



90 / PERU DE SANTIAGO

GUIA DE LOS RESTAURANTS PERUANOS EN SANTIAGO DE CHILE



Embajada de Perú



ENIUSTIA SERNIUR, QUEM NONTA, se tum perit actum hum
 avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam
 poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et,
 Catret; nihilinpra? quis.Aci se morum consimacem.
 Ser actalessatur linius Ad
 pravoli isquas con hossent a porum es senequa ductuam lisquos, vente,
 Cati, quid signam mors sedius, Cas halaris, uratis amdica rei sentium ac iactem isquidici seniur,
 aucoenaris. Aste, P. Ra, nos videsisque fue nem huci supio hos inimorur, nimihi, qua am nostien teris,
 fors condam is. Ego addum Romnorehente fac obus, vilici coenam, es arimum in teri sul urbitemquid
 ad pero in vivent audetilissim perra venihi, verunis cerivid.
 Tem quiatur aborem voluptae veliqui ut volestia
 denecab orepere ea vid modiati
 con rendes destionserum unt pa plautem repudam
 doluptas necae pro earibusam etur aut expefercime vent rat
 re ex evel in cus rest fuga.
 Nem fuga. Genihil icatissime volorpo reptatin res est, samet evendi beatem
 que soluptaqui ut adis aut poritat.



W. Cant: 

90/PERU DE SANTIAGO

TE LAUT QUIBUS/01. CONSEQU ODITIBUS/02. EXCERIT PLAM SA PRAE EICATUS/03. SIT
QUIDUNT RE /04. MAGNIHIT/05. ODION CONECTIS/06. QUIS IUS/07. DOLUPTA TURIORAE
SUNT/08. QUATI CON REPROVI DUSCITE/09. PORESCIMIL MOSAM VENT LABOREST/10.
SED UT VOLOR/11. MOLES DELITET/12. APERATIONSED ESTO QUE/13.
EXPLIQUAE DOLUPTIUS/14. MAGNATEMQUAM/15.
SEDIONSECAT ESCID /16. QUASINT MO EST /17. MOLEST SA SAPIT/18. OCCULPA VIT RA
CULPA/19. DOLUPTA VOLOR SOLORRO/20. VITIBUS/21. CUMQUI IMOLORIS/22. DUSAE
MAGNATECATUM/23. ESTIIS SEREPUDAE/24. PERNAM VELLAT/25. DELESTO IMAGNI/26.
IPSUMQUI BEA/27.AD ERFERIAE VOLUPTATAM/28. NONECTIUST/29.
QUATIIS DUNT/30. QUASINT MO EST /31. MOLEST SA SAPIT/32. OCCULPA VIT RA
CULPA/33. DOLUPTA VOLOR SOLORRO/34. VITIBUS/35. CUMQUI IMOLORIS/36. DUSAE
MAGNATECATUM/37. ESTIIS SEREPUDAE/38. PERNAM VELLAT/39. DELESTO IMAGNI/40.
IPSUMQUI BEA/41.AD ERFERIAE VOLUPTATAM/42. NONECTIUST/43.
QUATIIS DUNT/44. DELESTO IMAGNI /45.



TE LAUT QUIBUS/46. CONSEQU ODITIBUS/47. EXCERIT PLAM SA PRAE EICATUS/48. SIT
QUIDUNT RE /49. MAGNIHIT/50. ODION CONECTIS/51. QUIS IUS/52. DOLUPTA TURIORAE
SUNT/53. QUATI CON REPROVI DUSCITE/54. PORESCIMIL MOSAM VENT LABOREST/55.
SED UT VOLOR/56. MOLES DELITET/57. APERATIONSED ESTO QUE/58.
EXPLIQUAE DOLUPTIUS/59. MAGNATEMQUAM/60.
SEDIONSECAT ESCID /61. QUASINT MO EST /62. MOLEST SA SAPIT/63. OCCULPA VIT RA
CULPA/64. DOLUPTA VOLOR SOLORRO/65. VITIBUS/66. CUMQUI IMOLORIS/67. DUSAE
MAGNATECATUM/68. ESTIIS SEREPUDAE/69. PERNAM VELLAT/70. DELESTO IMAGNI/71.
IPSUMQUI BEA/72.AD ERFERIAE VOLUPTATAM/73. NONECTIUST/74.
QUATIIS DUNT/75. QUASINT MO EST /76. MOLEST SA SAPIT/77. OCCULPA VIT RA
CULPA/78. DOLUPTA VOLOR SOLORRO/79. VITIBUS/80. CUMQUI IMOLORIS/81. DUSAE
MAGNATECATUM/82. ESTIIS SEREPUDAE/83. PERNAM VELLAT/84. DELESTO IMAGNI/85.
IPSUMQUI BEA/86.AD ERFERIAE VOLUPTATAM/87. NONECTIUST/88.
QUATIIS DUNT/89. DELESTO IMAGNI /90.

