

LUNES A SÁBADO 12:00 P.M. A 4:00 P.M. / 7:00 P.M. A 12:00 A.M.
MONDAY TO SATURDAY 12:00 P.M. TO 4:00 P.M. / 7:00 P.M. TO 12:00 A.M.

ENTRADAS STARTERS

Ceviche peta Pesca del día, leche de tigre tradicional, acompañado de camote y cancha chulpi. Catch of the day, traditional tiger's milk, sweet potato and chulpi roasted corn.	S/ 69
Ceviche carretillero Pesca del día, conchas de abanico y leche de tigre de ají amarillo ligeramente ahumado acompañado de camote y canchita chulpi. Catch of the day, shells, smoked yellow pepper tiger's milk, sweet potato and chulpi roasted corn.	S/ 78
Tiradito Buendía Laminas de pesca del día, leche de tigre con aceite de oliva y ajo frito. Catch of the day thin slices, tiger's milk with olive oil and fried garlic.	S/ 52
Tartare de Atún Yema de corral curada en ponzu, crujiente de arroz, mousse de palta y ovas de trucha. Tuna tartare Free-range yolk cured in ponzu, crispy rice, avocado mousse and trout eggs.	S/ 62
Carpaccio de lomo Lomo fino, espuma de grana, tradicional salsa Harris bar, pesto, perlas de trufa y tostadas de pan baguete. Loin carpaccio Beef tenderloin, red foam, traditional Harry's bar sauce, pesto, truffle pearls and baguette bread toasts.	S/ 66
Dumpling de camarones y panceta ahumada Camarón de Camaná, panceta de cerdo ahumado, salsa de chupe y chalaquita con chochito salteado. Shrimps and pork belly dumpling Camana shrimp, smoked pork belly, chupe sauce and chalaquita with sautéed corn.	S/ 36

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.

LUNES A SÁBADO 12:00 P.M. A 4:00 P.M. / 7:00 P.M. A 12:00 A.M.
MONDAY TO SATURDAY 12:00 P.M. TO 4:00 P.M. / 7:00 P.M. TO 12:00 A.M.

ENTRADAS STARTERS

Pastel de choclo Relleno con cola de buey, salsa de hongos, queso maduro de oveja y espuma de trufa. Corn pie Stuffed with oxtail, mushroom sauce, old sheep's cheese and truffle foam.	S/ 39
Pulpo parrilla Pulpo tostado, torrejita de choclo y leche de tigre caliente. Grilled octopus Toasted octopus, corn torrejita and hot tiger's milk.	S/ 64
Mollejas de ternera Mollejas doradas al jospier, cremoso de loche, salsa de carne y ralladura de limón. Veal sweetbreads Jospier browned sweetbreads, creamy loche squash, meat sauce and lemon zest.	S/ 39

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.

LUNES A SÁBADO 12:00 P.M. A 4:00 P.M. / 7:00 P.M. A 12:00 A.M.
MONDAY TO SATURDAY 12:00 P.M. TO 4:00 P.M. / 7:00 P.M. TO 12:00 A.M.

FONDOS MAIN COURSES

Panceta Masala Panceta de cerdo confitada sobre cremoso curry de zapallo loche. Masala pork belly Candied pork belly with creamy loche squash curry.	S/ 63
Asado 50 horas Asado de tira ahumado al kamado, ragú de hongos, mascarpone y polenta gratinada. 50 Hours strip roast Kamado smoked strip roast, mushroom ragout, mascarpone and gratin polenta.	S/ 83
Carrillera y orzo Carrilera de res cocida lentamente, orzo con hongos de Porcon y queso maduro de Oxapampa. Beef cheeks and orzo pasta Slow cooked beef cheek, orzo with Porcón mushrooms and old Oxapampa cheese.	S/ 69
Paiche a las brasas Filete de Paiche cocido al Josper, ramen de chorizo regional y ensalada con chonta. Grilled paiche Josper paiche steak, local sausage ramen and salad with chonta.	S/ 74
Pesca del Día Pesca del día, calamares salteados, puré de zarandaja y leche de tigre de ají amarillo. Catch of the day Catch of the day, sautéed squid, zarandaja purée and yellow pepper tiger's milk.	S/ 83
Salmón Filete de salmón marinado con miso, sake y miel, acompañado de espárragos y shitakes salteados al wok. Salmon (misozuke) Salmon fillet marinated with miso, sake and honey, accompanied by asparagus and sautéed shitakes.	S/ 89

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.

