

NOCHE

CAMINOS DEL INCA

“Estás en el camino correcto a terminar el día con el punto perfecto.”

LOS CLÁSICOS

CEVICHE DE PESCADO

Pescado, sal, limón y ajíes. Emblema de nuestra cocina peruana. 49

CEVICHE MIXTO

Nuestro ceviche de pescado con mariscos. 51

PULPO MEDITERRANEO

Tentáculos de pulpo emparrillado, ensalada caliente de papas ahumadas y chalaquita criolla. 75

CAUSA ACEVICHADA

Masa de causa rellena de láminas de palta, salsa acevichada y montada de ceviche de pescado con chicharrón de calamar. 51

CHICHARRÓN DE CALAMAR

Crocantes, calientes y sabrosos aros de calamar, acompañados de yuquitas fritas. 57

JALEA MIXTA

Crocante, calientes y sabroso pescado y mariscos, acompañados de yuquitas fritas y sarza criolla. 58

ARROZ CON MARISCOS

Arroz atomatado con secretos del fundador. Un sabor inigualable. 52

SPAGHETTI AL PESTO CON PESCADO APANADO

Spaghetti en tradicional salsa de albahaca, queso parmesano y aceite de oliva. 52

LAS NOVEDADES

FOCACCIA

Pan artesanal de la casa. 13

FLAT BREAD DE CONCHAS A LA PARMESANA

Salsa de queso, vino blanco, conchas y chalaquita criolla. 44

SOPA CRIOLLA Y FOCACCIA

Clásica sopa criolla cremosa, cabello de ángel, lomo cortado a cuchillo, focaccia crocante al ajo confitado, ají limo y perejil. 43

GNOCCHI DE CAMOTE A LA CREMA DE QUESO DE CABRA

Gnocchi de camote tostado, queso de cabra ahumada, pecorino, parmesano y espárragos salteados. 44

RISONI DE HONGOS

Pasta corta, hongos de porcon, pesto de pecanas tostadas y tomates braseados. 44

TORTIGLIONI AL OSSOBUCCO

Pierna de res braseada en sus jugos. Pecorino y brotes de arugula. 44

TORTELLINI DE CANGREJO

Pulpa de cangrejo, salsa de mantequilla al limón y alcachofas fritas. 69

FUSILLI MACHO AHUMADO

Salsa de ajíes tostados al fuego, langostinos, parmesano y leche de tigre. 46

CARBONARA Y ATÚN

Spaghetti artesanal, yema de huevo, pecorino, pimienta tostada, tartar de atún y esencia de tocino ahumado. 48

PASTA NEGRA ENCHUPADA

Pasta larga artesanal en salsa de chupe de camarones y crema de ocopa. 73