



CEVICHE & TIRADITOS

CEVICHE THAI - THAI CEVICHE

Dados de pescado y piña marinado con salsa de soya, aceite de sésamo y zumo de limón acompañado con choclo y cubos de pepino orgánico
Fresh fish and pineapple cubes marinated in soy sauce, sesame oil and lemon with corn and organic cucumber cubes

CEVICHE CLASICO - CLASSIC CEVICHE

Dados de pescado marinado con limón, ají y culantro con choclo, camote, y canchita chullpi
Fresh fish cubes marinated in lemon, chili and cilantro with corn, sweet potato and deep fried corn

CEVICHE MIXTO - MIXED CEVICHE

Cortes de pulpo, calamar, pescado y langostinos marinados con limón, ají limo y culantro con choclo, camote y canchita chullpi
Slightly thin cuts of octopus, squid, fish and shrimps marinated with lemon, hot chili peppers and cilantro with corn, sweet potato and deep fried corn

TIRADITO MAR & RIO - SEA AND RIVER TIRADITO

Salmón del sur y tuno norteño cortados en láminas delgadas y marinadas con jugo de limón, semillas de sésamo, salsa de soya y toques de cebollín
Salmon and tuna thin slices marinated in lemon juice, sesame seeds, soy sauce and ciboulette

TIRADITO NORTEÑO - NORTHERN TIRADITO

El más fresco pescado marinado con jugo de limón, ají limo y un toque de clarito acompañado de camotes glaseados y choclos tiernos
Fresh fish fillet marinated in lemon juice, cilantro sauce and corn juice with glazed sweet potato and corn on the cob

TIRADITO TRADICIONAL - TRADITIONAL TIRADITO

Láminas delgadas de pescado blanco en jugo de limón, ají limo y culantro, puntos de crema de ají amarillo y rocoto con choclo y camote
Fresh fish fillet, cut in thin sashimi slices, marinated in a yellow chili cream with lemon juice, limo chili and coriander with corn and sweet potato

SERVICIO DE PANES DE LA CASA - HOMEMADE BREAD S/. 6.00

 VEGETERIANO - VEGETARIAN  SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

Todos los precios están en Nuevos Soles e incluyen impuestos y servicios
The prices are in Nuevos Soles and taxes and service are included



PARA EMPEZAR - TO BEGIN

ENTRADAS & ENSALADAS - STARTERS & SALADS

V ENSALADA DEL HUERTO - GARDEN SALAD

Lechugas, champiñones salteados, tomate, pepino, palta, choclo, espárragos en vinagreta de alcaparras

Lettuces, sautéed mushrooms, tomato, cucumber, avocado, corn, asparagus in caper vinaigrette

*Agréguele a su ensalada tiras crocantes de pollo apanados en quinua

Add to your salad crispy breaded quinoa chicken strips

ENSALADA EXÓTICA - EXOTIC SALAD

Lechugas orgánicas, gajos de naranja, jamón del país, queso, praliné de almendras, tomates deshidratados y langostinos en costra de coco con vinagreta de manzana

Mix organic lettuce, slices of orange, Country ham, cheese, praline almonds, dried tomatoes and shrimps in coconut crust with apple vinaigrette

ENSALADA DE PULPO - OCTOPUS SALAD

Láminas de pulpo con vinagreta de aceite de oliva y balsámico y de cubos de tomate y palta

Thinly sliced octopus with a balsamic olive oil vinaigrette with tomato and avocado

PULPO ANTICUCHERO - OCTOPUS ANTICUCHERO

Trozos de pulpo salteado con nuestra especial salsa anticuchera sobre papas al chimichurri y choclo

Sautéed octopus with our special anticuchera sauce served over potatoes and corn with chimichurri

ENSALADA NIÇOISE CON LOMITOS DE ATÚN GRILLÉ -

NIÇOISE SALAD WITH GRILLED TUNA FILLET

Aceitunas, vainitas, huevos, anchoas, anillos de cebolla blanca y papitas doradas con vinagreta al tomillo

Niçoise salad with grilled tuna fillet, olives, baby green beans, boiled egg, anchovies, white onion rings, golden potato cubes in thyme vinaigrette

