



COLD PIQUEOS

CLASSIC CEVICHE ^(2,3,4,9,10) G 350

Catch of the day, sweet potato puree, canchita, corn, red onion, cilantro, red jalapeño, classic leche de tigre and fry calamari



AMAZONIAN CEVICHE ^(4,9) G 350

Fresh catch of the day, lychee, avocado, leche de tigre with coconut aroma

SHRIMP CEVICHE ^(2,4,9,14) 350

Raw shrimp, grilled shrimp, fried garlic, pork belly bites, serrano, leche de tigre with passion fruit

GRILLED WATERMELON TIRADITO ^(1,6) VG/G 220

Red & yellow huancainas, dried olives, yuca chips, clarified cucumber and ginger juice

CATCH OF THE DAY TIRADITO ^(4,6) G 320

Catch of the day, sweet potato, avocado, yellow and red leche de tigre, radish

SOLTERITO TUNKI ⁽⁷⁾ VG/G 220

Panela cheese, cherry tomato, yellow corn, black olive.

HOT PIQUEOS

FRIED CALAMARI & SHRIMP ^(2,7,14) G 290

Meyer lemon, aji de polleria

SHRIMP CAUSA ^(2,3,7,14) G 220

Mashed potatoes with yellow aji, shrimp, ocopa sauce, aji de polleria

LOMO SALTADO ^(1,6,12) G 350

Flank steak, cherry tomato, purple onion, cilantro, french fries.

HOT CEVICHE ^(2,4,9) G 290

Catch of the day, shrimp, yellow leche de tigre and criolla sauce

CHICHARRON SANDWICH ^(1,6) 280

Sweet potato, spicy leaves, salsa criolla, chili garlic

ANTICUCHERO MUSHROOMS ^(1,6,7) G 220

Hominy corn puree, rocoto, avocado, potatoes

PATARASHCA FISH ^(1,3,4,6,7) 350

Marinated in ají panca and cooked on the grill, cassava mangou

ALITAS ANTICUCHERAS ^(1,3,6,7) G 220

Wings, potato chips, acevichada sauce

DESSERT

Tres leches Parroquia ^(1,3,7) 220

Ponderacion ^(1,3,7) 220

Suspiro limeño with a touch of pisco ^(3,7) G 220

OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

FOOD AND BEVERAGE ALLERGY INFORMATION

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

Prices in MXN and are inclusive of 16% tax.

Service charge is not included.



SIGNATURE DISH

V - VEGAN VG - VEGETARIAN G - GLUTEN FREE



PIQUEOS FRÍOS

CEVICHE CLÁSICO ^(2,3,4,9,10) G 350

Pesca del día, pure de camote, canchita, maíz cocido, cebolla morada, cilantro, jalapeño rojo, leche de tigre clásica, calamares fritos



CEVICHE AMAZÓNICO ^(4,9) G 350

Pesca del día, lychee, aguacate, leche de tigre al aroma de coco

CEVICHE DE CAMARÓN ^(2,4,9,14) 350

Camarón crudo, camarón parrillado, ajo frito, chicharrón de pork belly, serrano, leche de tigre con maracuyá

TIRADITO DE SANDÍA PARRILLADA ^(1,6) VG/G 220

Huancaína amarilla y roja, polvo de aceituna, chips de yuca, clarificado de pepino y jengibre

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA ^(2,4,6) G 320

Pesca del día, camote, aguacate, leche de tigre amarilla y roja, rábano

SOLTERITO TUNKI ⁽⁷⁾ VG/G 220

Queso panela, jitomate cherry, maíz amarillo, aceituna negra.

PIQUEOS CALIENTES

PALOMITAS DE CALAMAR Y CAMARÓN ^(2,7,14) G 290

Limón amarillo, ají de pollería

CAUSA DE CAMARÓN ^(1,2,6,7) G 220

Pure de papa con ají amarillo, camarón, salsa ocopa, ají de pollería

LOMO SALTADO ^(1,6,12) G 350

Arrachera, jitomate cherry, cebolla morada, cilantro, papas a la francesa.

CEVICHE CALIENTE ^(2,4,9) G 290

Pesca del día, camarón, leche de tigre amarilla y salsa criolla

SÁNGUCHE DE CHICHARRÓN ^(1,6) 280

Camote, hojas picantes, salsa criolla, ajo picante

CHAMPIÑÓN ANTICUCHERO ^(1,6,7) G 220

Puré de choclo, salsa rocoto, aguacate, papas

PESCADO PATARASHCA ^(1,3,4,6,7) 350

Marinado en ají panca y cocido al grill, mangú de yuca

ALITAS ANTICUCHERAS ^(1,3,6,7) G 220

Alitas, chip de papa cambray, salsa acevichada

POSTRES

Tres leches Parroquia ^(1,3,7) 220

Ponderación ^(1,3,7) 220

Suspiro limeño con toques de pisco ^(3,7) G 220

COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (pescado, carne, productos lácteos, etc.) proceden de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación verde y provienen de asociaciones de comercio justo.

INFORMACIÓN DE ALERGIAS

Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

(1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

Precios en MXN e incluyen el 16% de impuestos.

El servicio no está incluido.



PLATILLO INSIGNIA

V - VEGANO VG - VEGETARIANO G - GLUTEN FREE