

Platos Principales

Trilogía de Causa del Mar: Causa con Langostino, pulpo y salmón.

Enrollados de Jaiba Chani: Rollos de jaiba con almíbar de jengibre, panela y ají confitado.

Montaditos de Calamar Gris: Calamar gris salteados con aceitunas, cebolla, pimentón y pesto de albahaca sobre pan chabata.

Mejillones Pica: Mejillones salteados en su concha con naranja, cebolla, tomate, ajo y vino blanco.

Ceviche del Perú: Corvina, limón, cebolla, maíz, ají y plátano ventiao.

Tiradito de atún en Wasabi: Atún fresco en lonjas, vinagreta wasabi y ensaladita de rábano.

Tiradito de Salmón: Lonjas de salmón, mandarina, rúcula y cilantro.

Langostinos Chutney: Langostinos en chutney de ají, mango y coco en cama de causa simple.

Medallones de Lomo de Res: Medallones de lomo a la parrilla acompañados con pasta al romero o arroz alimonado.

Escabeche de Pollo: Saltado de pollo con vegetales y arroz.

Lomo saltado: Tradicional lomo saltado peruano al estilo del Chef.