LUNES A SÁBADO 12:00 P.M. A 4:00 P.M. / 7:00 P.M. A 12:00 A.M.
MONDAY TO SATURDAY 12:00 P.M. TO 4:00 P.M. / 7:00 P.M. TO 12:00 A.M.

FONDOS MAIN COURSES

Vacio Angus 450gr Corte de res Angus al término, acompañado de ensalada de estación y papas nativas doradas. 450gr Angus beef Angus beef cut, accompanied by seasonal salad and grilled native potatoes.	S/ 189
Agnolotti de camote Ravioles rellenos de camote asado con queso crema de cabra, salsa de Porcon de Cajamarca, castañas y queso maduro. Sweet potato agnolotti Ravioli stuffed with roasted sweet potato with goat cream cheese, Porcón sauce, chestnuts and old cheese.	S/ 69
Arroz meloso Arroz meloso hecho al jospeser, camarones de Camaná, ají Mochero, loche y chalaquita de rocoto. Creamy rice Jospeser creamy rice, Camana shrimp, Mochero pepper, loche and rocoto chalaquita.	S/ 89

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.

LUNES A SÁBADO 12:00 P.M. A 4:00 P.M. / 7:00 P.M. A 12:00 A.M.
MONDAY TO SATURDAY 12:00 P.M. TO 4:00 P.M. / 7:00 P.M. TO 12:00 A.M.

POSTRES DESSERTS

Crumble de manzana Manzana asada al jospers en salsa caramelo al pisco, crumble de pecana y helado de canela. Apple crumble Jospers roasted apple in Pisco caramel sauce, pecan crumble and cinnamon ice cream.	S/ 26
Choco amazónico Brownie de castañas amazónicas, nibs de cacao, cremoso de chocolate y sorbete de cacao al 70%. Amazonian choco Amazonian chestnut brownie, cacao nibs, creamy chocolate and 70% cacao sorbet.	S/ 24
Bombita Mamey Mamey en dos texturas, helado de queso de cabra y salsa de algarrobo. Mamey bomb Two textures Mamey, goat cheese ice cream and carob sauce.	S/ 22
Cocada de mi infancia Cocada, helado de manjar, espuma de coco, crema helada de lúcuma y cumbre de coco. Childhood cocada Cocada, caramel ice cream, coconut foam, lucuma cream and coconut crumble.	S/ 27
Tarta de queso Tarta vasca hecha con quesos regionales, higos asados en miel de huaranga Samaca y sorbete de higos. Cheesecake Basque cake made with regional cheeses, roasted figs in huaranga honey of Samaca and fig sorbet.	S/ 32

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.

LUNES A SÁBADO 12:00 P.M. A 4:00 P.M. / 7:00 P.M. A 12:00 A.M.
MONDAY TO SATURDAY 12:00 P.M. TO 4:00 P.M. / 7:00 P.M. TO 12:00 A.M.

