

SALTAO

De Mar

**El mar no entiende de
fronteras. Une orillas,
mezcla culturas y lleva los
sabores de un lado a otro.
Nuestras recetas nacen
en el mar, se transforman
en la cocina y se
materializan en el plato.**

**ENTRANTES
FRÍOS**

Bandeja del chef / Chef's Platter	46
Selección de mariscos frescos. Mayo de yuzu y chalaquita picante de rocoto. Selection of fresh seafood. Yuzu mayo and spicy rocoto chalaquita. (2, 7, 14)	
Ceviche clásico / Classic Ceviche	26
Pesca del día, choclo frito y boniato. Catch of the day, fried corn and sweet potato. (7)	
Tiradito de corvina / Sea Bass Tiradito	28
Leche de tigre de aguacate y jalapeños. Avocado tiger's milk and jalapeños. (7)	
Tiradito de ventresca de atún rojo / Bluefin Tuna Belly Tiradito	32
Con leche de tigre de ají amarillo, boniato y maíz. With yellow chili tiger's milk, sweet potato and corn. (5, 7)	
Navajas con leche de tigre de maracuyá y chalaquita / Razor Clams with Passion Fruit Tiger's Milk served with chalaquita	22
(14)	
Tomate de temporada con emulsión de jalapeño y anacardos / Herillom Tomatoes with Jalapeño and Toasted Cashew Emulsion	16
(5, 15)	

**ENTRANTES
CALIENTES**

**Croqueta de ají de gallina con mayonesa
de cúrcuma (4 und) / Ají de Gallina Croquette
with Turmeric Mayonnaise (4 pcs)** 16
(1, 3, 4)

Empanada criolla de lomo “Saltao” / “Lomo Saltao” 7
Peruvian empanada
(1, 3)

**Mini mazorcas de maíz a la brasa
con huancaína y parmesano / Grilled Baby Corn with
Huancaína Sauce and Parmesan** 18
(1, 3)

Mejillones salteados estilo chilli crab 18
Sautéed Mussels, Chilli Crab Style
(2, 3, 6, 7, 13, 14)

**Conchas de abanico con emulsión de coco,
hinojo y menta / Scallops with Coconut Emulsion,
Fennel and Mint** 22
(6, 11, 12, 14)

**Brioche de pulpo a la brasa con encurtidos
y salsas peruanas / Grilled Octopus Brioche
with Pickles and Peruvian Sauces** 20
(1, 3, 4, 7, 11)

Brocheta de pollo anticuchero y papa morada (2 und) 14
Anticucho Chicken Skewers with Purple Potato (2 pcs)
(6, 11, 12, 14)

Brocheta de anticucho clásico (2 und) / Classic 16
Anticucho Skewers (2 pcs)
(3, 6, 11)

Alitas a la brasa con chalaquita y adobo / Grilled 14
Chicken Wings with Chalaquita and Marinade
(3, 6, 11)

**SELECCIÓN
NIKKEI**

Nigiri de anguila ahumada y caramelizada (2 und) 12
Smoked and Caramelized Eel Nigiri (2 pcs)
(3, 6, 7)

**Nigiri de ventresca de atún rojo con ponzu
y piparra (2 und) / Bluefin Tuna Belly Nigiri
with Ponzu and Piparra Peppers (2 pcs)** 14
(7, 11)

**Nigiri de ternera anticuchera con huevo
de codorniz (2 und) / Anticucho Beef Nigiri
with Quail Egg (2 pcs)** 12
(3, 6, 7)

PRINCIPALES	<p>Lomo “Saltao” / Lomo “Saltao”</p> <p>Dados de solomillo de ternera, tomates cherry, cebolla morada y papas crujientes. Beef tenderloin cubes, cherry tomatoes, red onion and crispy potatoes. (3, 6, 7, 11, 12, 14)</p> <p>Pasta fresca rellena de ricotta y espinaca con pesto de huacatay / Fresh pasta stuffed with Ricotta and Spinach Served with Huacatay pesto</p> <p>(1, 3, 4, 5)</p> <p>Chaufa de mariscos / Seafood Chaufa Rice</p> <p>Arroz salteado al wok con selección de mariscos frescos. Wok-fried rice with a selection of fresh seafood. (2, 3, 4, 6, 7, 12, 14)</p> <p>Pollito coquelet cocinado en Josper al estilo peruano / Josper-Roasted Coquelet Chicken, Peruvian Style</p> <p>(3, 6, 11)</p> <p>Costilla de Angus a baja temperatura con encurtidos y tortillas de maíz morado / Slow-Cooked Angus Short Rib</p> <p>(3, 6, 11, 12)</p> <p>Calamar a la brasa con chupe y chalaquita picante / Grilled Squid with Chupe and Spicy Chalaquita</p> <p>(2, 3, 7, 12)</p> <p>Tataki de presa ibérica a la brasa con tártara de jalapeños / Grilled Iberian Pork Tataki with Jalapeño Tartar Sauce</p> <p>(3, 6, 11)</p> <p>Pesca fresca del día (2 pax) / Fresh Catch of the Day (2 people)</p> <p>A elegir dos de las siguiente cuatro preparaciones: Ceviche clásico, dadosfritos con salsa criolla, parrilla con ajos tostados y AOVE o Parrilla con salsa de ají amarillo. To choose two of the following four preparations: Classic ceviche, fried fish bites with salsa criolla, grilled with roasted garlic and extra virgin olive oil or Grilled with yellow chili sauce. (2, 3, 6, 7, 11, 12)</p>	<p>25</p> <p>25</p> <p>26</p> <p>26</p> <p>46</p> <p>29</p> <p>28</p> <p>70</p>
--------------------	--	---

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Papas baby crujientes / Crispy baby potatoes	7
Arroz con choclo y mantequilla / Rice with corn and butter (1)	7
Ensalada verde / Green salad (11)	5

POSTRES	Tarta cremosa de lúcuma con helado de chocolate / Creamy Lucuma Tart with Chocolate Ice Cream (1, 3, 5)	10
	Alfajor XL / XL Alfajor (1, 3, 4)	10
	Maracuyá, mango y coco / Passion Fruit, Mango and Coconut Dessert (4)	10

ALÉRGENOS / ALLERGENS

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

1.Dairy / 2. Crustaceans / 3. Gluten / 4. Eggs / 5. Tree Nuts / 6. Shellfish / 7. Fish / 8. Peanuts / 9. Sesame / 10. Lupins / 11. Sulphites / 12. Celery / 13. Mustard / 14. Molluscs / 15. Vegetarian

SALTAO

De Mar

