

SNACKS &

COCK

TAILS

Ostras (6 piezas)	36
Acevichada, ponzu, o natural (14 en todas las opciones, 6 en ponzu)	
Bandeja del chef	46
Selección de mariscos frescos. Mayo de yuzu y chalaquita picante de rocoto. (2, 7, 14)	
Ceviche clásico	26
Pesca del día, choclo frito y boniato. (7)	
Tiradito de corvina	28
Leche de tigre de aguacate y jalapeños. (7)	
Tiradito de ventresca de atún rojo	32
Con leche de tigre de ají amarillo, boniato y maíz. (5, 7)	
Navajas con leche de tigre de maracuyá y chalaquita	22
(14)	

Nigiri de anguila ahumada y caramelizada (9/12 und)	63/84
(3, 6, 7)	
Nigiri de ventresca de atún rojo con ponzu y piparra (9/12 und)	63/84
(7, 11)	
Nigiri de ternera anticuchera con huevo de codorniz (9/12 und)	63/84
(3, 6, 7)	
Croqueta de ají de gallina con mayonesa de cúrcuma (4 und)	16
(1, 3, 4)	
Empanada criolla de lomo “Saltao”	7
(1, 3)	
Conchas de abanico con emulsión de coco, hinojo y menta	22
(6, 11, 12, 14)	
Brioche de pulpo a la brasa con encurtidos y salsas peruanas	20
(1, 3, 4, 7, 11)	

ALÉRGENOS

1.Lácteos / 2.Crustáceos / 3.Gluten / 4.Huevos / 5.Frutos con cáscara / 6.Cáscara / 7. Pescado / 8. Cacahuetes / 9. Sésamo / 10.Altramuces / 11.Sulfitos / 12.Apio / 13. Mostaza / 14. Molusco / 15.Vegetariano

NUESTRA VERSIÓN DE LOS CLÁSICOS PERUANOS

Todos nuestros cócteles están elaborados con piscos peruanos macerados (Pisco 1615 Quebranta), toda la esencia y la riqueza de Perú en un trago.

Cada maceración ha reposado el tiempo justo para alcanzar un sabor sutil y delicado, respetando el protagonismo del pisco peruano, con equilibrio perfecto de los ingredientes y los sabores de su tierra.

NUESTROS PISCOS DE MACERADOS

10€

LOS FRUTALES Y VIBRANTES

Maracuyá

La "fruta de la pasión" aporta una acidez muy particular y un aroma tropical inconfundible. El equilibrio entre los cítricos es perfecto para abrir el apetito

Fresa Silvestre

Delicado, aromático y con notas dulces naturales. Una opción sedosa que destaca por su frescura y textura vibrante

LOS ESPECIADOS Y BOTÁNICOS

Canela de Ceylán

Cálido y reconfortante. Las notas aromáticas de la canela con lo cítrico, crean una sensación muy elegante en el paladar

Ají Limo 🌶️

Una experiencia sensorial única. El aroma frutal del ají peruano con un retrogusto picante diseñado para maridar con nuestros ceviches

Chicha Morada

Delicado, aromático y con notas dulces naturales. Una opción sedosa que destaca por su frescura y textura vibrante

CÓMO SE CONSTRUYE TU CÓCTEL

01. ELIGE TU MACERADO

Maracuyá, Fresa Silvestre, Canela de Ceylán,
Ají Limo o Chicha Morada

02. ELIGE TU FORMATO

Pisco Sour o Chilcano de la casa



Chilcano

Elige el pisco macerado con jugo de lima recién exprimido, jarabe de azúcar de caña, refresco de ginger ale y bitters aromáticos.



Sour

Elige el pisco macerado con jugo de lima recién exprimido, jarabe de azúcar de caña, clara de huevo pasteurizada y bitters aromáticos

Nota del Bartender:

Cócteles cítricos, especiados y afrutados.

Revolucionamos los clásicos y contemporáneos con toques e ingredientes inspirados en el Mediterráneo y Perú. Una interpretación sorprendente y elegante de unos cócteles inolvidables, elaborados con un estilo moderno y divertido. Aromas intensos, equilibrados y la combinación de exquisitos sabores.

Todos nuestros clásicos internacionales son a base de Pisco Barsol Quebranta.

Porn Star Martini

Vodka, licor de Passoã, sirope de vainilla, zumo de lima, fruta de la pasión, vino espumoso italiano

Paloma

Tequila reposado, limoncello de Sorrento, zumo de limón de Sicilia, refresco de pomelo, bitters de pomelo, Tajín clásico

Amalfi and Tonic

Ginebra, granizado de limón, tónica mediterránea

Spicy Mule

Vodka, licor de chile poblano, sirope de especias, zumo de lima, ginger beer, bitters aromáticos

Espresso Martini

Vodka, licor de café, sirope de azúcar de caña, café orgánico de Perú

Mojito Bacán

Pisco Barsol Quebranta, sirope de jengibre, zumo de lima, fruta de la pasión, jengibre, hierbabuena, soda y bitters aromáticos

Lima and Basil Smash

Pisco Barsol Quebranta, sirope de albahaca, zumo de lima, hierbabuena

Huasca-Rita

Pisco Barsol Quebranta, tequila reposado, licor de chile poblano, sirope de agave ecológico, zumo de lima, flor de sal del mediterráneo

Pisco Punch

Pisco Barsol Quebranta, zumo de limón de Sicilia, zumo de piña, zumo de naranja, sirope de azúcar de caña, clavos, vino espumoso

Exóticolada

Ron añejo, sirope de vainilla, crema de coco, fruta de la pasión, zumo de piña natural

Negroni

Ginebra, Vermú italiano, Bitter Martini 1872, hierbas mediterráneas

Sangrita Carnal

Tequila reposado, zumo de tomate especiado, cítricos

NON - ALCOHOLIC

12 €

Una mixología que está conquistando a quienes buscan opciones diferentes. Deliciosos cócteles sin alcohol, con mucha chispa y creatividad atrevida. Unas armónicas combinaciones, con notas de especias dulces y frutas exóticas.

Vachayito

Fruta de la pasión, sirope de vainilla, zumo de lima, zumo de piña, hierbabuena, refresco de limón

Mango Caliente

Mango, fruta de la pasión, sirope de especias, zumo de limón de Sicilia, ají peruano, sal mediterránea, ginger beer

Mediterranean Garden

Seedlip Garden, sirope de pepino, zumo de limón, refresco floral, agua de rosas, de ruibarbo, hojas de albahaca

SALTAO

De Mar