VINOS WINES

BLANCOS / WHITES

Intipalka, Sauvignon Blanc - Ica, Perú	S/ 110
Intipalka, Chardonnay - Ica, Peru	S/ 110
Tacama Blancos de blancos, Blend - Ica, Perú	S/ 125
Colome, Torrontes, - Salta, Argentina	S/ 185
Casa Boher, Sauvignon Blanc - Mendoza, Argentina	S/ 196
Animal, Chardonnay - Mendoza, Argentina	S/ 210
El Enemigo, Chardonnay - Mendoza, Argentina	S/ 295
Terranoble, Rsva. Chardonnay - Valle Cochagua, Chile	S/ 180
EQ, Sauvignon Blanc - Valley San Antonio, Chile	S/ 184
William Hill, Chardonnay - California, EEUU	S/ 250
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc - Mariborough, Nueva Zelanda	S/ 310
Faustino Rivero U. Albariño - Do Rias Baixas, España	S/ 195
Aucala, Garnacha Blanca - España	S/ 260
Abadia De San Campio, Albariño - Do Rias Baixas, España	S/ 225
Polvorete, Emilio Moro, Godello - D.O. Bierzo, España	S/ 241
Red Stone, Riesling - Rheinhessen, Alemania	S/ 190
Troken, Riesling - Rheinhessen, Alemania	S/ 235
Prüm Blue Riesling - Rheinhessen, Alemania	S/ 284
Bianco Toscano, Montepulciano - Blend, Toscana, Italia	S/ 225
Renato Keber, Pinot Grigio - Collio, Italia	S/ 375
Irata, Pecorino - Las Marcas, Italia	S/ 277
Attems, Pinot Grigio - Venesia, Italia	S/ 289
Domain Les Roques Roussane - Languedoc Roussillon, Francia	S/ 190

LUNES A SÁBADO 12:00 P.M. A 4:00 P.M. / 7:00 P.M. A 12:00 A.M.
MONDAY TO SATURDAY 12:00 P.M. TO 4:00 P.M. / 7:00 P.M. TO 12:00 A.M.

VINOS WINES

TINTOS / RED

Intipalka, Malbec - Ica, Perú	S/ 110
Cuatro Vacas Gordo, Blend - Mendoza, Argentina	S/ 170
Catena, Malbec - Mendoza Argentina	S/ 210
Catena, san Carlos Cabernet Franc - Mendoza, Argentina	S/ 210
Tahuan, Bonarda - Mendoza, Argentina	S/ 245
Alma Negra, Blend - Altamira, Argentina	S/ 319
Renacer Enamore, Blend - Mendoza, Argentina	S/ 299
Concreto, Malbec - Mendoza, Argentina	S/ 389
Clos De Los Siete, Blend - Valley Uco, Argentina	S/ 295
Corazón de Sol GSM, Reserva Blend - Valley Uco, Argentina	S/ 325
Luca Malbec Old Wine - Vellely Uco, Mendoza	S/ 399
Barda, Pinot Noir - Patagonia, Argentina	S/ 340
Yacochuya, Malbec - Valle de Calchaquies Salta, Argentina	S/ 1150
Montes Alpha, Cabernet Sauvignon - Valle Colchagua, Chile	S/ 195
Terranoble CA1 Andes, Carmenere - Valle Colchagua, Chile	S/ 385
Marques De Casa Concha, Merlot - Do Maipo, Chile	S/ 195
Almaviva, Rothschild - Puente alto, Chile	S/ 1388
William Hill, Cabernet Sauvignon - California, EEUU	S/ 270
Robert Mondavi, Pinot Noir - California, EEUU	S/ 228
Ridge 100% Zinfandel - California, EEUU	S/ 588
Schubert Wairarapa, Pinot Noir - Nueva Zelanda	S/ 369
19 Crimes South Eastern, Blend - Australia	S/ 205
Henrich, Blaufrankisch - Burgenland, Asturia	S/ 315
Lágrimas De María, Crianza - Rioja, España	S/ 180
Aucala, Garnacha Tinto - España	S/ 260
Barco Reale Carmignano, DOC, Blend - Toscana, Italia	S/ 265
Barbera D´Alba, Barbera - Italia	S/ 382
Beaune Mnotreveno, Pinot Noir - Cote d´ Or, Francia	S/ 477
Mas des Bressades Igp Gard les Vignes de mon pere, Blend - Francia	S/ 295
Mas des Bressades Cuvee Excellence, Syrah - Costieres De Nimes, Francia	S/ 325

Precios incluyen 18% de impuestos de ley y 10% de servicios.
Prices include 18% of taxes and 10% of service charge.

LUNES A SÁBADO 12:00 P.M. A 4:00 P.M. / 7:00 P.M. A 12:00 A.M.
MONDAY TO SATURDAY 12:00 P.M. TO 4:00 P.M. / 7:00 P.M. TO 12:00 A.M.

