

MENÚ DEGUSTACIÓN

Mochi de ají negro y jamón de paiche
Muchame de atún sobre yuquita frita
Tocto y panceta
Erizo y ponzu
Tartar de atún toro y crocante de arroz
Tiradito al olivo
Concha a la brasa, ají negro y macambo
Navajas con mantequilla de camarón
Saltado de udon marino
Paiche a las brasas
Sacha culantro y ají dulce
Asado de tira y lentejas con chorizo ibérico

Humita de choclo

Coco loco

S/ 240

LA COCINA
DE
RAFAEL
PIQUERAS

MI PROPUESTA

Una cocina honesta y moderna, sin perder de vista la tradición.

LOS INSUMOS

Los mejores productos del Perú.

LO QUE APORTO

La experiencia de haber trabajado en algunas de las mejores cocinas del mundo.

Mis ganas de seguir viajando y aprendiendo.

MI RETO EN MARAS

Que la experiencia gastronómica sorprenda, divierta y guste.

Que mi cocina evoque recuerdos y que genere nuevas sensaciones.



Rafael Piqueras Bertie

ENTRADAS

Conchas a las brasas Mantequilla de ponzu, limón rugoso, cashews y ajo crocante.	S/	45
Tartar de atún Ponzu cítrica, galleta de arroz, palta, togarashi y gel de mostaza.	S/	45
Navajas Mantequilla de ajo y tucupí, chalaquita y culantro.	S/	55
Gyozas de seco de cabrito Chalaquita y puré de zarandaja.	S/	47
Ceviche Peta Pesca del día, ají limo, cebolla y leche de tigre.	S/	69
Steak tartare Al cuchillo, frío de mostaza y grana padano.	S/	49
Tiradito al olivo Pesca del día, leche de tigre con aceite de oliva y palta quemada.	S/	55
Mi pastel de choclo Relleno de cola de buey, salsa de hongos y grana padano.	S/	39
Tiradito de navajas Lecha de tigre de palta, chalaquita y aceite de culantro.	S/	55
Pulpo a la parrilla Tostado, chimichurri de pimientos, ajo crocante, tartar de olivas y hummus.	S/	52
Ceviche caliente Pescado, conchas, pulpo, calamar, leche de tigre caliente y cebollas.	S/	69
Mollejas crocantes Cremoso de queso, salsa de carne y kale.	S/	47
Ensalada de pulpo blanco, langostinos y alcachofas Ajo tostado y aceite de oliva.	S/	75

Precios incluyen 18% de impuestos de ley y 10% de servicios. Servicio de panes de la casa por persona S/12.
Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos.
En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio.

FONDOS

Asado de tira Cocido lentamente, papas crocantes, sal de chorizo y berros.	S/	119
Locro de langostinos Queso tostado, habas, alverjitas, choclo, salsa de langostinos y vóngole.	S/	77
Atún a la pimienta verde Al carbón, salsa de pimienta y papas fritas.	S/	79
Pesca del día Hummus, portobellos, espárragos, tomates a la parrilla y jugo de lomo saltado.	S/	75
Cochinillo y huatia Cochinillo confitado y huatia de papas, ocas y mashuas.	S/	79
Ravioles de zapallo loche Con ragú de cola de buey y espuma de trufa blanca.	S/	62
Cowboy steak Al Jospes, con chochito a la crema y papas runtus al horno.	S/	199
Black cod Ensalada de lentejas, berros y gel de manzana.	S/	89
Pappardelle al ragú de ternera Funghi porcini y grana padano.	S/	65
Arroz meloso Arroz al horno, langostinos, alcachofas y estragón.	S/	77
Suculento arroz con pato Arroz meloso, magret de pato y chalaquita.	S/	77
Paiche al carbón Envuelto en hoja de bijao, salsa de sudado de yuca brava y fermento de cocona.	S/	79
Canilla de cordero Puré trufado, cebollas caramelizadas y ensalada de brotes.	S/	77
Spaghetti del mar Vóngole, conchas y navajas.	S/	62

Precios incluyen 18% de impuestos de ley y 10% de servicios. Servicio de panes de la casa por persona S/12.
Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos.
En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio.