



NOCHE

DE PESCADOS Y MARISCOS

DE PERÚ HASTA LA BAJA



ENTRADAS

Ceviche Peruano

Cebolla morada, canchas, leche de tigre, camote asado

USD

\$18

Pulpo a la Gallega

Papines a la huancaína, polvo de chiles, aceite de oliva

\$16.50

Jalea Mixta

Calamar, pulpo y pescado fritos, tártara de ají amarillo, salsa criolla peruana, canchas

\$24

Coctel de Mariscos Vuelve a la Vida

Salsa coctelera, aguacate, tomate, chile serrano, cilantro

\$19

Ostiones en Aguachile Amarillo

Mango, naranja, habanero, pepino, cilantro

\$16

FUERTES

Pescado Tikinxic

Salpicón de rábanos y habanero, tortillas nixtamalizadas

\$26

Quesadillas de Camarón y Langosta

Salsa de habanero, tocino, guacamole, alioli chipotle

\$26

Almejas Chocolatas Rellenas

Queso Chihuahua, pico de gallo, limón amarillo, jalea de tocino

\$24

Tacos de Jaiba

Tártara de ají amarillo, reducción de balsámico, salsa de habanero, ensalada de col de napa

\$25

Arroz con Mariscos

Azafrán, alioli, pan de campo, arroz bomba, tocino

\$28



GUARNICIONES

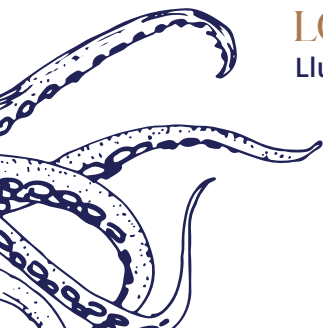
Papas a la Huancaína, ensalada mixta, arroz Mexicano, ensalada de col

\$6.50

LO DULCE DEL CHEF

Lluvia de postres

\$9



Nuestros precios son en dólares Americanos, 16% IVA incluido
*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos,
se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor