

BIENVENIDOS

ACREDITAMOS QUE A MESA SEJA
O MELHOR LUGAR PARA COMPARTILHAR.

COUVERT _____ 19,00
Chips variados, acompanhados de guacamole
e molho picante

TIRADITOS

DEL SANTO _____ 35,50
Pescada salteira, pimenta de cheiro, azeite de
capim santo, coentro, limão e aji amarillo

CHINGON _____ 37,00
Pescada salteira com pimenta chipotle,
tomate verde, cebolinha, limão e coentro

POISSON CRU _____ 36,00
Receita tradicional da Polinesia Francesa.
corvina marinada em suco de limão com
leite de coco, cebola, pepino, cenoura, alho e
cebolinha

PORCIONES

ANTICUCHOS DE ATUM _____ 35,00
Espetinhos de atum grelhados com
maionese de chile verde, vinagrete e
chips de Banana

CHIPI CHIPI _____ 28,50
Moquequinha de vôngoles e corvina, açafrão
da terra, leite de coco, coentro e patacones

AREPAS _____ 27,50
Massa de milho branco frita com costelinha
de porco desfiada e guacamole

PICADITO PLAYERO _____ 38,00
Patacones com ceviche de atum, gengibre,
sriracha, sweet chilli, cebola e coentro

PASTEL DE PULPO _____ 29,50
Pasteis com recheio de polvo, aji amarillo,
cream cheese, purê de batata e coentro
(4 unidades)

CALAMARES AL CHILE VERDE _____ 36,50
Lulas grelhadas, com salsa de Chile Serrano
e tortillas de milho

CEVICHES

TIERRA Y MAR _____ 47,00
Atum, coalhada seca, tomate cherry, cebolinha,
coentro, bacon e totopos

ONIGUIRI _____ 41,00
Corvina, pasta de alho picante, coentro,
óleo de gergelim, castanha de caju, cebola
roxa, cebolinha, coentro e oniguiris

DE LA CASA _____ 47,00
Camarão, lula e atum com emulsão de abacate,
leite de coco, coentro, cebola e chips de banana

GUAYAS _____ 45,00
Corvina, polvo e lula, com aji amarillo,
cebola roxa, coentro, alho e mandioca fritas

GOA _____ 44,00
Corvina, camarão e lula com curry Caseiro,
leite de coco, cebola roxa, coentro e tortillas
de arroz

CLASSICO PERUANO / MIXTO _____ 39/43
Corvina, cebola roxa, coentro, milho
e batata doce

MEDITERRANEO _____ 46,50
Camarão, polvo e lula com tomates salteados,
manjeriço, cebola, azeite e pão sueco

PLAYA BLANCA _____ 46,00
Camarão, lula e corvina com leite de coco,
cebola roxa, coentro, hortelã e chips de banana

CALIENTES

PARATI _____ 45,00
Parati grelhado, com chile mulato, vinagrete
de salmoura de limão e mandioca cremosa

GALAPAGOS _____ 46,50
Tainha grelhada com vinagrete de manga e
pimenta biquinho, farofa crocante de banana
e bacon, batatas assadas e coentro

RABO ENCENDIDO _____ 41,50
Rabada cozida com molho criollo, tabasco,
mandioca cozida e farofa de banana

PARILLADA ALTAMAR _____ 96,00
Polvo, lula e Pescada salteira ou corvina grelhados
com batatas, salada quente de espinafre e molho
de coalhada seca

ARROZ DEL MAR _____ 46,50
Arroz cremoso com frutos do mar, coentro, mix de
pimentas e pimentões, leite de coco e bisque

ENCHILADAS DE LECHONA _____ 39,00
Tortillas rechadas com carne de porco assado
lentamente banhado com salsa de tomate,
pimenta decumari e coentro

Serviço não obrigatório

DRINKS

PISCO SOUR _____	26,00
Pisco Quebranta, limão taiti, açúcar e clara de ovo	
SINGANI SOUR _____	26,00
Singani, limão taiti, açúcar e clara de ovo	
MOJITO SURI _____	24,00
Rum, hortelã, verbena, limão taiti, xarope de ervas e água com gás	
PISCO FLOWERS _____	26,00
Pisco, limão taiti, açúcar, infusão de frutas vermelhas e clara de ovo	
UMAMI _____	24,00
Pisco infusionado com flor de jambu, leite de tigre, molho inglês artesanal	
MARGARITA _____	31,00
Tequila Blanco 100% agave, Cointreau, suco de limão taiti e sal	
TARIJA _____	27,00
Singani, extrato de erva mate licor de Amburana, Benedictine e vinagre de laranja	
LATIN PUNCH _____	27,00
Pisco, maracujá, limão siciliano, laranja, rum infundido e noz moscada	
MICHELADA _____	18,00
Cerveja lager, suco de limão taiti, molho de pimenta, mix de temperos e sal	
RABO DE GALO _____	25,00
Cachaça envelhecida, vermouth rosso, suco de limão taiti e vermouth bianco	
CACHAÇA SOUR _____	27,00
Cachaça infusionada com amburana, limão taiti, clara de ovo, vermouth de catuaba artesanal	
SINGANI MARTINI _____	27,00
Singani e vermouth seco	

DOSES

TEQUILA	
Blanco – 100% agave _____	24,00
Reposado – 100% agave _____	28,00
Patron Blanco – 100% agave _____	33,00
Patron Reposado – 100% agave _____	38,00
PISCO	
Destilado de uva, Peruano _____	22,00
SINGANI	
Destilado de uva moscatel, Boliviano _____	23,50
RUM	
Havanna Club 3 Anos _____	20,00
Rum Infusionado da casa _____	20,00
Appleton Estate _____	29,50
Angostura _____	29,50
Botucal _____	37,00
Zacapa 23 _____	37,00

LICORES

Licor de Amburana artesanal _____	17,00
Licor de cerveja artesanal _____	23,00
Vermouth de catuaba artesanal _____	17,00
Licor Café Patron _____	34,00

CERVEJAS

STELLA ARTOIS _____	10,50
Lager, 5,2% - Ambev	
HEINEKEN _____	10,50
Lager, 5,0% - Heineken	
LEMON DROP _____	17,50
Pilsen, 4,5% - Cevada Pura	
AMERICAN IPA _____	22,00
IPA, 5,0% - Cevada Pura	

BEBIDAS

REFRIGERANTES _____	6,50
AGUA _____	6,50
SUCOS NATURAIS _____	8,00
CHA GELADOS _____	8,00

