

## ENSALADAS AMANIDES

Ensalada de salmón flameado con fresas gelificadas y crujiente de kiwicha pop. 🐟 10,50  
*Amanida de salmó flamejat amb maduixes gelificades i cruixent de kiwicha pop.*

Ensalada de quinoa y mango con sorbete de apio y lima y queso frito. 🥗 10,50  
*Amanida de quinoa i mango amb sorbet d'api i llima i formatge fregit.*

## PRIMEROS PLATOS PRIMERS PLATS

CEVICHE CLÁSICO 🐟 16,90  
Dados de pescado marinados en lima, ají limo y cilantro con cebolla roja y boniato glaseado.  
*Daus de peix, marinats amb llima, ají limo, coriandre, ceba vermella i moniato glacejat.*

CEVICHE NIKKEI 🥗🐟🌱 16,50  
Daus de tonyina vermella marinats amb ají limo, llima i sèsamo.  
*Daus de atún rojo marinados en ají limo, soja, lima y sésamo.*

CEVICHE VEGETARIANO 🥗🌱 13,90  
Habas, maíz, tomate, cebolla, lechuga y kiwicha inflada estilo "solterito".  
*Faves, xancla, tomàquet, ceba, enciam, kiwicha inflada, estil "solterito".*

CEVICHE CALIENTE AMAZÓNICO 🐟 15,90  
Dados de pescado y langostino a la parrilla servidos en hojas de plátano a la piedra.  
*Daus de peix i llagostins a la graella en fulles de plàtan a la pedra.*

TIRADITO AL AJÍ AMARILLO AHUMADO 🐟 13,90  
Láminas de pescado con crema de ají amarillo asado, maíz y dados de boniato.  
*Làmines de peix amb crema d'ají groc rostit amb blat de moro i daus de moniato.*

CAUSA LIMA-TOKIO 🥗🐟🌱 12,90  
Patata prensada y alineada con taco de atún rojo bañado en cache y sésamo.  
*Patata premada i alineada amb tall de tonyina vermella arrebossat amb cache i sèsam.*

NIGURIS ANTICUCHEROS 🥗🌱 12,50  
Niguiris de arroz con entrañas adobadas flameadas y toques de huancaína y hierbas.  
*Niguri d'arròs amb entranya adobada flamejada amb tocs de huancaína i herbes.*

TARTAR DE SALMÓN PERUCHO 🐟🌱 13,50  
Dados de salmón, quinoa, kiwicha ecológica, manzana, aceitunas y aguacate.  
*Daus de salmó, quinoa, kiwicha ecològica, poma, oliva i alvocat.*

TACO CHICHARRONERO 🥗🌱 12,90  
Tiras de chicharrón de cerdo con camote frito, salsa de cebolla y crema de huancaína.  
*Tires de chicharrón de porc amb moniato fregit, salsa de ceba i crema de huancaína.*

## PLATOS PRINCIPALES PLATS PRINCIPALS

LOMO AHUMADO SALTEADO 🥗🌱 15,90  
Tiras de ternera en su jugo salteadas al wok con cebolla, tomate y ají, flameadas con pisco y servidas con patatas.  
*Tires de vedella fetes al wok amb ceba, tomàquet, ají, amb el seu suc, flamejades amb pisco amb patates.*

MAKI ROLL ACEVICHADO 🥗🐟🌱 13,90  
Makis japo-peruanos con langostinos en tempura, aguacate, corvina y mayonesa cevichera.  
*Makis japonesos-peruans amb llagostins en tempura amb alvocat i corbina i maionesa cevichera.*

PULPO ANTICUCHERO 🥗🌱 15,90  
Tentáculos de pulpo marinados en salsa de anticucho a la parrilla con patatas andinas y salsa especial.  
*Tentacles de pop marinats en salsa anticucho a la graella amb patates andines i salsa especial.*

RISSOTTO DE SECO A LA NORTEÑA 🌱 15,50  
Guiso verde peruano con arroz arborio y ternera cocida durante 8 horas a fuego lento.  
*Guisat verd peruà amb arròs arbori i vedella cuita durant 8 hores a baixa temperatura.*

