



## CEVICHE

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

**CHIFA** Salmone, avocado, arachidi, leche de tigre asiatico

**ROSEMARY** Gamberi rossi<sup>+</sup>, 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

## RAW BAR

**4 OSTRICHE** con granita di leche de tigre

**TIRADITO DI GAMBERI ROSSI** Carpaccio di gamberi rossi<sup>+</sup>,

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)

**VERDURE**

**GAMBERI**

**ANATRA**

**POLLO**

## 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

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 prodot- ti 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 con- centrazioni 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.



## ESPECIALES

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

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

**LANGOSTINO MELOSO** Gamberi croccanti\*, verdure julienne, guacamole e crepes

**FUNGO MELOSO** Fungo croccante, verdure julienne, guacamole e crepes

**SALMONE PERÙ 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

**LATTUGA** con umami di pomodoro

**CALAMARI** con fagiolini allo yuzu e basilico e nero di seppia

**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 DISSOSSATO** con salsa teriyaki, pak choy 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

Sorbetto di chicha morada e lime

Churros con crema di tiramisu'

Crumble di cacao e anacardi, cremoso al cioccolato e dulce de leche

Semifreddo di mango e yuzu

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.



## CEVICHE

**PURO** Corvina, cancha, choclo, camote pure' and classic leche de tigre

**CHIFA** Salmon, avocado, peanuts and asian leche de tigre

**ROSEMARY** Mediterranean 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

## RAW BAR

**4 OYSTERS** with a leche de tigre granita

**PRAWNS TIRADITO** Mediterranean red prawn\* carpaccio, celery chalaca , bloody mary leche de tigre

**TUNA TIRADITO** Tuna tataki, cucumber chalaca, quinoa, avocado pure and nikkei leche de tigre

## GYOZA

(4pz)

**MIXED VEGETABLE**

**PRAWN**

**DUCK**

**CHICKEN**

## 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 pure and plantain chips

Beef fillet skewer, chimichurri, toasted quinoa and lomo sauce

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 1169/20011 - "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



## ESPECIALES

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

**CAUSA CALIENTE** Grilled corvina 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 PERÙ 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

**LETTUCE** with umami tomato

**CALAMARI** green beans and basil and cuttlefish ink sauce

**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 choelo

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

Chicha morada and lime sorbet

Churros with a tiramisu cream

Chocolate and cashew crumble, chocolate cream and dulce de leche

Mango and yuzu semifreddo

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