CAUSA CON TARTAR DE ATÚN - TUNA TARTAR CAUSA

Causa frita al perejil, tartar de atún, brotes de soja salteados y salsa de rocoto

Deep fried yellow mashed potatoes with parsley served with tuna tartare, sprouts sautéed in soy and hot pepper sauce

ANTICUCHOS NIKKEI - NIKKEI SKEWERS

Trozos de pescado a la parrilla bañados en chimichurri oriental, gotas de limón y láminas de ají moche, servido sobre hojas de plátano

Grilled fish skewers in chimichurri, peppers and lemon drops, served over banana leaves

CARPACCIO DE LOMO - BEEF CARPACCIO

Láminas de lomo, crema de shitake, queso parmesano, alcaparras, aceite de oliva y sal ahumada

Thin slices of tenderloin, shitake cream, parmesan cheese, capers, olive oil and smoked salt



SOPAS & CREMAS - SOUPS & CREAMS

CHUPE DE PESCADO CON LANGOSTINOS - FISH & SHRIMPS CHUPE

Filete de pescado blanco y langostinos en tradicional chupe, elaborado con ajíes peruanos, arroz, choclo y huevo escalfado

Traditional rich soup with white fish fillet and shrimps, prepared with Peruvian peppers, rice, corn and poached egg

CONCENTRACIÓN DE LA CALETA - CONCENTRATION OF THE COVE

Concentrado de mariscos, elaborado en base a caldo de pescado papas amarillas chicha de jora y toques de culantro

Rich seafood broth prepared with yellow potatoes, coriander and a touch of brewed corn

SUDADO

Filete de pescado sudado con zapallo loche, tomate, ají y cebolla con arroz y yuca

Classic northern fish soup cooked in a light sauce made with tomato, chili, butter nut squash, onions and fish broth with white rice and manioc

✓ CREMA DE TOMATE - TOMATO CREAM

Clásica crema de tomate con albahaca

Classic cream tomato with basil



LO PRINCIPAL - MAIN DISHES

PASTAS - ARROCES - PARRILLAS - WOKS - PASTAS - RICES - GRILLS - WOKS

SPAGHETTI ALL'AGLIO E FRUTTI DI MARE - SPAGHETTI WITH GARLIC & SEAFOOD
con langostinos y calamar, tomates horneados al ají limo y vino blanco
Aglio spaghetti served with shrimps and squid, baked tomatoes and chili
with white wine

 **FUSILLI DE QUINUA PROVENZAL CON VEGETALES AL GRILL -
PROVENÇAL QUINUA FUSSILI WITH GRILLED VEGETABLES**
Fusilli sin gluten salteado con zucchini, berenjena, espárragos, tomates confitados,
corazón de alcachofa, champiñones y finas láminas de parmesano y sal ahumada
Gluten free fusilli with sautéed zucchini, eggplants, asparagus, candied tomatoes,
artichoke hearts, mushrooms and thin slices of Parmesan with smoked salt

 **BIG PASTA**
Ravioles rellenos con hongos de Cajamarca, crema ligera de papa y aceite trufado
Ravioli stuffed with Cajamarca's mushrooms, potato cream and truffle oil

ARROZ MARINO - SEAFOOD RICE
Arroz cocido suavemente sobre una base de mistura de mariscos y un toque
de parmesano
Sticky rice cooked gently on a base of mixture of seafood and a touch of
Parmesan

TUNO CON ARROZ THAI - TUNA THAI RICE
Tataki de atún con arroz thai con langostinos y salsa de coco
Tuna tataki and Thai rice with shrimps over coconut sauce

ATÚN SALTADO & TACU TACU DE PALLARES - TUNA SALTADO STYLE
Tacu tacu de pallares lqueños con atún saltado, ensaladita de culantro y
crema de ají amarillo
Beans & rice croquette with sautéed tuna over a yellow pepper cream and
cilantro salad

TUNO EN COSTRA DE SÉSAMO - TUNA IN SESAME CRUST
Atún en costra de ajonjolí blanco y negro sellado en plancha con puré de lúcumay
micromix del huerto
Tuna crusted with black and white sesame seeds with lucuma puree and
a mix of vegetables

