

## ENTRADAS STARTERS

<b>Tiradito de trucha</b> Trucha curada de Huancavelica, acompañada de salsa de lima y alcaparrones. <b>Huancavelica trout tiradito</b> Accompanied by lime and capers sauce.	S/ 49
<b>Siu Mai de conchas y cochinito asado</b> Acompañado de salsa ramen y encurtido de rabanito. <b>Scallops and pork Siu Mai</b> Accompanied by ramen sauce and pickled radish.	S/ 59
<b>Carpaccio de lomo estacionado</b> Clásica salsa "Harry's Bar", burrata al pesto y queso maduro de Oxapampa. <b>Tenderloin carpaccio</b> Classic Harry's Bar sauce, pesto burrata and Oxapampa aged cheese.	S/ 55
<b>Ensalada de calamares</b> Cebolla blanca, aceituna botija y alcachofas. <b>Calamari salad</b> Onions, botija olives and artichokes.	S/ 39
<b>Tiradito de pulpo Nikkei "Rosita Yimura"</b> Leche de tigre con aceite de oliva y tapenade de aceitunas. <b>Rosita Yimura nikkei octopus tiradito</b> Olive oil leche de tigre and olives tapenade.	S/ 42
<b>Nuestro pastel de choclo de siempre</b> Relleno de cola de buey, salsa de hongos Porcón y queso Paria maduro de Arequipa. <b>Our classic corn pie</b> Stewed oxtail, Porcon mushrooms and Arequipa aged paria cheese.	S/ 36
<b>Tartare de salmón con sabores ponja</b> Kimchi de ají amarillo e hilos de wantán crocante. <b>Salmon tartare</b> Yellow pepper kimchi and crispy wantan threads.	S/ 42

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.  
Prices include 18% of taxes and 10% of service charge. Homemade bread basket per person S/ 12.  
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.

## FONDOS

### MAIN COURSES

<p><b>Spaghetti a la bolognesa</b> Al estilo de mi abuela, con salchicha de huacho casera (y mucha paciencia). <b>My grandma´s spaghetti bolognese</b> With Huacho artisanal sausage (and a lot of patience).</p>	S/ 52
<p><b>Ravioles asados</b> Rellenos de camote y zapallo asado, queso mascarpone, parmesano y ragout de hongos. <b>Loche pumkin ravioli</b> With mascarpone cheese, shaved parmesan cheese and mushroom ragout.</p>	S/ 46
<p><b>Salmón a la meniere</b> De mandarina, naranja agria, alcaparras, arroz con choclo y papitas bebé confitadas con mantequilla, ajo y perejil. <b>Tangerine salmon</b> With sour orange, capers, corn rice, confit baby potatoes with butter, garlic and parsley.</p>	S/ 66
<p><b>Sudado de paiche Thai</b> <b>Thai paiche local stew</b></p>	S/ 59
<p><b>Asado de tira 50 horas</b> Con cremoso de papas nativas y queso "Cholombert". <b>50 hrs braised short ribs</b> Creamy native potatoes and Cholombert cheese.</p>	S/ 72
<p><b>Carrillera</b> con ravioles de loche asados con miel de algarrobo de Samaca - Ica. <b>Veal cheeks</b> With loche pumpkin ravioli and Samaca carob tree honey.</p>	S/ 59
<p><b>Panceta de cerdo</b> Laqueada en salsa de miso y mantequilla picosa de maní. <b>Pork belly</b> With miso sauce and spicy peanut butter.</p>	S/ 59

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.  
Prices include 18% of taxes and 10% of service charge. Homemade bread basket per person S/ 12.  
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.

## POSTRES DESSERTS

<b>Coco loco</b> Cremoso de coco, tapioca de maracuyá, mojito de piña y granada. Acompañado de un sorbet de piña al Jospers y coco nitro. Creamy coconut, passion fruit tapioca, pineapple and granada mojito, roasted pineapple sorbet and nitro coconut.	S/ 38
<b>El norte</b> 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
<b>Trufón de chocolate</b> Chocolate truffle	S/ 26
<b>Merengado de chirimoya</b> Custard apple meringue	S/ 26
<b>Tocinillo del cielo</b> Egg yolk flan	S/ 26
<b>Tarta de queso con frutos rojos</b> Red berries cheesecake	S/ 26

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.  
Prices include 18% of taxes and 10% of service charge. Homemade bread basket per person S/ 12.  
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.

