

MENU

ENTRADA • APPETIZER • ENTRÉE



ARANCINI DE RISOTTO

520

Arancinis rellenos de champiñones, tocineta, queso y hierbas aromáticas con salsa de hongos, crema y aromas de trufa • Risotto arancini filled with mushrooms, bacon, cheese over a mushroom truffle cream sauce.



BURRATA Y BERENJENA AL HORNO

820

Berenjena al horno y burrata con salsa de tomate, aroma de trufa y focaccia • Baked eggplant and burrata with tomato sauce



CAUSA LIMEÑA

450

Papa prensada con crema de ají amarillo peruano, zumo de Limón y sal, cubierto con pollo desmenuzado mezclado con mayonesa y apio, aguacate picado y salsa de olivo. •

and truffle aroma served with a side of focaccia

Pressed potato with Peruvian yellow chili cream, lemon juice and salt, topped with shredded chicken mixed with mayonnaise and celery, chopped avocado and olive sauce



AREPITAS DE YUCCA

390

Yucca Fritters • Beignets de Yucca



CEVICHE PERUANO CLÁSICO

720

Clasic Peruvian Ceviche • Ceviche Péruvien Classique



CEVICHE PERUANO CARRETIILERO

850

Pescado, camarones, calamares crocantes y leche tigre de rocoto. • Fresh fish, shirmp, fried calamari, onions and rocoto, lime, pepper marinade



CEVICHE CHALACO

850

Ceviche de pescado y mariscos, aji amarillo, limon, cebolla, maíz, batata, cilantro • Peruvian fish and Seafood Ceviche with yellow pepper, lime, corn, sweet potatoes, onions, cilantro, corn nuts •



HOT WINGS

480

Hot Chicken Wings Served with Celery, Carrots and Blue Cheese dip • Alitas de Pollo Picantes con Apio, Zanahorias y Salsa de Queso Azul



CAMARONES CROCANTES

1400

Crispy panko shrimp with togarashi sauce • Camarones panko crujientes con salsa togarashi



CAPRESSE CLÁSICA

450

Corazón de leche, tomate, pesto, orégano, pimienta de molino y aceite de oliva. • Classic Capresse, tomato, pesto, oregano, fresh pepper and olive oil.

TIRADITO PERUANO

580

Dorado crudo rebanado en pedazos finos, cilantro, salsa de limon y aji amarillo, maíz tostado y hilos de batata • Dorado Sashimi (Raw) , Cilantro, Peruvian Yellow Pepper, Lime, corn nuts, sweet potato crunch • Poisson Cru, Coriandre, Poivron Jaune Péruvien, Citron Vert

EMPANADAS DE AJÍ DE GALLINA

400

Pollo desmenuzado en una crema de ají amarillo y queso parmesano - Shredded chicken mixed with a yellow Peruvian cream sauce and parmesan cheese.



CALAMARES FRITOS O AL GRILL

400

Fried or grilled Calamari Rings • Calamars Fritos o a la plancha

TOSTADA DE LOMO SALTADO

750

Tortilla de maíz, filete de res, cebolla, tomate, aguacate, salsa Huancaína y cebolla crocante •

corn tortilla, beef fillet, onion, tomato, avocado, Huancaína sauce and crispy onion

ENSALADA • SALAD • SALADES



ENSALADA DE AGUACATE Y CAMARONES

620

Avocado Shrimp Salad • Salade de Crevettes et d'Avocat



ENSALADA CESAR

490

Caesar Salad • Salade César
Romaine lettuce, parmesan cheese, brioche croutons, grilled chicken breast, bacon • Lechuga Romana, queso Parmesano, croutones de pan brioche, pollo a la parrilla y tocineta.



