



❧ SANDWICH ❧

SANDWICH CRUJIENTE DE CHICHARRÓN DE LECHÓN, CAMOTE CROCANTE,
CRIOLLA & HUANCAÍNA «\$28.500»

HAMBURGUESA DE CORDERO “LA DESPENSA”, BERENJENA GRILLADA &
CREMA DE QUESO DE CABRA «\$28.500»

SANDWICH DE LANGOSTINOS A LA BRASA, GUACAMOLE & TOMATILLOS
ASADOS «\$29.900»

❧ ENSALADAS ❧

DE CAMPO: MEZCLUM DE VERDES ORGÁNICOS, HIERBAS AROMÁTICAS,
PALMITOS, PALTA & TOMATE «\$20.200»

ENSALADA THAI DE POLLO ASADO AL CURRY CON PALTA, MANGO &
LECHUGAS ORGÁNICAS «\$25.800»

BURRATA DE BÚFALA CON ENSALADA DE TOMATES ORGÁNICOS, ARÚGULA
SALVAJE & PESTO «\$30.900»



ENTRANTES

TARTARE DE SALMÓN CON CHICHARRÓN INFLADO, AGUACATE & TOMATES
CHERRY «\$21.500»

TIRADITO SECHURA DE LA PESCA DEL DÍA, CREMA DE AJÍES AHUMADOS,
CHOCLO ANTICUCHERO & PLÁTANO MADURO «\$24.500»

CHICHARRON DE COCHINILLO ASIATICO & DIP DE PIÑA «\$25.900»

CAUSA LIMEÑA DE LANGOSTINOS & PULPO AL OLIVO «\$25.900»

TIRADITO “PISQUEÑO” DE LA PESCA DEL DÍA & CONCHAS DE ABANICO CON
LECHE DE TIGRE DE PALTA & CHALACA «\$26.500»

QUICHE PROVENÇAL DE QUESO DE CABRA, MIXTURA DE TOMATES CHERRY,
CEBOLLA ASADA, CHONTA & RUCOLA «\$26.500»

CEVICHE CARRETILLERO DE LA PESCA DEL DÍA AL AJÍ AMARILLO &
CROCANTE DE CALAMAR «\$29.600»

TACOS DORADOS DE MOLLEJAS, TOMATILLOS, JALAPEÑOS, SOUR CREAM &
GUACAMOLE «\$19.500»

CEVICHE PARRILLERO CALIENTE DE CORVINA, CALAMAR & GAMBAS AL
JUGO DE ROCOTO «\$29.900»

CEVICHE “CANTARRANITA” DE CORVINA, PALTA, LECHE DE TIGRE
EMULSIONADA & OLIVA EXTRA – VIRGEN «\$32.900»

TEMPURA MIXTA DE CALAMAR, LANGOSTINOS & PESCA DEL DÍA CON DÚO
DE DIPS JAPONESES «\$32.900»

PULPO A LA GRIEGA, HECHO A LA BRASA CON PAPAS TOSTADAS, AIOLLI &
CREMA DE PEREJIL «\$33.900»



❧ SOPAS ❧

SOPA DE TOMATE NAPOLITANA CON MINI-CROQUETAS DE QUESO DE CABRA «\$21.600»

BOUILLON DE LA RIVIÈRE CON PESCA DEL DÍA, MEJILLONES, ALMEJAS BEBE & LANGOSTINOS «\$26.500»

❧ PASTA ❧

SPAGHETTINI “CANTONES” CON WOK SALTADO DE LOMO, LANGOSTINOS & CALAMAR «\$37.900»

FETTUCCHINE POSITANO EN RAGÚ DE LANGOSTINOS & ALMEJAS, VINO BLANCO & PEPERONCINI «\$29.900»

RAVIOLES DE QUESO DE CABRA, RICOTTA & BURRATA DE MOZZARELLA EN JUGO DE TOMATE CHERRY & ALBAHACA «\$30.600»

SPAGHETTINI “LA DESPENSA” CON LOMO AL CARBÓN & GAMBAS EN PESTO CASERO «\$37.900»

ARROZ MARISQUERO VERDE “PIURANO” CON CHICHARRÓN DE PESCA DEL DÍA, CALAMAR, LANGOSTINOS & ALMEJAS «\$39.500»



PRINCIPALES

SECO DE LOMO AL ESTILO PIURANO & ESTOFADO DE FREJOL BLANCO EN
VAINA «\$35.500»

PESCA DEL DÍA DE LAS PICANTERÍAS NORTEÑAS DE LIMA CON CREMA DE
LANGOSTINOS & AJÍES CHARAPITAS «\$35.900»

POLLITO PROVENSAL ROSTIZADO AL DIJON, JUGO ROTI, ENSALADA DE
TOMATILLOS & CRUJIENTES DE PAPAS NATIVAS «\$32.900»

SALMÓN PARMENTIER, PATATAS CONFITADAS, EMULSIÓN NOISETTE DE
HONGOS, ESPÁRRAGOS & BRÓCOLI ALLA MILANESA «\$36.800»

SUDADO CRIOLLO DE LA PESCA DEL DÍA, LANGOSTINOS & ALMEJAS EN
GUISO A LA CERVEZA & AJÍ AMARILLO «\$36.900»

ALBONDIGAS DE CORDERO MARROQUÍ CON HARISSA, ALBARICOQUE,
ZUCCHINI & ALMENDRAS CON CREMOSO DE PATATAS «\$37.200»

PESCA AL CURRY HINDÚ, HONGOS & ARROZ CÚRCUMA BOMBAY «\$38.500»

TACU-TACU A LO MACHO CON PESCA DEL DIA, GAMBAS, CALAMAR &
BANANO ASADO «\$39.900»

COSTILLAR DE CHANCHO A LA PARRILLA CON BARBACOA CRIOLLA,
CREMOSO DE PATATAS & ENSALADA DE RUCOLA – AGUACATE «\$48.500»

“STEAK & FRITES” DE BIFE ANCHO A LA BRASA, JUGO ROTI, PATATAS
CRUJIENTES & ENSALADA DE TOMATE CHERRY «\$64.500»