# VINOS WINES

## Espumantes / Sparkling Wine

Raventos i Blanc - Anoia, España	S/ 160
Bianchi Estrella Brut - Mendoza, Argentina	S/ 165
Veuve Cliquot Ponsardin Brut - Champagne, Francia	S/ 640

## Blancos / Whites

Intipalka, Sauvignon Blanc - Ica, Perú	S/ 105
Fernandez de Pierola, Tempranillo Blanco - Rioja, España	S/ 110
Muralhas de Moncao Vinho Verde - Adega de Moncao, Portugal	S/ 125
Finca Constancia Parcela 52 - Verdejo, Castilla, España	S/ 125
Domain Les Roques Roussane - Languedoc-Roussillon, Francia	S/ 165
Animal, Chardonnay - Mendoza, Argentina	S/ 189
Bacan, Sauvignon Blanc - Mendoza, Argentina	S/ 199
Miramar, Riesling - Valle de San Antonio, Chile	S/ 199
Abadía de San Campio, Albariño - DO Rias Baixas, España	S/ 225
El Enemigo, Chardonnay - Mendoza, Argentina	S/ 245
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc - Marlborough, Nueva Zelanda	S/ 295

## Tintos / Red

Intipalka, Malbec - Ica, Perú	S/ 105
Cuatro Vacas Gordas - Mendoza, Argentina	S/ 145
Heraclio Alfaro Crianza - Rioja, España	S/ 175
Marques de Casa Concha, Cabernet Sauvignon - DO Maipo, Chile	S/ 185
Catena, Malbec - Mendoza, Argentina	S/ 199
Gresa, Blend, DO Empordá, España	S/ 225
Viejas Tinajas, Cinsault - DO Itata, Chile	S/ 225
Tahuan Bonarda - Mendoza, Argentina	S/ 245
Famiglia Bianchi Gran Malbec - Mendoza Argentina	S/ 265
Biolento, Malbec - Mendoza, Argentina	S/ 275
Quinta Do Vallado, Blend - Douro, Portugal	S/ 285
Clos De Los Siete - Mendoza, Argentina	S/ 295
Renacer Enamore, Blend - Mendoza, Argentina	S/ 299
Barda, Pinot Noir - Patagonia, Argentina	S/ 310
Concreto, Malbec - Mendoza, Argentina	S/ 389
Piedra Negra, Valle de Uco, Malbec - Mendoza, Argentina	S/ 440

## 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

## BEBIDAS BEVERAGES

<b>Capitan</b> Pisco Viñas de Oro Quebranta, vermouth rosso, bitters.	S/ 35
<b>Smoked Negroni</b> Gin tanqueray, campari, vermouth rosso, humo de chocolate.	S/ 35
<b>Pisco Punch</b> Pisco Viñas de oro Italia, sirope de piña, zumo de limón, tierra de cítricos.	S/ 34
<b>Moscow Mule</b> Vodka Absolut, ginger beer, zumo de limón.	S/ 34
<b>Golden jack</b> Jack Daniels, hierba buena, aguaymanto, miel de maple, zumo de limón.	S/ 35
<b>Mai Tai</b> Ron Plantation , triple sec, sirope de horchata, zumo de limón.	S/ 34
<b>Bramble</b> Gin tanqueray, licor de moras, sirope, zumo de limón.	S/ 34
<b>Garden Tonic</b> Gin tanqueray, chartreuse verde, sirope de pepino, zumo de limón, tónica.	S/ 35
<b>Tropical</b> Vodka Absolut, aperol, mandarina, piña, sirope de haba tonka.	S/ 35
<b>Añejo</b> Ron Santa Teresa 1796 , Vermouth rosso, jerez, fernet, bitters.	S/ 35