PESCA THAI AL VAPOR - STEAMED THAI FISH
Trozos de pescado marinados en leche de coco y ajíes de la casa sobre tiernos
espárragos envueltos en hoja de plátano con un toque ahumado
Steamed Thai fish marinated in coconut milk and homemade chili over
tender asparagus wrapped in banana leaf with a touch of a smoky taste



LO PRINCIPAL - MAIN DISHES

PASTAS - ARROCES - PARRILLAS - WOKS - PASTAS - RICES - GRILLS - WOKS

SALMÓN EN SALSA DE ALCAPARRAS - SALMON IN CAPERS SAUCE

Salmón a la plancha acompañado de puré de yuca al Parmesano y legumbres, terminado con una salsa de alcaparras y paprika
Grilled salmon served with manioc purée in Parmesan and vegetables in paprika and capers sauce

PULPO SALTEADO - SAUTÉED OCTOPUS

con chimichurri, papas doradas y ensaladilla de arúgula
Sautéed octopus over chimichurri, sautéed potatoes and arugula salad

LOMO AL AROMA DEL CARBÓN - GRILLED TENDERLOIN

con puré trufado y vegetales salteados al wok
Coal scented grilled tenderloin with a truffle puree and sautéed vegetables on wok

LOMO SALTADO - TENDERLOIN BEEF SALTADO STYLE

Tiras de lomo salteado con cebolla, tomate, salsa de soja y pisco con de arroz graneado con choclo y papas amarillas fritas
Strips of beef tenderloin sautéed with onions, tomato, soy sauce and pisco with rice with corn and French fries

SALTADO DE MAR Y MONTAÑA - SURF AND TURF SALTADO

Langostinos y lomo salteados con cebollas, tomate y ají, acompañados de arroz graneado con choclo y papas amarillas fritas
Shrimps and beef tenderloin sautéed with onions, tomatoes and peppers with rice with corn and homemade French fries



PARA LOS PEQUEÑOS - FOR KIDS

PASTA

Spaghetti o Rigatoni con mantequilla, salsa de tomate o a la crema
Spaghetti or Rigatoni with butter, tomato sauce or in a cream

CHICKEN FINGER

Servidos con papas fritas o arroz con choclo
Served with French fries or rice with corn

MILANESA

De pollo o pescado con papas fritas, ensalada o arroz con choclo
Crispy breaded chicken or fish fillet with French fries, salad or rice with corn

Todos los precios están en Nuevos Soles e incluyen impuestos y servicios
The prices are in Nuevos Soles and taxes and service are included



LO DULCE - THE SWEETEST

POSTRES & HELADOS - DESSERTS & ICE CREAM

AMARETTI

Base de chocolate embebido en almíbar de amaretto con mouse de dulce de leche y praliné de almendras
Chocolate base dipped in amaretto, with dulce de leche mousse and crunchy almond praline

CHOCOLATE 74%

sobre cremosa base de chocolate blanco
over creamy white chocolate base

CITRICOS CON CRAQUELIN DE VAINILLA - CITRUS WITH VANILLA CRAQUELIN

Gajos de naranja, mandarina y limón, trozos de fresas y toques de maracuyá con crema de vainilla bourbon craquelada con azúcar
Lemon, mandarin and oranges sections, strawberries and hints passion fruit with bourbon vanilla cream caramelized in sugar

COULANT

Biscocho de chocolate con el interior fundido, servido caliente con helado de vainilla
Chocolate biscuit with liquid chocolate inside, served hot with homemade vanilla ice cream

CHEESECAKE NEW YORK ARENNAS

El clásico New York Cheesecake con el toque especial de Arennas
The classic New York cheesecake with the special touch of Arennas

CRUMBLE DE MANZANA - APPLE CRUMBLE

Cubos de manzana salteadas con pisco y naranja cubierto con crocante integral con helado de vainilla o sorbete de yogurt marmolado con mango-maracuyá
Apple cubes sautéed with Pisco and orange covered with integral crispy crumble with vanilla ice cream or yogurt sorbet marbled with mango-passion fruit

FRUTAS & SORBETES - FRUIT & SORBETS

Plató de frutas de la estación y sorbetes de la casa
Seasonal fruit platter with homemade sorbets

HELADOS & SORBETES - ICE CREAM & SORBETS

Refrescantes helados y sorbetes artesanales hechos en casa
Refreshing homemade ice creams and sorbets