

PARA COMENZAR...

YUQUITAS (4 uni.) R\$ 47,00

Croquetes de mandioca recheados de queijo Gorgonzola e molho de camarão.

BUTIFARRAS CRIOLLAS (4 uni.) R\$ 41,00

Mini sanduíches de pernil de porco, cebola roxa e pimenta, em pão de batata.

LOMO A LA CHAPA R\$ 55,00

File mignon, queijo apimentado, tomate, cebola, bacon e mandioca com torradas apimentadas.

JALEA LIMA R\$ 54,00

Peixe branco, camarão, polvo e lula crocantes com molho da casa, salada de cebola roxa e mandioca.

HAMBURGUESITAS DE CAMARÓN R\$ 49,00

Mini hambúrgueres de camarão, alface, cebola glaceada, ketchup de goiaba apimentada e maionese de camarão.

PICADITO MUNAY R\$ 39,00

Atum, leite de tigre cremoso e apimentado sobre crocante de banana da terra

LA CEVICHERIA...

CEVICHE CLÁSICO R\$ 35,00

Peixe branco, leite de tigre, cebola roxa, milho e batata doce.

CEVICHE MIXTO R\$ 39,00

Peixe branco, camarão, polvo, lula, leite de tigre e molho de pimentão vermelho com chips de batata doce

CEVICHE TARTAR R\$ 37,00

Atum, salmão, leite de tigre e abacate com torradas apimentadas.

CEVICHE DE SALMÓN R\$ 38,00

Salmão, leite de tigre de maracujá com salada de abacaxi e gengibre.

DEGUSTACIÓN DE CEVICHE R\$ 59,00

(3 tipos a sua escolha).

LECHE DE TIGRE PICANTE R\$ 39,00

Camarão, polvo e lula crocantes com molho de ceviche e pimenta peruana.

TIRADITO DE ATÚN ORIENTAL R\$ 44,00

Atum em lâminas, leite de tigre oriental e creme suave de wasabi.

TIRADITO DE SALMÓN R\$ 34,00

Salmão em laminas com mel de pimenta amarela e salada de lichia e pepino.

CAUSA DE PULPO AL OLIVO R\$ 39,00

Polvo temperado e grelhado com purê de batata amarela e limão, maionese de azeitona e crocante de gergelim.

PARA CONTINUAR...

CANELONES DE COSTILLA R\$ 52,00

Canelones de costela de boi braseada, com molho cremoso de pimentas peruanas.

BONDIOLA AREQUIPEÑA R\$ 50,00

Copa lombo confitada e molho de adobo de Arequipa com texturas de milho (cremoso, frito e pó)

TATAKI DE SALMÓN R\$ 58,00

Salmão em crosta de gergelim, molho Nikkei e arroz com frutas e vegetais.

QUINOTO DE CAMARÓN R\$ 62,00

Quinoa cremosa, camarão, queijo Grana Padano e cogumelos com molho de manjeriço.

LOS CLÁSICOS CRIOLLOS...

LOMO SALTADO R\$ 56,00

Filé mignon salteado com cebola roxa, tomate, molho de soja e vinagre, com batata frita e arroz.

TACU TACU DE MAR R\$ 59,00

Peixe branco, camarão, polvo, lula com molho de pimentas e curry, sobre tacu tacu.

AJÍ DE GALLINA R\$ 46,00

Peito de frango desfiado com molho de pimenta amarela, queijo parmesão, creme de leite e nozes.

CHAUFA DE CERDITO R\$ 48,00

Arroz salteado com vegetais e tempero chineses, porco desfiado e crocante de porco

PARA COMPARTIR...

PLANCHA DE MAR R\$ 99,00

Camarão, polvo, lula, cogumelos e batata calabresa na chapa com risoto ao pesto de pimentão.

CORDERO BRASEADO R\$ 99,00

Pernil de cordeiro braseado com purê de batata baroa e cebolas apimentadas.

PARA LOS VEGETARIANOS...

CEVICHE VEGETARIANO R\$ 26,00

Cogumelos, pepino, abacate, rabanete, cebola roxa, broto de feijão e leite de tigre com molho de soja.

QUINOA CREMOSA R\$ 42,00

Cremoso de quinoa e vegetais, cogumelos e tomates salteados com ervas

PARA LOS MÁS CHICOS...

PESCADITO R\$ 25,00

Peixe branco crocante com batata frita e arroz.

SALTEADITO R\$ 25,00

Filé mignon temperado e salteado com batata frita e arroz.

PARA TERMINAR...

QUEQUITO R\$ 22,00

Bolo de frutas vermelhas com ganache de chocolate ao pisco e semifreddo de queijo e pimenta rocoto.

CIELO DE LÚCUMA R\$ 22,00

Suspiro com mousse de lúcumas e sorvete de chocolate meio amargo.

CHURROS MORADOS R\$ 19,00

Churros de farinha de milho roxo com molhos peruanos (Dulce de leche, crema de tres leches e mazamorra morada)

HELADOS R\$ 12,00

Sorvete de creme, chocolate ou morango.

TRIO DE SUSPIRO LIMEÑO (Para Compartilhar) R\$ 30,00

Redução de leite condensado e leite evaporado com merengues em três apresentações:

Clássico com canela / de laranja / de café.

DULCE DEGUSTACIÓN (Para Compartilhar) R\$ 42,00

Quequito, suspiro clássico, cielo de lúcumas e churros morados.