

ME
NÚCEVI
CHE**CEVICHE DE CHICHARRÓN**

Chicharrón crujiente, leche de tigre de ají amarillo, maíz crocante y cebollas acevichadas.

Crunchy porkbelly, peruvian leche de tigre, crunchy corn and ceviche style red onions.

\$48.000

CEVICHE DE PESCA BLANCA

Pesca blanca y camarón, Leche de tigre, cilantro y yuca frita.

Catch of the day peruvian leche de tigre and fried cassava.

\$59.000

PARA
PICAR**BUFFALO CHICKEN TACOS**

Pollo frito ligeramente picante, salsa buffalo, cebolla morada, cilantro y piña.

Crispy Chicken, buffalo sauce, red onion, coriander and pineapple.

\$54.000

CALAMARES APANADOS

Servidos con romesco y alioli de aguacate.

Fried calamari with romesco and avocado alioli.

\$48.000

CRUDO DE ATÚN

Salsa cremosa, aguacate y crocante de maíz.

Raw tuna, creamy sauce, avocado and cruchy corn.

\$64.000

PULLED RIBS NACHOS

Costilla desmechada, guacamole, salsa de queso, jalapeños y pico de gallo.

Pulled ribs, guacamole, cheese sauce, jalapeños and pico de gallo.

\$59.000

DUO DE EMPANADAS

3 und de queso y 3 und de carne desmechada; acompañadas con aji y dulce de uchuva.

Assorted cheese and beef empanadas.

\$48.000

BROCHETAS DE RES

2 Pinchos de lomo de res, tomatiscos y cebolla, servidos con papa a la francesa y alioli.

Beef tenderloin skewers served with french fries.

\$64.000

NEW YORK STEAK (300 GR)

A la parrilla servido con papas a la francesa y alioli de pimienta dulce.

New York steak served with french fries and sweet peppers alioli.

\$96.000

MINI
HAMBUR
GUESAS

3 mini Burger, carne angus, mayonesa de ajo, cebolla caramelizada y queso cheddar. 3 burger sliders, angus beef, garlic mayo, caramelized onions and cheddar cheese.

\$59.000