VINOS WINES

ESPUMANTES / SPARKLING WINE

Bianchi Estrella Brut - Mendoza, Argentina	S/ 129
Raventos I Blanc, Reserva - Anoia, España	S/ 160
Veuve Cliquot, Posardin Brut - Champagne, Francia	S/ 780
Moet Chandon Brut Imperial - Champagne, Francia	S/ 728
Don Perignon Vintage - Champagne, Francia	S/ 2570

VINOS POR COPA / WINE BY THE CLASS

Cava Raventos i Blanc, - Anoia, España	S/ 48
Tabernerero Blanco De Blancos - Ica, Peru	S/ 38
Polvorete, Emilio Moro, Godello - D.O. Bierzo, España	S/ 49
Colome, Torrontes - Salta, Argentina	S/ 42
Terranoble Gran Rsva. - Chardonnay - Valle Colchagua, Chile	S/ 43
Zucardi A, Malbec - Mendoza, Argentina	S/ 45
Montes Alpha Cabernet Sauvignon - Valle Colchagua, Chile	S/ 45
Terranoble Rsva. Carmenere - Valle Colchagua, Chile	S/ 43
William Hill, Cabernet Sauvignon - California, EEUU	S/ 49
Lágrimas De María, Crianza, Tempranillo - Rioja, España	S/ 45

VINOS DULCES / JEREZ / OPORTO / ROSADOS WINE SWEET / SHERRY / PORT / ROSE

Dulce Scharzhofberger Spatlese - Alemania	S/ 61
Dulce Alcyone, Tanat - Atlántida, Uruguay	S/ 68
Jerez Fino Tradición - Palomino Fino, España	S/ 45
Quinta Do Portal Porto Alegre Ruby, fortificado - Portugal	S/ 40

LUNES A SÁBADO 12:00 P.M. A 4:00 P.M. / 7:00 P.M. A 12:00 A.M.
MONDAY TO SATURDAY 12:00 P.M. TO 4:00 P.M. / 7:00 P.M. TO 12:00 A.M.

BEBIDAS

BEVERAGES

Capitán	S/	35
Pisco Viñas de Oro Quebranta, vermouth rosso y bitters. Viñas de Oro Quebranta Pisco, vermouth rosso and bitters.		
Smoked Negroni	S/	35
Gin Tanqueray, Campari, vermouth rosso y humo de chocolate. Tanqueray gin, Campari, vermouth rosso and chocolate fume.		
Pisco Punch	S/	34
Pisco Viñas de Oro Italia, sirope de piña, zumo de limón y tierra de cítricos. Viñas de Oro Pisco, pineapple syrup, lemon juice and citrus land.		
Moscow Mule	S/	34
Vodka Absolut, ginger beer y zumo de limón. Absolut vodka, ginger beer and lemon juice.		
Golden jack	S/	35
Jack Daniels, hierbabuena, aguaymanto, miel de maple y zumo de limón. Jack Daniels, peppermint, goldenberry, maple syrubb and lemon juice.		
Mai Tai	S/	34
Ron Plantation, triple sec, sirope de horchata y zumo de limón. Plantation rum, triple sec, horchata syrup and lemon juice.		
Bramble	S/	34
Gin Tanqueray, licor de moras, sirope y zumo de limón. Tanqueray gin, blackberry liqueur, syrup and lemon juice.		
Garden Tonic	S/	35
Gin Tanqueray, Chartreuse verde, sirope de pepino, zumo de limón y tónica. Tanqueray gin, green Chartreuse, cucumber syrup, lemon juice and tonic.		
Tropical	S/	35
Vodka Absolut, Aperol, mandarina, piña y sirope de haba tonka. Absolut vodka, Aperol, tangerine, pineapple and tonka bean syrup.		
Añejo	S/	35
Ron Santa Teresa 1796, vermouth rosso, jerez, fernet y bitters. Santa Teresa 1796 rum, vermouth rosso, jerez, fernet and bitters.		