



CROCANTICOS

Tostadas de Camarón - 28

Tortillas de milho fritas com camarão, salada de avocado e salsa picante (2 unid).

Taco de Pescado - 15

Em tortilha de trigo crocante (1 unid).

Chicharrones de Camarón - 34

Camarões crocantísimos fritos inteiros.

LEVANTA MUERTOS

Vuelve a la Vida - 34

Coquetel de mariscos com sotaque mexicano.

Ceviche Clássico Peruano - 36

Ceviche de pescado com mandioca cozida.

Ceviche Amarillo - 32

Ceviche de cogumelos, avocado e palmito, com aji amarillo.

Picadito Playero - 27

Ceviche de atum com sweet chili, siracha e patacones (4 unid).

DE LA OLLA

Camarones - 48

Salteados com molho de ostra.

Lambe-lambe - 26

Vôngoles daqueles de se lamber até os dedos!

Mexillones al Pisco - 32

Mexilhões com hogao, leite de coco, pisco e arepas.

Contramar - 40

Salteado de lula com feijão manteiguinha e salsa de chile verde.

EN LA BRASA

Pescado - 39

Pesca do dia com vegetais e chimichurri.

Atun - 50

Barriga de atum na chapa com vegetais.

Calamar - 38

Lula com salsa crioula.

Pulpo Palaviccini - 36

Polvo com salsa de chiles secos e vegetais.

Cigala - 24

Lagostin com manteiga de aji amarillo.

BUENA COMPAÑIA

Boronia - 21

Berinjela com banana da terra e coalhada seca.

Yuquitas - 15

Mandiocas cremosas na brasa.

Baião - 14

Arroz e feijão fradinho.

Pachamama - 18

Vegetais na brasa com chimichurri.

POSTRE

Três Leches con Piña - 17

Pão de ló com calda de três leites, abacaxi na brasa e manga.