



PIQUEOS FRÍOS



CEVICHE CARRETILLERO ^(2,4,7,14) G 480

Camote glaseado, canchita, calamar frito
leche de tigre con ají amarillo

NIKKEI TIRADITO ^(2,4,6,11,14) G 460

Pesca del día, cremoso de aguacate, wakame, ajonjolí,
chicharrón de tapioca y tinta de calamar,
ají rocoto, leche de tigre

CEVICHE DE CAMARÓN ^(2,4,9,14) 440

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

TIRADITO DE SANDÍA PARRILLADA ⁽⁶⁾ VG/G 350

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

CEVICHE AMAZÓNICO ^(4,8) G 480

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

TARTAR DE PALMITO ^(2,3,4,7,10,14) VG/G 300

Cremoso de aguacate, chips de plátano

PIQUEOS CALIENTES

CHAMPIÑÓN ANTICUCHERO ⁽⁷⁾ G 300

Puré de choclo, salsa rocoto, aguacate, papas

PALOMITAS DE CALAMAR Y CAMARÓN ^(2,3,4,7,14) 330

Limón amarillo, ají de pollería

POLLO PACHAMANCA ^(2,3,7,14) G 300

Puré de camote, papa crujiente, elote baby rostizado

PAPA RELLENA ^(2,3,7,14) G 320

Pollo, huevo de codorniz, aceituna negra,
huancaínas, chalaquita

SÁNGUCHE DE CHICHARRÓN ^(1,6) 440

Camote, hojas picantes, salsa criolla, chili garlic

PESCADO PATARASHCA ^(2,3,4,7,14) 480

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

POSTRES

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

Buñuelo 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