ENSALADA COBB

650

Lechuga, aguacate, maíz dulce, tomates cherry, pollo al grill, tocino, huevos duros, queso azul con una vinagreta de limón y aceite de Oliva • Classic Cobb salad with grilled chicken, lettuce, avocado, corn, cherry tomatoes, blue cheese, bacon & hard boiled eggs served with a side of olive & lemon vinaigrette



FRIED GOAT CHEESE SALAD

850

Mix de lechugas, hojas de albahaca, perejil italiano, tomates cherry marinados, láminas de pepino y zanahoria, bites de cebolla crujiente y croquetas de queso de cabra, salsa de balsámico y salvia • Lettuce mix, basil leaves, Italian parsley, marinated cherry tomatoes, cucumber and carrot slices, crispy onion bites and goat cheese croquettes, balsamic and sage dressing



ENSALADA DE RÚCULA

550

Rúcula, queso cabra, semillas de auyama tostadas, almendras, auyama al horno con miel y romero, reducción de balsámico con aceite de oliva • arugula, goat cheese, roasted butternut squash seeds, sliced almonds, honey roasted butternut squash with rosemary, balsamic reduction & olive oil



POKE BOWL

655

Camarones crocantes, aguacate, fideos de arroz, arroz sushi, mango, batata, togarashi, cajuil tostado, wantán crocant, salsa Nikkei, • breaded cruncy shrimp, avocado, rice noodles, sushi rice, mango, togarashi, crunchy wontons, cashews, Nikkei dressing



ENSALADA MIXTA

300

Mixed Green Salad • Salade Verte
Composée

QUINOA BOWL

600

Ensalada de quinoa con vegetales, rábano, pepino japonés, col morada, tomates cherry, mix de lechugas, rucula, aguacate, choclo, wantan crocante • Quinoa salad with vegetables, radish, Japanese cucumber, red cabbage, cherry tomatoes, mixed lettuce, rocket, avocado, corn, crispy wonton. (VEGANA)

ADD PROTEIN EXTRA:

Pollo al Grill /Grilled Chicken: \$250

Salmon \$450

TUNA/ATUN \$300

Camarones/grilled shrimp \$400

PLATOS FUERTES • MAIN COURSE • LES PLATS PRINCIPAUX

Platos fuertes incluyen una opción de acompañamiento: ensalada, vegetales, arroz , papas frita o tostones • Main courses include one choice of a side dish: seasonal vegetables, rice, fries or tostones Les plats principaux incluent salade, ou légumes de saison, ou riz , ou frites, ou tostones.



AJÍ DE GALLINA

550

Deliciosos trozos de pechuga de pollo desmenuzada cubiertos con crema de aji amarillo peruano, leche, nueces, y cubierto con queso parmesano.

Ligeramente picante acompañado con arroz • Delicious pieces of shredded chicken breast covered in Peruvian yellow pepper cream, milk, pecans, and topped with parmesan cheese, lightly spicy, served with rice



HAMBURGUESA

625

Hamburger 8 oz • lettuce tomato, cheese , bacon, side of onion rings • lechuga, tomate, queso, tocineta, acompañado con aros de cebolla frita



PIZZA BURRATA

1300

Thin crust pizza, light red sauce, prosciutto, burrata cheese and arugula with side of pesto & olive sauce. Pizza cubierta de jamón serrano, queso burrata y rúcula.



SANDWICH DE LOMO SALTADO CON PAPAS FRITAS

795

Filete de res stir-fry en su jugo con cebolla, tomate, ajos, salsa de soya y ostión, cilantro, servido en pan crujiente y papas fritas • Wok stir fried beef tenderloin, captured in it's own juices, served on crunchy bread with red onions, tomatoes, garlic, soy-oyster sauce, cilantro, side of french fries



CLUB SANDWICH FOR 2

795

Huevo, jamón, tocino, queso, pollo, mayonesa, apio, lechuga, tomate - Eggs, ham, bacon, cheese, chicken salad, lettuce and tomatoes.



LOMO SALTADO CON RISOTTO BLANCO

1200

Soft pieces of beef filet, bright tomatoes, Peruvian yellow peppers and onions sautéed in a fiery wok with soy-oyster sauce served on a bed of tender risotto * filete de res, salteado con cebolla, tomate, cilantro, ajo, salsa de ostras y salsa de soya servido sobre risotto cremoso al dente.



