

## Los platos frescos

### MONTADITO NIKKEI

Tartar de pesca del día, alga nori crispy y emulsión acevichada 2 uds 6 €

### OSTRA DE LECHE DE TIGRE

Ostra de temporada con un toque peruano 3,5 €

### CEVICHE CLÁSICO

Pesca del día, boniato, leche de tigre 16,50 €

### CEVICHE DE PUERTO

Pesca del día, pulpo y gambón cocido, aguacate, maíz de choclo, boniato, leche de tigre de vieiras y ají amarillo 16,5 €

### TIIRADITO DE SALMÓN APASIONADO

Láminas de salmón curado, agridulce de fruta de la pasión y ají limo 10,50€

## Las buenas causas

### CAUSA DE POLLO CRIOLLO

Causa de pollo tierno marinado en ají panca, achiote y salsa tártara 10,80€

### CAUSA DE PESCA AHUMADA NIKKEI

Causa, mayonesa nikkei y aguacate 10,80€

## Freiduría

### CROQUETA DE PULPO

Pulpo anticuchero al miso 3,50€

### CROQUETA DE AJÍ DE GALLINA

Guiso al ají y grana padano 3,50€

### “JALEA” DE CALAMAR CON TÁRTARA LIMEÑA

Calamar marinado y rebozado crujiente 9 €

### SÁNGUCHE DE CHICHARRÓN

Bocadillo de panceta a baja tempura y frita, boniato y criolla 9€

## Calentitos & sabrosos

### CURRY PERUANO DE PESCADO

Curry de ajíes, arroz con choclo 16,80€

### “SECO DE PATO” HOMENAJE NORTEÑO

Magret, orzo cremoso, calabaza, shitake y quinoa crispy 18€

### UDÓN DE LOMO SALTEADO CON UN TOQUE NIKKEI

Pasta al wok, ternera y verduras 16,80€

## Dulces

### TRES LECHEs

Receta de la abuela de Richi con oporto y helado de leche merengada 6,50€

### CHOCOLATE, MANDARINA Y PASIÓN

Brownie, mousse de cacao, helado de mandarina y miel de maracuyá 6,50€

### TARTA DE QUESO CON GUANÁBANA

Quesos, guanábana y helado de mascarpone 6,50€

