
PIQUEOS

Croquetas Los Laureles (unidad)	19
Rellenas de causa marinera y alioli de cangrejo.	
Navajas asadas (unidad)	19
Con una Meunier a la limeña.	
Wantacos de langostino jumbo encocado (unidad)	24
Con sus toques de coctel de langostinos sabor a chifa.	
Ostras al natural (unidad)	26
Con salsa tiradito o pondzu.	
Conchitas Cantuarias (unidad)	29
Con Leche de Tigre de Poros y Caviar.	
Tortita de Choclo y su Tartar (unidad)	29
Con su Hummus de Zarandaja.	
Tostada de Erizo (unidad)	29
De Brioche tostado, huevo revuelto y Erizo.	
Conchas Oka (unidad)	32
Espuma de parmesano añejo, limón, crumble de ajo.	
Cuy Pekinés de toda la Vida (unidad)	34
Hoisin de rocoto, crepe de Maíz morado.	
Hakaos olímpicos (3 unidad)	39
Rellenos de langostinos y una salsa cinco continentes.	

PIQUEOS

- Mini Baos de Pato con Piña (3 unidades) 39
Al vapor y dorados al final, ajicito kuo man.
- Leche de Tigre de Alcachofa (unidad) 43
Con Tartar de Lenguado y chips de Alachofa.

ENTRADAS

- Tartar de estos tiempos 56
Tartar de camarón, leche de tigre de arándanos, espuma ahumada de papa.
- Mini Poke Waikiki 59
De Atún Toro, erizo, calamar, concha, caviar de trucha, ají amarillo.
- Gyozas de cola de buey 56
Curry verde Lima Thai.
-

ENTRADAS

Dumplings de Gallina	56
Cremita trufada de Caldo de Gallina.	
Mil hojas de Papa "Corazón	56
Corazones de Pollo anticuchero, jugo de pollo a la brasa, Choclo meunier, Rocoto en batán.	
Canelones de Liebre al Chocolate	79
Espuma de Aí amarillo y Pecana rallada.	
El pulpo Chucuito	84
Pulpo al olivo, sus cremas ítalo peruanas, sus galletitas de quinua.	
Tiradito de Lenguado Bachiche	84
Leche de Tigre de Albahaca.	
Cebiches del día	
Fortuno	86
Lenguado	89
De Erizos	79

PLATOS DE FONDO

ARROZ, PASTAS, VEGETARIANOS

Coliflor entera rostizada (Veg) Bañada de una salda Huanca Curry.	69
Raviolis de Alcachofa y Ricotta En salsa de chupe de langostinos.	79
Tortellinis de Lúcumá En una Meunier de Conchas al "Capuccino".	82
Raviolones de cordero Paris - Lima Mantequilla trufada, jugo de seco limeño.	82
La Pasta del Sur En salsa de Vongoles, erizos, rocoto y limón.	89
Arroz con Pato de toda la vida Pechuga asada, criolla con todo.	98
Arroz cremoso de Espárragos y lenguado Crema suave de erizos, hilos de espárragos crujientes.	98
Arroz con Mariscos Cantolao Al Wok en punto meloso, espuma de Leche de Tigre.	98
Sopa Seca de Pulpo a la brasa en su tinta Aioli de Ají amarillo.	98

PLATOS DE FONDO

PESCADOS, CARNES, AVES

Bonito Pepper Steak de San Isidro A la pimienta Molle San Isidrina, Pastel de Papas, ensalada de Verano.	79
Corvina en escamas de papas nativas Beurre blanc de ají amarillo y vongoles, pasta arco iris rellena de olluco.	98
Wellington del Mar Pesca del día horneada en hojaldre, salsa al vino tinto, crema de Coliflor, hierbas volando.	98
Milanesa Nikei de Pez de profundidad En una cacerola de arroz con concolon, tortilla jugosa en salsa de saltado.	98
Lomo de Róbalo "Recuerdos de Huacho" Sudado en naranja agria, tomatines y sus Humitas de Yuca y de Choclo.	98
Lenguado lengüeta entero para compartir Meunier Huachana, papa amarilla batida "Don Joel"	198
Molleja de corazón asada entera batido de loche, hongos y cebollitas escabechadas.	89
Hot Pot de Carrillera "Bourignon de Chifa" en olla humeante de quinua cremosa.	89

PLATOS DE FONDO

Lomo de Novillo al jugo "A lo Pobre" saltado de cebollas, tomates, ajíes, papas nativas. arroz con choclo, huevo y plátano frito.	89
El Cuy a la Royal Deshuesado y guisado lentamente al vino y cacao.	98
Pato confitado cinco sabores Butter Curry rocoto. melosito verde con coco y Albahaca.	98
Ossobuco de Cordero de Nueva Zelanda En su jugo al ají amarillo, pepián verde de choclo, Arroz colorao, criolla de Zarandaja.	138
El Cochinillo de toda la vida Con Papas mortero, cebollitas glaseadas y ensalada de Berros	178
Bife angus "Bistro limeño" para compartir Jus saltado, sauce choron Huacatay, Huayro frites.	238
