



## COCINA DE IDA Y VUELTA

### **PACHAMAMA pp.**

<b>Tabla de pan</b>	7,0
Crujiente de yuca y azafrán	
Mantequilla ahumada de maíz	
Batido de ajos, queso y frutos secos	

### **BOCADOS**

#### **BIVALVO •**

Del día y recomendación para su preparación (nd.) S/M

#### **TAMAL SUREÑO •**

De maíz, ñoras, ají amarillo y la pesca del día, suquet de roca y ternera (Und.) 9,0

#### **MAR Y MAÍZ •**

Salpicón picoso de gambas, tortitas de choclo, cremoso de asados (2 Und.) 9,0

#### **TUBÉRCULOS ANDINOS •**

Olluco, mashua u oca, brava de rocoto y salsa huancaína con queso de Burgos 13,0

#### **ORIGEN AMAZÓNICO •**

Tostón de plátano macho, ibéricos, sachatomate, ají charapita (2 Und.) 11,0

### **UNIÓN**

#### **PALTA Y PULPO •**

A la brasa, guiso de ñoras, pimiento y maní, chimichurri de ajíes 21,0

#### **JALEA TINTADA •**

Chipirones crujientes, alioli cítrico de ajo negro, ensaladilla rusandina de quinoa, polvo de ajíes amazónicos 17,0

#### **CAUSA MARINERA •**

Navajas a la parrilla, escabeche de ají amarillo, coles braseadas y alioli de algas 21,0

#### **TORTILLA ANTICUCHERA**

Anticucho de molleja de ternera a la brasa, setas de estación, cebolletas tatemadas, glasé de carne 19,0

#### **CEVICHE Y TIRADITOS •**

**100% peruanos y lo mejor de la despensa del mar de España** S/M

Preguntar por la preparación del día.

### **ORIGENES**

#### **NORTE CHICO •**

Pichón braseado y sus jugos, meloso de morón y zapallo loche, criolla de rábano blanco 19,0 / 33,0

#### **SALTADO REGIONAL •**

Chuletón a la brasa, salteado de ajíes, jugos de cúrcuma y carne 40,0 / 70,0

#### **HUATIA •**

Carrillera estofada, huacatay, menta, ají dulce, chicha de jora, vino tinto, guiso de garbanzos con hidromiel de cacao. 23,0

#### **SOPA SECA •**

Tipo fideuá con sabores de albahaca, ají panca y almejas con salsa verde 28,0

### **MENÚ DEGUSTACIÓN ORIGENES - 70,0**

10% IVA incluido. Nuestros menús pueden contener algún tipo de alérgenos.