

MENU

CEVICHE

PURO Ricciola, cancha, choclo, purea di camote e leche de tigre classico

CHIFA Salmone, avocado, arachidi, leche de tigre asiatico

ROSEMARY Gamberi rossi⁺, polpo, calamari, cozze, zucchine, leche de tigre al basilico

FRIED BANANA Banana fritta, barbabietola, carote, arancia rossa, yuca, leche de tigre di avocado

TASTING Assaggi di ceviche Puro, Chifa, Rosemary e Fried Banana

TIRADITO

TIRADITO LIMA LIMON Carpaccio di ricciola, avocado, capperi e leche de tigre classico

TIRADITO DI GAMBERI ROSSI Carpaccio di gamberi rossi⁺, chalaca di sedano e leche de tigre al bloody mary

TIRADITO DI TONNO Tonno tataki, chalaca di cetrioli, quinoa, purea di avocado e leche de tigre nikkei

GYOZA

(4pz)

Gamberi

Verdure

Anatra

Pollo

Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa.
Prices are in Euro (€) and VAT included.

TACOS & ANTICUCHOS

Taco di lattuga alla griglia, avocado, yogurt al lime e cancha

Tostada di tonno rosso, crema di yuzu, alghe wakame e olio tartufato

Taco di filetto di manzo, edamame, emulsione di aji verde e purea di avocado

Anticuchos di polpo, emulsione di aji verde, salsa anticuchera, purea di avocado e chips di platano

Anticuchos di filetto di manzo, chimichurri, quinoa tostada e salsa lomo

ESPECIALES

CAUSA COSTEÑA Tonno rosso, bottarga, patate con lime e aji amarillo, uovo di quaglia e avocado

CAUSA CALIENTE Ricciola e gamberi* saltati, patate con lime e salsa paracas, uovo di quaglia e avocado

LANGOSTINO MELOSO Gamberi* croccanti, verdure julienne, guacamole, cipolla sott'aceto e crepes

FUNGO MELOSO Fungo croccante, verdure julienne, guacamole e crepes

SALMONE PERU THAI Salmone scottato, funghi shiitake, carota brasata e salsa Peru' Thai

LOMO A LO POBRE Filetto di manzo, patate, uovo di quaglia, cipolla rossa, pomodorini, banana fritta e salsa lomo

THE GRILL

GAMBERI ROSSI* A LA PLANCHA con chimichurri e limone

POLPO con purea di edamame, chimichurri e pomodorino grigliato

RIB EYE (300GR) con chimichurri e salsa togarashi

FILETTO DI MANZO (200GR) con salsa lomo e bieta

POLLO RUSPANTE DISOSSATO con salsa teriyaki, pak choi e semi di sesamo bianco

SIDES

Riso bianco con choclo

Insalata di pomodorini

Insalata di quinoa

Insalata di pesche, menta e scaglie di grana

Pannocchia grigliata

Carpaccio di barbabietola con yogurt all'aji amarillo

Patate fritte in tripla cottura

DESSERT

Ananas grigliato con gelato al limone

Tres leches allo yuzu

Shortcake alla vaniglia, dulce de leche, frutti di bosco e gelato alla lucuma

Sorbetto di frutta

ENGLISH MENU

CEVICHE

PURO Yellowtail, cancha, choclo, camote puree and classic leche de tigre

CHIFA Salmon, avocado, peanuts and asian leche de tigre

ROSEMARY Mediterranean red prawns⁺, octopus, calamari, mussels, zucchini and basil leche de tigre

FRIED BANANA Banana fritters, beetroot, carrot, blood orange, yuca and avocado leche de tigre

TASTING of ceviche Puro, Chifa, Rosemary and Fried Banana

TIRADITO

TIRADITO LIMA LIMON Yellowtail carpaccio, avocado, capers and classic leche de tigre

TIRADITO DI GAMBERI ROSSI Mediterranean red prawn⁺ carpaccio, celery chalaca and bloody mary leche de tigre

TIRADITO DI TONNO Tuna tataki, cucumber chalaca, quinoa, avocado puree and nikkei leche de tigre

GYOZA

(4pz)

Prawn

Mixed vegetable

Duck

Chicken

Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa.
Prices are in Euro (€) and VAT included.

TACOS & ANTICUCHOS

Grilled lettuce taco, avocado, yoghurt and lime, cancha

Tuna sashimi tostada, yuzu cream, wakame and truffle oil

Beef fillet taco, edamame, puree of green aji and avocado

Octopus skewer, aji verde emulsion, anticuchera sauce, avocado puree and plantain chips

Beef fillet skewer, chimichurri, toasted quinoa and lomo sauce

ESPECIALES

CAUSA COSTEÑA Tuna sashimi, mullet bottarga, mashed potato with lime aji amarillo, quail egg and avocado

CAUSA CALIENTE Grilled yellowtail and sauteed prawns⁺, mashed potato with lime and salsa paracas, quail egg and avocado

LANGOSTINO MELOSO Crispy prawns⁺, julienne vegetables, guacamole and crepes

MUSHROOM MELOSO Crispy mushrooms, julienne vegetables, guacamole and crepes

SALMON PERU THAI Pan fried salmon, poached carrot, shiitake mushrooms and Peru' Thai sauce

LOMO A LO POBRE Grilled fillet, potato, quail egg, fried banana, red onion, cherry tomatoes and lomo sauce

THE GRILL

RED PRAWNS* A LA PLANCHA with chimichurri and lemon

OCTOPUS edamame puree, chimichurri and grilled cherry tomatoes

RIB EYE (300GR) chimichurri and togorashi sauce

BEEF FILLET (200GR) with lomo sauce and chard

FREE RANGE BONELESS CHICKEN teriyaki sauce, pak choy and sesame seeds

SIDES

Rice with choclo

Cherry tomato salad

Quinoa salad

Peach, mint, honey and grana salad

Grilled Corn on the cob

Beetroot carpaccio with aji amarillo yoghurt

Triple cooked fries

DESSERT

Grilled pineapple with lemon ice cream, togarashi and fresh orange

Yuzu tres leches

Vanilla shortcake, dulce de leche, forest fruits and lucuma fruit ice cream

Fruit sorbet

Tutti i prezzi sono in Euro () Iva inclusa. In caso di allergie si prega di consultare il personale di sala.

Il nostro pesce crudo, marinato ed affumicato viene abbattuto a -20°C secondo le normative europee (CE 853/2004).

*Il prodotto potrebbe essere preparato con materia prima congelata all'origine. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

LISTA DEGLI ALLERGENI 1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

All prices are in Euro () VAT included In case of allergies, please consult the dining room staff

Our raw, marinated and smoked fish is blast frozen to -20 °C according to European regulations (CE 853/2004) *Product might be prepared using ingredients frozen at source We kindly inform our customers that all food and drink prepared and administered in this exercise, ingredients or additives can contain traces that are considered allergens List of allergenic ingredients used are listed below Annex II of EU Reg No 1169/2011 - "Substances or products that cause allergies or intolerances"

LIST OF ALLERGENS 1 Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products 2 Crustaceans and shellfish products 3 Eggs and egg products 4 Fish and fish products 5 Peanuts and products based on peanuts 6 Soy and soy products 7 Milk and milk-based products (including lactose) 8 Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products 9 Celery and products based on celery 10 Mustard and mustard products 11 Sesame seeds and sesame seed products 12 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide 13 Lupins and products based on lupins 14 Molluscs and shellfish products One of our appointed managers is at your disposal to provide any additional support or information, including the provision of appropriate documentation, such as specific operating instructions, recipe books, original labels of the raw materials