



## **Cena criolla:**

Precio: 35€ por persona  
(Reserva mínima 2 personas)

**Aperitivo:**  
Pisco sour

### **1. Entrantes a elegir:**

Cebiche limeño (El clásico de corvina y langostinos)  
Tiradito de pez mantequilla al ají amarillo y maracuyá

### **2. Ensalada:**

Tabule de quinoa con mango nikkei

### **3. Segundos a elegir:**

Ají de gallina de la abuela (Ave desmenuzada y guisada con ajíes peruanos, nata y frutos secos)

Lomo saltado del Perú al Wok (solomillo salteado al wok con soja verduras y toques peruanos)

### **4. Bebida:**

Copa de vino y agua

### **5. Postre:**

Los 3 cacaos del inca (cacao peruano 82%).en Brownie con salsa y helado de lúcuma, espolvoreado con quinua pop.



## **El mixturas (Reserva mínima 4 personas)**

Precio: 30€ por persona

### **1- Entrantes para compartir:**

Cebiche nikkei (atún, bonito marinado con miso y base limeña)

AmeriCroquetas (rellenas de ají de gallina)

Yucas fritas con alioli de aguacate

### **2- Segundos a elegir:**

Anticucho de pez mantequilla (brochetas de pez japonés a la parrilla con patatas y maíz andino con cremas peruanas.

Solomillo de cerdo caramelizado con salsa de panela, puré de boniato y migas de almendras

Ají de gallina de la abuela. (Ave desmenuzada y guisada con ajíes peruanos, nata y frutos secos)

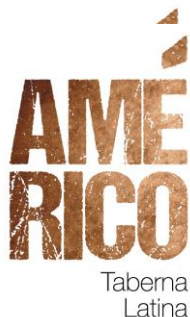
### **3- Postres para compartir:**

Sobado 3 leches con migas de almendra

Sopa de maracuyá y coco con helado de ron y pasas.

*Este menú estará acompañado de dos consumiciones de bebidas de su elección (Vino, cerveza o refresco)*





## **El de aquí y de allá (Reserva mínima 4 personas)**

Precio: 40€ por persona  
(Incluye una copa o un cóctel de su elección al final de la cena)

### **1. Entrantes para compartir:**

Tiradito de pez mantequilla (pez japonés cortado en láminas con salsa de ají amarillo y maracuyá)

Americroquetas (croquetas rellenas de ají de gallina)

Huevos rotos Américo (con boniato y patatas y salsa romesco)

Tequeños de queso (Masa de hojaldre rellena de queso guayanés con salsa de panela)

### **2. Segundos a elegir:**

Picaña a la parrilla con yucas fritas y chimichurri cítrico.

Lomo saltado del Perú (dados de solomillo salteado al wok con verduras y patatas)

Anticucho de pez mantequilla (brocheta de pez japonés con patatas y maíz andino y cremas del Perú)

### **3. Postres:**

Sobado tres leches con migas de almendra

Sopa de maracuyá con coco y helado de ron y pasas.

*Este menú tiene además dos bebidas de consumo de su elección (cerveza, vino o refrescos)*





## **Semana pop (Reserva mínima 4 personas)**

Este menú sólo estará activo de lunes a jueves en el horario de comidas y cenas excepto festivos)

Precio: 25 € por persona

### **1. Entrantes para compartir:**

Cebiche de bonito (sabor a Lima, Perú)

Americroquetas (croquetas rellenas de ají de gallina)

Yucas fritas con alioli de aguacate.

Tabule de quinua con mango.

### **2. Segundos a elegir:**

Ají de gallina (Ave desmenuzada y guisada con ajíes peruanos, nata y frutos secos)

Picaña a la parrilla con yucas fritas y chimichurri cítrico.

Anticucho De pez mantequilla (brochetas de pez japonés con patatas y maíz andino con salsas del Perú)

### **3. Postres:**

Sobado tres leches con migas de almendra.

Sopa de maracuyá con coco y helado de ron y pasas.

*Este menú estará acompañado de dos bebidas de su elección (cerveza, vino o refrescos)*