POLLO CHIFERO «CALLE CAPÓN» 🥗🌱 13,90  
Pollo marinado y bañado en salsa tonkatsu acompañado de arroz chaufa con verduras estilo "aeropuerto".  
*Pollastre marinat i arrebossat amb salsa tomkatsu acompanyat d'un xaufa de verdures estil "aeroport".*

SALMÓN CON QUINOA 🥗🐟🌱 15,90  
Salmón a la plancha con reducción de higos acompañado de chaufa de quinoa y sésamo.  
*Salmó a la planxa amb reducció de figues acompanyat d'un xaufa de quinoa i sèsam.*

AJÍ DE GALLINA 🥗🌱 14,50  
Guiso limeño de pollo de corral con crema de ají amarillo, leche, pan y nueces, servido con patatas en sangre de toro.  
*Guisat de pollastre de corral típic de Lima, crema d'ají groc amb llet amb pa i nous, acompanyat de patates tipus "sangre de toro".*

**JALEA DE MARISCOS**     **14,90**

Marisco marinado bañado en salsa criolla y cremas especiales.

*Fruits del mar marinats i arrebossats amb salsa criolla i cremes especials*

**PARIHUELA AFRODISÍACA DE MACA**  **15,50**

Potente suquet de marisco con hierbas y maca orgánica.

*Potent suquet de mariscs amb fruits del mar, herbes i maca orgànica.*

## REFRESCOS REFRESCS

**AGUA** **2.30**

*Aigua*

**AGUA CON GAS** **2,20**

*Aigua amb gas*

**INCA KOLA** **3,60**

*Inca Kola*

**COCA-COLA** **2,40**

*Coca-Cola*

**FANTA** **2,20**

*Fanta*

**GINGER-ALE** **2,20**

*Ginger-Ale*

**TÓNICA** **2,20**

*Tònica*

**NESTEA** **2,20**

*Nestea*

**ZUMOS** **1,90**

*Sucs*

**RED BULL** **3,00**

*Red Bull*

## CERVEZAS CERVESES

**CERVEZA CUSQUEÑA RUBIA** **3,50**

*Cervesa cusqueña rossa*

**CERVEZA CUSQUEÑA NEGRA** **3,50**

*Cervesa cusqueña negra*

**CERVEZA CUSQUEÑA ROJA INTENSA** **3,50**

*Cervesa cusqueña roja intensa*

**CERVEZA CUSQUEÑA DE TRIGO** **3,50**

*Cervesa cusqueña de blat*

**CERVEZA CRISTAL** **3,50**

*Cervesa cristal*

**CERVEZA ESTRELLA (CAÑA)** **2,50**

*Cervesa estrella (canya)*

## CÓCTELES CÒCTELS

**PISCO SOUR** **6,90**

*Pisco sour*

**CHICHA SOUR** **6,90**

*Chicha sour*

**PISCO SOUR DE COCA** **7,50**

*Pisco sour de coca*

**PISCO SOUR DE AJÍ** **7,50**

*Pisco sour de ají*

**CHILCANO** **7,50**

*Chilcano*

**PISCO-TONIC** **7,50**

*Pisco-tònic*

## BEBIDAS CALIENTES BEGUDES CALENTES

**CAFÉ** **1,30**

*Cafè*

**CORTADO** **1,80**

*Tallat*

**CAFÉ CON LECHE** **1,80**

*Cafè amb llet*

**AMERICANO** **1,50**

*Americà*

**LECHE** **1,00**

*Llet*

**INFUSIONES** **1,90**

*Infusions*

## ICONOS ALERGENOS ICONES D'AL·LERGENS

-  HUEVO/ OU
-  MARISCO/ MARISC
-  SOJA/ SOJA
-  GLUTEN/ GLUTEN
-  PESCADO/ PEIX
-  MOLUSCOS/ MOL·LUSCS
-  LÁCTEOS/ LÀCTIS
-  SÉSAMO/ SÈSAM
-  FRUTOS SECOS/ FRUITS SECS

-  APIO/ API
-  MOSTAZA/ MOSTASSA
-  SULFITOS/ SULFITS
-  CACAHUETE/ CACAUET