

ENTRADAS

Edamame piccanti.....5

soia e Sriracha
spicy edamame

Asparagi al miso.....9

salsa di tuorlo e miso, olluco e quinoa
asparagus with miso & yolk sauce, olluco, quinoa

Verdurine fritte di stagione.....9

maionese al limone
fried seasonal vegetable with lemon mayo

Tiradito di ricciola (carpaccio)..... 20

leche de tigre aji amarillo, avocado, lemon kosho
amberjack, aji amarillo leche de tigre, avocado, lemon kosho

Calamaretti16

yuca e huancaína
baby squid, yuca and huancaína

Anticuchos di funghi (spiedini).....8

funghi cardoncello e salsa teriyaki
cardoncello mushrooms skewers with teriyaki sauce

Anticuchos di pescato (spiedini).....10

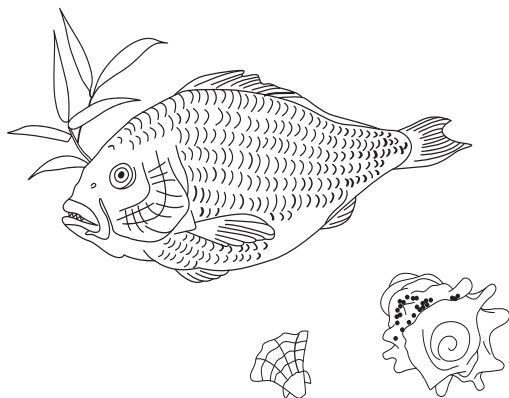
pescato del giorno e salsa teriyaki, chalaca di verdure
catch of the day skewers, teriyaki sauce, vegetables chalaca

Sticky chicken.....12

pollo fritto korean-style, glassa piccante agrodolce
korean-style fried chicken, spicy sweet & sour glaze

Gyoza8/10

gamberi / prawns 10
maiale / pork 8
anatra / duck 8



CEVICHES

Degustazione 32

selezione di ceviche Puro, Chifa e Callao
selection of ceviche Puro, Chifa and Callao

Puro 25

ricciola, cancha, choclo, cipolla di Tropea, camote
amberjack, cancha, choclo, Tropea onion, camote

Chifa 18

salmone, avocado e arachidi
salmon, avocado and peanuts

Callao 16

calamari, polpo, chips di platano e salicornia
calamari, octopus, plantain chips, glasswort

TACOS

(3pz)

Guacamole 9

coriandolo
coriander

Salmone 12

avocado, alga dolce e semi di sesamo
salmon, avocado, dulce seaweed, sesame seeds

Fassona 15

guacamole, pico de gallo e salsa ponzu
beef tartare, guacamole, pico de gallo

Pescato fritto 15

guacamole e chalaquita
fried catch of the day, guacamole, chalaquita

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).

*Il prodotto potrebbe essere preparato con materia prima congelata all'origine. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". LISTA DEGLI ALLERGENI 1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Prices are in Euro (€), VAT included Cover charge 4 Euro (€)

ESPECIALES

Lomo saltado 30

filetto di manzo, tacu tacu, pomodori
e cipolla
*beef tenderloin, tacu tacu, tomatoes
and onion*

Langostino Meloso (3pz) 18

gamberi croccanti,
guacamole, crepes
crispy prawns, guacamole, crepes

Tagliolini all'astice 32

pomodoro fresco, salicornia, aji limo
*lobster, fresh tomatoes,
glasswort, aji limo*

CARNE

Pollo ruspante 180gr 20

sovraccoscia disossata con insalata criolla e
salsa rostizada
*boneless free range chicken thigh, criolla salad,
rostizada sauce*

Filetto 220gr 35

Black Angus 100% tenderloin
US Prime - Creekstone Farms

Sirloin steak 300gr 39

Black Angus 100% sirloin
US Prime - Creekstone Farms

Secreto di maialino iberico 200gr 24

funghi arrostiti e demi-glace
secreto iberico pork, roasted mushrooms, demi-glace

Tomahawk 1.1kg 130

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

SIDES

Melanzane alla griglia.....7

con salsa di miso
grilled aubergine with miso sauce

Patate Fritte.....7

in tripla cottura con maionese al rocoto
triple-cooked fried potatoes, rocoto mayo

Misticanza6

vinagrette
mixed greens and vinaigrette

Tagliata di pesche Royale.....8

miele, pecorino e menta fresca
sliced Royale peaches, pecorino cheese, fresh mint

PESCE

Polpo 140gr 27

crema di ceci, lupini, salicornia e levisitico
*grilled octopus, chickpeas sauce, lupini clams,
glasswort and lovage*

Ricciola 180gr 30

salsa agrodolce e carotine
amberjack, sweet & sour sauce, carrots

Causa Catalana 90gr 34

astice, patate con lime, pomodori e acqua di tomate
lobster, potatoes with lime, tomatoes, agua de tomate

Pescato del giorno 9,5/hg

catch of the day