


Entradas


Appetizers

 * **Ensalada de Tomate y Queso Fresco**
Con arúgula y vinagreta de pimientos.


Tomato and Fresh Cheese Salad *
With arugula and vinaigrette of peppers.

 * **Maki Vegano**
Con Camote crocante, salsa anticuchera, chicharrón de tofu y palta


Vegan Maki *
With crispy sweet potato, anticuchera sauce, tofu and avocado pork rinds.

 **Causa de Pulpo**
Al olivo, con papa y ají amarillo.


Octopus Causa
Olive style, with potato and Yellow pepper.

 **Sashimi de Salmón**
Cortes finos de salmón, jengibre y cebolla china bañados con salsa ponzu y ajonjolí tostado.

Salmon Sashimi
Thin cuts of salmon, ginger and Chinese onion bathed in ponzu sauce and toasted sesame seeds.

 **Ceviche de Pescado**
Jugo de ceviche clásico, choclo, camote y chips de plátano.


Fish Ceviche
Classic ceviche juice, corn, sweet potato and banana chips.

 **Maki Acevichado**
Un clásico peruano-japonés, con Ebi furai y aguacate envuelto en láminas finas de pescado y emulsión de leche de tigre de chile jalapeño.

Maki Acevichado
A Peruvian-Japanese classic, with Ebi furai and avocado wrapped in fish and emulsion of jalapeño chili tiger milk.

Sopas

Soups

 **Sopa Wantán**
De la cocina Chifa, caldo de ave aromatizado con especias orientales, hierbas acitronadas y wontons de pollo y cerdo.

Wantan Soup
From Chifa cuisine, flavored chicken broth with oriental spices, lemony herbs and chicken and pork wontons.

 * **Crema Fría de Maíz y Gengibre**
Con coco y maíz pozolero.

Corn and Ginger cold Cream *
Whit coconut and pozole corn.

* Platos Vegetarianos  Sin gluten  Cacahuates

* Vegetarian Dishes  Gluten free  Peanuts

Platos Principales



Lomo Saltado

De origen oriental, filete de ternera salteado al wok, con verduras crocantes, papitas cambray y arroz tradicional.



Pollo a la Brasa

Un clásico de la Gastronomía Peruana, con papas hilo y ensaladita de tomates, palta y salvia.



Seco de Cordero Norteño

Presentado como samosas, con arvejas, yuca y jugo de cordero con ají amarillo.

Ceviche Caliente de Pescado

Hecho al momento, poco picante, con leche de coco, limón, cilantro y arroz.

Arroz Chaufa de Mariscos al Ajillo



Salteado con vino blanco y aderezo criollo.

* Arroz Chaufa de Vegetales



Salteado con kion, ajo y salsa huancaína.

Verduras al Wok

Con fideos ramén y salsa de ostión.

Main Courses

Sautéed Loin

Of oriental origin, stir-fried beef filletwok, with crunchy vegetables, potato baby chips and traditional rice.

Grilled Chicken

A classic of Peruvian Gastronomy, with potato thread and tomatoes salad, avocado and sage.

Northern Lamb

Presented as samosas, with peas, cassava and lamb juice with yellow chili.

Hot Fish Ceviche

Made at the moment, not very spicy, with coconut milk, lemon, coriander and rice.

Chaufa Rice with Garlic Seafood

Sautéed with white wine and Creole dressing.

Vegetables Chaufa Rice *

Sautéed with kion, garlic and huancaína sauce.

Wok Vegetables

With ramen noodles and oyster sauce.

Postres

Pregunte por nuestra selección de postres.

Desserts

Ask about our desserts selection.



Postres

Desserts

Manjar Blanco con Chile

*Limón y merengue
de vino dulce.*

White Manjar with Chilly

*Lemon and meringue
of sweet wine.*

Mousse de Chocolate

Con crema irlandesa y cacao.

Chocolate Mousse

With Irish cream and cocoa.

Tarta de Plátano

*Caramelizado con jengibre
y helado de coco.*

Banana Cake

*caramelized with ginger
and coconut ice cream.*

*** Degustación de helados y sorbetes**

Helados veganos.

Ice cream and sorbet tasting *

Vegan ice cream.

*** Ensalada de fruta fresca**

Ensalada de frutas frescas de temporada.

Fresh fruit salad *

A selection of fresh seasonal fruits.