



# FLAME

## - PLATOS DE FONDO -

### VEGETARIANO

#### RAVIOLES DE CHOCLO

59

*Crema trufada de Limón y Parmesano.*

#### TUBÉRCULOS ANDINOS Y CHIRIMOYA

59

*Estofados en curry de Ajíes, Quinoa jazmín.*

#### TORTELLINIS DE MASHUAS

49

*Velouté de Ocas y hojas.*

#### CROQUETAS DE LA CASA

45

*Fideos de arroz con to-fu firme y pimientos rojos*

## DEL MAR

### LOMO DE CABRILLA

79

*Caldo de Frejol Castilla, Hongos y sofritoentomatado.*

### TRUCHA ROSADA

45

*Puré de Choclo, crema de queso de Huarochiri, ceniza de Panca.*

### UDON CON ERIZOS

48

*En una carbonara Nikkei.*

### RAGÚ DE LANGOSTINOSY CONCHAS

55

*Salsade sus coral, pasta chupe Pepe.*

### MERO MURIQUE

59

*Su pachamanca, su Humita y espuma de Uchucuta.*

### FIDEOS EN SU TINTA

65

*Conpescado y mariscode temporada.*

### RABAS DE CALAMAR

45

*Del mar a la mesa, seleccionando las mejorespartes del calamar.*

## DEL MAR

**LOMITO DE ATÚN DE EL ÑURO** 57

*Salsaa la Pimienta molle, pastel de papa crudites.*

**COLA DE LANGOSTA ASADA** 49

*Salsa parihuela, ñoquis de papa huancaína,  
emulsión de albahaca.*

**ARROZ CON CONCHAS Y  
LANGOSTINOS** 48

*Cocido en punto meloso, alioli de sus corales.*

**PEZ DIABLO ENTERO (PARA  
COMPARTIR)** 119

*Salsanikkei criolla, chaufacinto sabores.*

**COLLARIN O PANZA DE PESCA DEL  
DÍA (PARA COMPARTIR)** 115

*Bañada de sus jugos a la norteña*

**ALMEJAS AL VAPOR** 49

*Un plato de marisco que incluye diferentes tipos y  
preparaciones de almejas cocinadas al vapor*

**RABAS DE CALAMAR** 59

*Del mar a la mesa, seleccionando las mejores partes  
del calamar.*

## CARNES

**PASTA DE LOCHE Y CORDERO,  
NORTEORIENTE** 70

*Parpadelle de Loche hecha en casa, ragú de cordero.*

**PANCETA ENMOLADA** 75

*Con una crema de Carapulcra en punto mole.*

**HOT POT DE CARRILLERA  
“BOURGIGNON DE CHIFA”** 78

*Servida en una olla humeante de quinua cremosa.*

**LOMITO SALTADO AL JUGO** 59

*En su versión bien criolla.*

**CUY CONFITADO** 79

*Carapulcra de trigo, salsa Cacao, emulsión de  
Huacatay, criolla de Caigua*

**MUSLO DE PATO CONFITADO CINCO  
SABORES** 73

*Salsa butter curry al rocoto, su melosito verde, con  
Albahacay coco.*

**ARROZ CON PATO DON JAIME** 80

*Pechuga rosadita, muslo guisado, criolla al Ají  
amarillo.*

## CARNES

### ARROZ CON PATO DON JAIME

83

*Pechuga rosadita, muslo guisado, criolla al Aji amarillo.*

### POLLO ASADO ENTERO AL CILINDRO (PARA COMPARTIR)

120

*Con guarniciones, salsas y aderezo Lima thai*

### COCHINILLO CONFITADO

79

*Papas al mortero, cebollitas caramelo, berros*

### CUARTO DE CABRITO LECHAL

80

*Guisado en su jugo al romero, arroz meloso norteño.*

### BIFE ANGUS ARGENTINO A LA BRASA

79

*Chaufa de hongos, Pac Choy bebe, salsa peppertausi.*