne punzada, puré de humita, zanahorias rostizadas, cebolla encurtida

OMAKASE \$44,50

El Omakase es un voto de confianza entre el comensal y el chef. Este último se encarga de preparar un menú de 6 tiempos basados en su creatividad.

**Se sirve a la mesa completa, de forma individual.*

El precio es por persona.

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA. NO INCLUYEN 10% DE SERVICIO.



POSTRES

CHOCO BANANA \$8,50

Terrina de chocolate 70%, ganache montada de chocolate blanco *República del Cacao* con naranjilla, helado de chucula de banano, crocante de café con leche

MACHICA \$7,50

Torta de pinol, crumble de machica traposa, espuma de crema inglesa con especias dulces, sorbet de taxo

**La machica traposa contiene manteca de cerdo, queso fresco y panela.*

DULCE DE BABACO \$7

Babaco en almíbar, helado de mandarina de patate, espuma de canela, suspiros de espumilla de guayaba, polvo de polen