CHICHARRON DE CERDO CON TACU TACU

920

Chicharron de cerdo con tacu tacu de habichuela roja mezclada con arroz y salsa criolla peruana • Crispy pork belly over a bed of mixed red bean and rice tacu tacu and Peruvian creole onion relish



SECO DE POLLO • STEWED CHICKEN IN CILANTRO SAUCE

680

Guiso peruano de pollo a base de cilantrico, ajies peruanos, cerveza, servido con tacu tacu de habichuela roja y arroz, aguacate y salsa criolla • Peruvian stewed chicken in cilantro sauce, Peruvian peppers, beer, served with red beans mixed with rice tacu tacu, avocado and creole onion relish.

PECHURRINAS DE POLLO

500

Fried Chicken Tenders with a side dish of your choice • blanc de poulet frit

POLLO A LA PARILLA

450

Grilled Chicken with a choice of one side •
Pollo a la Parilla con un acompañamiento

POLLO AL CURRY

500

Pollo al Curry • *Chicken Curry* • *Poulet au Curry*

POLLO CON CHAMPIÑONES

550

Chicken Breast with Mushrooms • *Poulet au Champignons*

FILETE DE RES • BEEF TENDERLOIN

1100

8 onzas de filete de res, opción de un acompañamiento y una salsa de chimichurri o funghi y trufa • 8 oz beef tenderloin, choice of side dish and choice of Chimichurri or Mushroom & Truffle sauce.



CHIVO GUISADO (SOLO LOS DOMINGOS)

1100

Chivo guisado criollo, moro de guandúles con coco, arepitas de yuca y aguacate • Creole stewed goat, pigeon peas coconut rice, yucca arepitas and avocado (SUNDAYS ONLY)



SANCOCHO (SOLO LOS DOMINGOS)

500

Sancocho Stew (Sundays only) • *Sancocho (Dimanche)*

**PESCADO/MARISCOS •
FISH/SEAFOOD •
POISSON/FRUITS DE
MER**



**MOFONGO DE AGUACATE
Y CAMARONES**

600

Avocado Shrimp Mofongo • A mash of fried green plantains crushed in a mortar with garlic & oil • Mofongo de Crevettes et d'Avocat



**DORADO Y CAMARONES
AL CURRY**

950

Dorado with Shrimp in a cream curry sauce with your side of choice • *Daurade et Crevettes au Curry*



PESCADO A LO MACHO

950

Fish of the day and seafood wrapped in a light Peruvian panca pepper sauce, served with rice. Lightly spicy • Pescado del día y mariscos envueltos en una salsa ligera de chile panca peruano, servidos con arroz. Ligeramente picante



FRITURA MIXTA DE MARISCOS Y PESCADO

1700

Crispy pieces of fish and in-season seafood accompanied with plantain chips, corn nuts, tartar sauce and salsa criolla - onions, cilantro, lime & tomatoes. • Poisson, crevettes, crevettes au tartare et salsa criolla • Crujientes de pescado y mariscos de temporada acompañado con

RAVIOLIS DE CAMARONES

695

Raviolis de camarones con salsa cremosa
- Shrimp raviolis with cream sauce



PESCADO FRITO (CHILLO)

1200

Fried Chillo with your side of choice • Chillo Frite • Chillo Frito con un acompañamiento

ARROZ CON CAMARONES

950

Arroz y camarones mezclados con una salsa de chile panca Peruano ligeramente picante y un toque de queso parmesano *
Rice & shrimp mixed in a Peruvian panca chili sauce and a touch of parmesan cheese. Lighty spicy



GRILLED SALMON

1400

Filete de salmon a la plancha, couscous, vegetales, choclo, limón y zaatar • Grilled salmon fillet couscous, vegetables, corn, lemon and zaatar

chips de plátano, cancha, salsa tártara y salsa criolla



LANGOSTINOS A LA PLANCHA

1600/lb

Con salsa de mantequilla de ajos y opción de un un acompañamiento • Grilled prawns with butter sauce and choice of one side



LANGOSTA A LA PLANCHA

1950/lb

Con salsa de mantequilla de ajos y opción de un un acompañamiento • Grilled lobster with butter sauce and choice of two sides.



