



# ENTRADAS

## CARPACCIO DE SALMON

5 . 9 0 0

Finas laminas de salmón marinadas con un toque justo de vino blanco limon, alcaparras y especias

## TARTAR DE PULPO

6 . 5 0 0

Timbal de trozos de pulpo cebolla morada, cilantro y vegetales con el aderezo justo al paladar

## ENSALADA TRILOGIA DE QUINOA

8 . 5 0 0

Mix de quinoa con lechugas, tomate y queso parmesano, todo bañado en vinagreta de la casa

## CAMARONES AL PANKO

7 . 5 0 0

10 camarones ecuatorianos apanados acompañados con salsa de la casa

## CEVICHE AMARU

1 3 . 5 0 0

Combinacion salmón y pescado blanco acompañados de pulpo, piures cebolla morada y aliñados con una especial leche de tigre de erizos camote y maíz cancha, todo esto coronado con camarones al panko

## LECHE DE TIGRE AMARU

6 . 2 0 0

Cubitos de pescado y mariscos de las costas chilenas, aliñados con leche de tigre de erizos y salsa de rocotto peruano para darle el toque justo de sabor al paladar

## CEVICHE CLASICO

8 . 5 0 0

Láminas de pescado con cebolla morada cilantro, camote y maíz cancha aliñados con leche de tigre, receta del chef Jhon Salazar

## ENSALADA DEL CAMPO

5 . 9 0 0

Fresca ensalada de vegetales acompañadas con huevos duros y salsa de la casa

# MENÚ NIÑOS

4 . 5 0 0

- FETUCHINIS CON SALSA ALFREDO
- SUPREMA DE POLLO CON PAPAS FRITAS



# PLATO DE FONDO

## SALMON TRES QUESOS CON RISOTTO AL PESTO

Corte de salmón a la plancha bañado con salsa de queso azul parmesano y cheddar acompañado de un cremoso risotto de albahacas y espinacas

## CORDON BLUE DE SALMON Y QUINOTTO AL OLIVO

Corte de salmón relleno de jamón y queso apanado en panko. Servido con un delicioso risotto de quinoa con salsa de olivo

## FILETE SHYRAZ CON RISOTTO FUNGI

Corte de filete de 250.gr aprox a la plancha albardado con láminas de panceta de cerdo, bañado en reducción de vino shyraz y arándanos deshidratados, todo montado sobre un risotto de champiñones.

## FETUCCINIS CON STROGONOFF

Trozos de filete salteados en soya champiñones y especias acompañados con Fetuccinis en salsa bechamel

## MONDONGUITOS A LA ITALIANA

Bastoncitos de guatitas de vacuno salteadas al wok con arvejas aji amarillo, cebollitas en pluma. Escoltadas por papas coctel bañadas en queso cheddar.

## ADOBO DE JABALI

Corte de tierno jabalí marinado por 24 horas en hojas de hierba buena y salsa de aji panka, servido con pure a base de paltas y nueces

## CONEJO A LA NORTEÑA

Corte de conejo a la olla al estilo del norte del Perú adobado con mix de ajies: panka, mirasol y amarillo (no picantes) acompañado de deliciosa yuca cocida y timbal de arroz al cilantro.

## FILETE LATE HARVEST

Medallón de filete de res a la plancha bañado en reducción de vino Late Harvest con cebollitas perlas y pasas rubias acompañado de ñoquis en salsa de eneldo

## LOMO SALTADO CHILUANO

Bastones de lomo de vacuno flambeados en vino con cebolla morada y tomate al wok con salsa de soya y ostión, acompañado de trilogía de papas nativas y arroz a la mantequilla con choclos.

## AL GALOPE CON TRILOGIA DE PURES

Sabroso corte de equino, marinado por 48 horas en aliños y especias pensadas para armonizar un plato que no encontraras en otro lugar.

## CORDERO AL CABERNET

Corte de cordero horneado por 3 horas a fuego lento, acompañado de papas salteadas a las finas hierbas y bañadas en reducción de cabernet y pimientos.

## CIERVO AL OPORTO

Lomo de ciervo a la plancha bañado en reducción de vino oporto y maíz morado con suave pate de ternera y delicioso puré de castañas.

## RISOTTO PRIMAVERAL CON SALSA DE ALCACHOFAS

Pensando en quienes no comen carnicita

10.500