
PIQUEOS

Navajas asadas (unidad) Con una Meunier a la limeña.	19
Conchitas Cantuarias (unidad) Con Leche de Tigre de Poros y Caviar.	29
Tortita de Choclo y su Tartar (unidad) Con su Hummus de Zarandaja.	29
Bloody Nikkei (unidad) Caviar de Trucha, Pasta de Camote, Marisco del día bloody de Sachatomate,	32
Conchas Oka (unidad) Espuma de parmesano añejo, limón, crumble de ajo.	32
Cuy Pekinés de toda la Vida (unidad) Hoisin de rocoto, crepe de Maíz morado.	32
Planchaditos Nikkei (2 unidades) De Burger Prime.	39
De Lomo Prime	49

PIQUEOS

Tostada de Erizo (unidad)	34
De Brioche tostado, huevo revuelto y Erizo.	
Croquetas de Choclo con Queso (2 unidad)	28
Y su crema de Huacatay y frutos secos.	
Leche de Tigre de Alcachofa (unidad)	39
Con Tartar de Lenguado y chips de Alachofa.	
Navajas (unidad)	14
Conchas (unidad)	18
Ostras (unidad)	26

ENTRADAS

Cebiche de Tomates de Verano (Veg)	39
Y su leche de Tigre de Almendras y Albahaca.	
Tempura de huerto Nikkei (Veg)	39
Camote amarillo, Ají dulce, Hongos, Ocopa nikkei.	
Mil hojas de Papa "Corazón"	49
Corazones de Pollo anticuchero, jugo de pollo a la brasa, Choclo meunier, Rocoto en batán.	

ENTRADAS

La Leche asada de Erizos y Espárragos Bañada de una cremosa salsa de Chupe.	49
Gyozas de Cola de Buey Curry verde Lima Thai, encurtidos Nikkei.	49
Dumplings de Gallina Cremita trufada de Caldo de Gallina.	56
Muchame de Pulpo Chucuito Sus cremas italo peruanas y galleta de soda de Quinoa.	78
Tiradito de Lenguado Bachiche Leche de Tigre de Albahaca.	78
Canelones de Liebre al Chocolate Espuma de Aí amarillo y Pecana rallada.	86
Cebiches del día	
Fortuno	79
Lenguado o mixto	89
De Erizos	94

PLATOS DE FONDO

ARROZ, PASTAS, VEGETARIANOS

Coliflor entera rostizada (Veg) Bañada de una salda Huanca Curry.	69
Dumplings de Cordero y Loche (Veg) "Beurre" de Seco, salsa Ragú Sichuan.	79
Raviolis de Alcachofa y Ricotta En salsa de chupe de langostinos.	79
Tortellinis de Lúcumá En una Meunier de Conchas al "Capuccino".	79
La Pasta Diablita 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 loche, ají y azafrán Ragú de Rabo de Toro y Tuétano, gremolata de Seco.	89
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
Lomo de Pez Diablo en su Garbanzal En picante de Garbanzos con Mondongo y Morcilla.	89
Wellington del Mar Pesca del día horneada en hojaldre, salsa al vino tinto, crema de Coliflor, hierbas volando.	98
Tonkatsu de Pez de profundidad Salsa Napo Nikkei al pomodoro, tempura de Choclito	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
Langosta entera "Thermidor de Chupe" Su gratín de macarronis en salsa Ocopa.	368
Molleja de corazón asada entera batido de loche, hongos y cebollitas escabechadas.	89
Hot Pot de Carrillera "Bourgignon 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
Pato confitado cinco sabores Butter Curry rocoto. melosito verde con coco y Albahaca.	98
Cuy confitado al "Orange" Manjar de carapulcra, emulsión de huacatay.	98
Ossobuco de Cordero de Nueva Zelanda En su jugo al ají amarillo, pepián verde de choclo, Arroz colorao, criolla de Zarandaja.	138
El cuarto de Cochinillo de toda la vida Con Papas mortero, cebollitas glaseadas y ensalada de Berros	178
Bife angus "Bistro limeño" Jus saltado, sauce choron Huacatay, Huayro frites..	198