ARROZ CHAUF A DE LANGOSTA Y CAMARONES

2200

Asian style fried rice topped with a whole lobster and shrimp • Arroz frito estilo asiatico cubierto con una langosta entera y camarones.

CAMARONES AL AJILLO O COCO

1300

Garlic or Coconut Shrimp with your side
of choice • Crevettes à l'ail ou la Noix de
Coco



PASTA CON MARISCOS

1100

PASTA • PASTA • PÂTES

PASTA CARBONARA O PASTA ALFREDO

450

Pasta Carbonara or Alfredo • Pâtes à la
Carbonara/Alfredo



FETTUCCINI CACIO E PEPE

450

Pasta con queso y pimienta • Pasta with
cheese and pepper

PASTA CON CAMARONES

795

Creamy pasta with Shrimp • Pâtes aux
Crevettes

Pasta with Seafood in a light tomato
sauce • Pâtes aux Fruits de Mer

MENÚ DE NIÑOS • CHILDREN'S MENU • MENU ENFANT

PASTA ALFREDO PARA NIÑOS

400

Children's Pasta • Pâtes pour les Enfants

PASTA CARBONARA PARA NIÑOS

400

Children's Pasta • Pâtes pour les Enfants

PECHURRINAS DE POLLO

400

Fried chicken Tenders • Poitrine de Poulet

ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS • EXTRA SIDES • EXTRA ACCOMPAGNEMENTS

AGUACATE

100

Sliced avocado • Avocat

TOCINETA

100

Bacon • Bacon

PORCIÓN DE ARROZ

100

Side of rice • Portion de Riz

PAPAS FRITAS

150

French Fries • Frites

TOSTONES

150

VEGETALES A LA PARILLA

150

Grilled Vegetables • Légumes Grillés

Tostones (fried plantains) • Tostones
(Bananes Plantain Frites)

PURE DE AUYAMA

150

Auyama Puree • Purée de Citrouille

PURE DE PAPA

200

Mashed Potatoes • Purée de Pommes de
Terre

HABICHUELAS GUISADAS

100

Side of stewed Dominican Beans

PAPA A LA CREMA

200

Creamy Potatoes

PAPAS SALTEADAS

150

Sautéed Potatoes

ORZO CON HONGOS

250

Orzo pasta con hongos, queso y crema •
Orzo pasta with mushrooms & cream

ARROZ CON CHOCLO

200

Arroz con maiz Peruano • Rice with
Peruvian corn

POSTRES • DESSERTS • LE DESSERTS



FLAN CON DULCE DE COCO

350

Flan with Coconut Nugget and Banana Sauce • Flan aux Pépites de Noix de Coco et Sauce aux Bananes



BUDIN DE PAN

350

Budin de pan tibio con salsa inglesa y helado de vainilla • Bread pudin with english cream and vanilla ice cream



HELADO COCO TAI

295

Helado artesanal Coco Tai en jícara - Artesanal Coco Tai creamy coconut ice cream served on a coconut shell (Vegan option available)



MOUSSE DE CHOCOLATE

350



TIRAMISU

450

HELADO - ICE CREAM

225

Vanilla or chocolate Ice-Cream • Crème Glacée

Chocolate Mousse 82% Cacao, Avocado,
Almonds • Mousse au Chocolat 82%
Cacao, Avocat, Amandes

Crema de mascarpone, café, savoiardi y
cacao en polvo • Mascarpone cream,
coffee, ladyfingers and powder cacao

18% ITBIS y 10% de Servicio NO incluido • 18% Sales Tax and 10% Service Fee NOT included • Impôts 18% et Service
10% NON inclus

PHOTO GALLERY

