

## POSTRES

### CHEESECAKE

Cheesecake al maracujá.

*Maracujá cheesecake.*

### CRUMBLE

Crumble di cioccolato fondente con gelato al dulce de leche e arance al pisco.

*Dark chocolate crumble with dulce de leech ice cream and pisco orange.*

### SORBETTO

Sorbetto al pompelmo rosa, mela verde o limone.

*Pink Grapefruit, green apple or lemon sorbet.*

## FRUITS

### FRUTTA

Selezione di frutta fresca del giorno

*Selection of fresh fruit of the day*

## HERITAGE

### CEVICHE PURO

Corvina marinata in leche de tigre di lime con mais tostato e aji limo.

*Marinated sea bass, lime leche de tigre, corn and aji limo.*

### CEVICHE CHIFA

Salmone marinato in leche de tigre di soia con avocado e arachidi.

*Marinated salmon, soy leche de tigre, avocado and peanuts.*

### LANGOSTINOS MELOSO

Gamberi croccanti con tortilla di sesamo, guacamole e verdure julienne.

*Crispy prawns with sesame tortilla, guacamole and julienne vegetables.*

### LOMO LO POBRE

Filetto di vitello saltato con patate al tartufo.

*Veal tenderloin sautéed with truffles potatoes.*

### ANTICUCHO ASIATICO

Spiedino di gamberi con salsa di aji panca.

*Prawns skewer with aji panca sauce.*

### CAUSA COSTENA

Tonno sashimi con bottarga su composta di patate e lime.

*Sashimi tuna with bottarga, pressed potato and lime.*

## DIM SUM

### DIM SUM (3PZ)

Selezione del giorno di ravioli al vapore.

*Daily selection of dumplings.*

Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa. In caso di allergie si prega di consultare il personale di sala. Il nostro pesce crudo, marinato ed affumicato viene abbattuto a -20°C secondo le normative europee (CE 853/2004).

*Prices are in Euro (€) and VAT included. In case of allergies please consult our staffs. Our raw, marinated, cold smoked fish*

**#WEAREPACIFICO**

## FRIOS

### CEVICHE TASTING

Selezione di 4 assaggi di ceviche.

*Selection of 4 small ceviche.*

### CEVICHE MIXTO

Polpo, gamberi e capesante marinati in leche de tigre di rocoto.

*Marinated octopus, prawns and scallops, rocoto teche de tigre, coriander.*

### CEVICHE SHIITAKE

Salmone marinato in leche de tigre thai e funghi shiitake scottati.

*Marinated salmon, thai leche de tigre and shiitake mushrooms.*

### TACOS CEVICHE

Tortilla croccante o morbida con tonno, salsa acevichada e avocado.

*Crispy or soft tortilla with tuna, acevichada sauce and avocado.*

### TACOS NIKKEI

Tortilla croccante o morbida con gamberi scottati marinati in salsa di miso e avocado.

*Crispy or soft tortilla with miso marinated prawns and avocado.*

### TIRADITO LIMA LIMON

Carpaccio di pesce bianco del giorno con olio EVO alle erbe e quinoa tostata.

*Daily white fish carpaccio with herbs EVO oil and toasted quinoa.*

### TIRADITO GOJI

Carpaccio di pesce bianco del giorno marinato in salsa di goji.

*Daily white fish carpaccio marinated with goji sauce.*

### QUINOA SALAD

Insalata di lattuga, quinoa bianca e nera, ricotta alle erbe e dressing di miso.

*Lettuce salad with white and black quinoa, ricotta cheese and miso dressing.*

## CALIENTES

### CAUSA CALINTE

Gamberi e filetto di ricciola scottati su composta di patate e lime.

*Sauteed prawns and yellow tail, pressed potato and lime.*

### ANTICUCHO CRIOLLO

Spiedino di polpo con salsa char siu e chimichurri.

*Octopus skewer with char siu sauce and chimichurri.*

### ANTICUCHO NIPON

Spiedino di pancetta con salsa agrodolce e rocoto.

*Bacon skewer with sweet and sour sauce and rocoto.*

### GLAZED RIBS

Costine di maiale glassate con salsa barbecue.

*Glazed pork ribs with barbecue sauce.*

### SALMONE PERU THAI

Salmone scottato con verdure julienne, salsa thai e riso chifa.

*Pan fried salmon with julienne vegetables, thai sauce and chifa rice.*

### BAO NIKKEI

Panino cotto al vapore con hamburger di salmone, avocado e salsa acevichada.

*Steamed bun with salmon burger, avocado and acevichada sauce.*

### CRISPY RICE

Tartare di manzo con salsa acevichada su riso croccante.

*Beef tartare with acevichada sauce and crispy rice.*