

MENÚ



PARA EMPEZAR

LAS CONCHAS DEL TIO JULIO

A la parrilla con mantequilla picante y mezcal.

S/13 UN

CONCHAS CALETAS

Del Puerto Paracas con ajíes sureños.

S/13 UN

ALMEJAS AHUMADAS

En leche de tigre con erizos y oca frita.

S/15 UN

OSTRAS DASHI

Salsa Hondashi y sal de lechuga de mar.

S/20 UN

NAVAJAS PACHAMANQUERAS

Chimichurri andino con crocante de ajos.

S/58

CHORAZOS A LA CHALACA

Los de toda la vida (3 UN)

S/35

CEVICHE CHICANO

Sin fronteras. Pesca del día, jalapeños, conchas y leche de tigre apaltada.

S/70

CEVICHE LOS PRIMOS

El favorito de Alan. Pesca del día, choclo rostizado y Uchucuta.

S/60

CEVICHE TOCAYO

Erizos Frescos de San Juan de Marcona.

S/65

CEVICHE DE TRICICLO

Un recuerdo de la niñez de los chefs. Pesca del día, pota y puré de plátano.

S/60

LONCHERITA PITUCA

Como en el cole. Sanguchito de pollo con zumito de durazno.

S/9 UN

GAMBAS INDIAS

Un inmigrante curry que llegó para quedarse.

S/58

FONDOS

GIUSEPPI RICHETTI

Spaghetтини fresco, gambas y huancaína.

S/58

PASTA SAN JUAN

Pasta con Erizos de Marcona, conchas y sour cream.

S/70

NO ES MALARRABIA (ES BUENA)

Pesca del día rostizada, sudado norteño y majado de plátano.

S/65

EL CHAUFA

Clásico de barrio, panceta de cerdo y una yemita curada.

S/50

SECO DE MARÍA

¡Un asado de tira de la abuela de los primos! El plato que los sacó del barrio.

S/70

ARROZ TALLÁN

Arroz ibérico meloso, pulpo, pesca del día y leche de erizo.

S/65

ARROZ CON PATO

Confit de pato sobre un espejo de demi-glace.

S/75

PULPO A LA BRASA

Un clásico del chef César.

S/75

PARA ENDULZAR

LA SOBRINA

Crema volteada casera con helado de coco.

S/26

CERRO SAN JUAN

Volcán de cacao al 70%, con cashew en achiote y granita de mandarina.

S/26

LAS CACHANGAS

Del barrio limeño a conquistar el mundo, con miel de manzanilla y helado de queso.

S/26

LA PITUCA DE BARRIO

De los primeros amores del chef Héctor. Tarta de peras con helado de queso.

S/28

EL TIRAMISÚ

La historia detrás es oculta...Mascarpone, Marsala, Bizcotela de vainilla y almíbar de café.

S/29