

el Salar

- BAR DE MARAS -

MARTES A SÁBADO DE 12:00 P.M. A 11:00 P.M.  
TUESDAY THROUGH SATURDAY 12:00 P.M. TO 11:00 P.M.



### EL SALAR

Asado de tira, tocino, cheddar, cebollas crocantes y salsa animal. Short ribs blend, bacon, cheddar, crispy onions and animal sauce.

S/ 28 - 120 gr.  
S/ 39 - 200 gr.

### CHEESEBURGER

Carne angus, cheddar, gouda y salsa animal. Angus beef, cheddar cheese, gouda cheese and animal sauce.

S/ 28 - 120 gr.  
S/ 39 - 200 gr.

### LA POWER

Carne Angus, huevo escalfado, chorizo ibérico, lechuga y salsa spicy. Angus beef, poached egg, iberian chorizo, lettuce and spicy sauce.

S/ 28 - 120 gr.  
S/ 42 - 200 gr.

### TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS VIENEN CON PAPAS

**ALL OUR BURGERS COME WITH POTATOES**

### ASADO DE TIRA AHUMADO SMOKED AND BRAISED SHORT RIBS

En pan de campo grillado, barbacoa asiática, berros y salsa bernesa. In grilled country loaf, asian barbecue, watercress and bernaise sauce.

S/ 33

### PAVO AL HORNO ROASTED TURKEY

En brioche de papa amarilla, mayo casera de tomillo, papitas al hilo, tomates asados y lechuga criolla. In yellow potato brioche bread, homemade thyme mayo, shoestring potatoes, roasted tomato and lettuce.

S/ 34

### PULLED CHEEK'S

En pan de camote y quinoa, ajo asado, queso azul y cebollas. In sweet potato and quinoa bread, roasted garlic, blue cheese and caramelized onions.

S/ 36

### BUNS

Con chanchito char siu, cole slaw, nabo encurtido y salsa chifera. Char siu pork bun, cole slaw, pickled turnip and chifa style sauce.

S/ 36

### PANINI CON JAMÓN SMOKED PORK BELLY HAM PANINI

De panceta ahumada, arúgula salvaje, tomates confitados y mayo de mostaza antigua. Wild arugula, confit tomato and Dijon mustard mayo.

S/ 32

Precios incluyen 18% de impuestos de ley y 10% de servicios. 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.  
Prices include 18% of taxes and 10% of service charge. Take into consideration that food and beverage prepared, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

**PIQUEOS  
APPETIZERS**

**NIGIRI DE CONCHAS Y  
AJÍ AMARILLO AHUMADO**

S/ 36

**NIGIRI DE TRUCHA, MISO CON BATAYAKI  
FLAMEADO Y QUINUA CROCANTE**

S/ 36

**TIRADITO DE PULPO NIKKEI  
"ROSITA YIMURA"**

Leche de tigre con aceite de oliva y  
tapenade de aceitunas.

S/ 36

**TARTARE DE SALMÓN**

Con sabores ponja, kimchi de ají amarillo e hilos  
de wantán crocante.

S/ 39

**MINI BURGERS**

Nuestras tres variedades de hamburguesas  
para probar y compartir.

S/ 39

**CARPACCIO DE LOMO ESTACIONADO**

Clásica salsa "Harry's Bar", burrata al pesto  
y queso maduro de Oxapampa.

S/ 49

**TABLA DE QUESOS REGIONALES**

(2 - 3 personas)

S/ 92

el Salar

- BAR DE MARAS -

## SIDES

**PAPAS CLÁSICAS CON CÁSCARA**  
**CLASSIC POTATOS WITH SKIN**

S/ 12



**CAMOTES FRITOS**  
**FRIED SWEET POTATOS**

S/ 12

## POSTRES DESSERTS

**COCO LOCO**

Cre moso de coco, tapioca de maracuyá, mojito de piña y granada, acompañado de un sorbet de piña al Josp er y coco nitro. Creamy coconut, passion fruit tapioca, pineapple and granada mojito, roasted pineapple sorbet and nitro coconut.

S/ 38



**EL NORTE**

Espuma de queso y lúcuma, helado de algarrobo, polvo de cacao y papeles de lúcuma y cacao. Lucuma and cheese foam, carob tree ice cream, cacao dust and lucuma sheets.

S/ 29

**TRUFÓN DE CHOCOLATE**  
**CHOCOLATE TRUFFLE**

S/ 26



**MERENGADO DE CHIRIMOYA**  
**CUSTARD APPLE MERINGUE**

S/ 26

**TOCINILLO DEL CIELO**  
**EGG YOLK FLAN**

S/ 26



**TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS**  
**RED BERRIES CHEESECAKE**

S/ 26

# el Salar

- BAR DE MARAS -



## CAPITAN

Pisco Viñas de Oro Quebranta, vermouth rosso, bitters.

**S/ 35**

## PISCO PUNCH

Pisco Viñas de Oro Italia, sirope de piña, zumo de limón, tierra de cítricos.

**S/ 34**

## GOLDEN JACK

Jack Daniels, hierba buena, aguaymanto, miel de maple, zumo de limón.

**S/ 35**

## BRAMBLE

Gin Bombay Bramble, licor de moras, sirope, zumo de limón.

**S/ 34**

## TROPICAL

Vodka Absolut, aperol, mandarina, piña, sirope de haba tonka.

**S/ 35**

## SMOKED NEGRONI

Gin Bombay, Campari, vermouth rosso, humo de chocolate.

**S/ 35**

## MOSCOW MULE

Vodka Absolut, ginger beer, zumo de limón.

**S/ 34**

## MAI TAI

Ron Bacardi Gold, triple sec, sirope de horchata, zumo de limón.

**S/ 34**

## GARDEN TONIC

Gin Bombay, chartreuse verde, sirope de pepino, zumo de limón, tónica.

**S/ 35**

## AÑEJO




Ron Bacardi 8 años, Vermouth rosso, jerez, fernet, bitters.

**S/ 35**

el Salar

- BAR DE MARAS -



-  **PILSEN** .....  
S/ 15
-  **CUSQUEÑA** .....  
S/ 18
-  **STELLA ARTOIS / CORONA** .....  
S/ 20
-  **CERVEZA ARTESANAL BARBARIAN** .....  
S/ 22

## VINOS POR COPA WINE BY THE GLASS

### CAVA RAVENTOS I BLANC

Anoia, España

S/ 45

### HERACLIO ALFARO CRIANZA

Rioja, España

S/ 48

### ANIMAL, CHARDONNAY

Mendoza, Argentina

S/ 52

### MARQUES DE CASA CONCHA, CABERNET SAUVIGNON

DO Maipo, Chile

S/ 52

### BACAN, SAUVIGNON BLANC

Mendoza, Argentina

S/ 55

### CATENA, MALBEC

Mendoza, Argentina

S/ 55

### ABADÍA DE SAN CAMPIO, ALBARIÑO

DO Rias Baixas, España

S/ 62