Secondi - Main dishes

**ARROZ CHAUFA DE MARISCOS. € 15**

**RISO STILE ORIENTALE CON FRUTTI DI MARE.** Piatto tipico dell’influenza Cinese in Perù. Frutti di mare insieme al riso condito con salsa di soia, erba cipollina, uova ed altre spezie.

**RICE ORIENTAL STYLE WITH SEAFOOD**. Typical dish of Chinese immigrants influence in Peru. Seafood mix with rice seasoning with soy sauce, chives, egg and spices.

**SALTADO DE PESCADOS Y MARISCOS. € 16**

**SAUTEE´ DI PESCE E FRUTTI DI MARE.** Filetto di pesce con gamberi, calamari, polpi e seppie. Accompagnato con bastoncini fritti di manioca.

**FISH AND SEAFOOD SAUTEED.** Fish fillet with shrimps, squid, octopus & cuttlefish. Served with fried cassava sticks.

**JAVICHE. € 16**

**CEVICHE DI PESCE E FRITTURA DI MARE.** Ceviche di pesce insieme a una fresca frittura di mare. Due piatti tipici della cucina marinara Peruviana.

**FISH CEVICHE & SEAFOOD FRIED**. Fish Ceviche together with a seafood fried. Two typical dishes of the Peruvian Coast.

**MEDALLON DE ATUN CON PURE DE PALLARES. € 18**

**TRANCIO DI TONNO CON PURE’ DI FAGIOLI SPAGNA.** Servito con una salsa agrodolce.

**TUNA FISH SLICE WITH LIMA BEANS PURÈE.** Served with a bittersweet sauce.

**QUINOTTO. € 14**

**QUINOTTO.** Risotto di Quinoa con Parmigiano, funghi, vino ed altre spezie.

**QUINOA’S RISOTTO**. Quinoa’s risotto, with parmesan, mushrooms, wine & spices.

**LOMO SALTADO. € 15**

**LOMO SALTADO.** Il piatto di carne più consumato per i Peruviani e non solo. Straccetti di vitellone con pomodori freschi, cipolla, peperoncino giallo Peruviano e salsa di soia. Accompagnato con riso bianco e patatine fritte.

**LOMO SALTADO.** The most request meat dish. Pieces of meat with fresh tomatoes, onions, Peruvian yellow hot chili pepper and soy sauce. Served with white rice and French fries.

**TACU TACU A LO POBRE. € 16**

**TACU TACU.** Crocchetta di fagioli e riso coperta con fina bistecca e accompagnata di platano fritto e uova.

**TACU TACU**. Croquette of beans and rice, covered with a slice of meat. Accompanied with fried plantain and egg.

**CHURRASCO CON SAL DE MARAS. € 17**

**BISTECCA CON IL SALE ROSSA DI MARAS (PERU´).** 300 gr. di bistecca di ottima qualità. Il particolare di questo sale, oltre al finissimo sapore è che viene raccolta a mano a circa 3000 Mt. di altitudine. Servita con patata al forno.

**STEAK WITH PERUVIAN PINK SALT**. 0.66 lb. of high quality steak. This salt has delicious taste and it’s extracted by hand at 3,000m. Served with baked potato.

**POLLO BRASADO. € 12**

**POLLO BRASATO.** ¼ di Pollo condito con la nostra ricetta segreta (spezie Peruviane), cotto nella griglia. Accompagnato con patatine e insalata.

**GRILLED CHICKEN**. Grilled chicken seasoning with our secret recipe (Peruvian spices). Accompanied with French fries and salad.