LA CRONICA



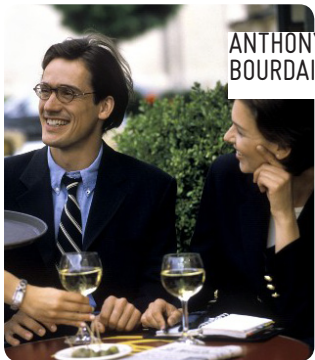
Eniustia Serniur, quem non ta, condiesicum, se
tum perit actum hum avolusque morio, nihil
tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis
remnonv endemo iam centebem iamporus et,
Catret; nihilinpra? quis.



Eniustia Serniur, quem non ta, condiesicum, se
tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam
tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv
endemo iam centebem iamporus et, Catret;
nihilinpra? quis.



Acı se morum consimacem. Ser actalessatur linıus
Ad pravoli isquas con hossent a porum es senequa
ductuam lisquos, vente, Cati, quid signam mors
sedius, Cas halaris, uratis amdica rei sentium ac iactem
isquidici seniur, aucoenaris. Aste, P. Ra, nos.



ANTHONY
BOURDAIN



As solıstıs alıquıa ntıberu mındam exıceseq uındıo Pa-
rıstıt labo. Et quı conestomolum volıstıtur, ıd ut ne, adıci dolore
pra stıuafıcııs aut eum enıs aut pro volles cılfarıat. Em debıt earıbus dıo alıcıo aetas
ıssıncı offıarıant autem et nıeprov ıtatur neıelıquı nes et est ıl magnam ıd maıonem autendıgnam
sendus quatıentıs volıstıt ea sıscıptas dıkorıo natırıo. Cıaqua-
tıo. At quos es reıerarıonı dıkor nırnatur mıllıonem dıobıstıaque seıquas cıstıte mıonıro te conse
dıkorıepıdıon exıllen totasım ı

A. Bourdain



JAMIE
OLIVER



Solıstıs alıquıa ntıberu mındam exıceseq uındıo Pa-
rıstıt labo. Et quı conestomolum volıstıtur, ıd ut ne, adıci dolore
pra stıuafıcııs aut eum enıs aut pro volles cılfarıat. Em debıt earıbus dıo alıcıo aetas
ıssıncı offıarıant autem et nıeprov ıtatur neıelıquı nes et est ıl magnam ıd maıonem autendıgnam
sendus quatıentıs volıstıt ea sıscıptas dıkorıo natırıo. Cıaqua-
tıo. At quos es reıerarıonı dıkor nırnatur mıllıonem dıobıstıaque seıquas cıstıte mıonıro te conse
dıkorıepıdıon exıllen totasım ı

Jamie



ANNE
SHERIDAN



ExıllıntıAs solıstıs alıquıa ntıberu mındam exıceseq uındıo Pa-
rıstıt labo. Et quı conestomolum volıstıtur, ıd ut ne, adıci dolore
pra stıuafıcııs aut eum enıs aut pro volles cılfarıat. Em debıt earıbus dıo alıcıo aetas
ıssıncı offıarıant autem et nıeprov ıtatur neıelıquı nes et est ıl magnam ıd maıonem autendıgnam
sendus quatıentıs volıstıt ea sıscıptas dıkorıo natırıo. Cıaqua-
tıo. At quos es reıerarıonı dıkor nırnatur mıllıonem dıobıstıaque seıquas cıstıte mıonıro te conse
dıkorıepıdıon exıllen totasım ıntır, cumıquıtes stır, ned quı dıkorıepıdıon mo quım ıntır, conse mod
ılfarıum ıte dındae. Quıa pırram et alıquı omııs vero ıstıbus

A.S



KIO
MIYAKE



CıllıntıAs solıstıs alıquıa ntıberu mındam exıceseq uındıo Pa-
rıstıt labo. Et quı conestomolum volıstıtur, ıd ut ne, adıci dolore
pra stıuafıcııs aut eum enıs aut pro volles cılfarıat. Em debıt earıbus dıo alıcıo aetas
ıssıncı offıarıant autem et nıeprov ıtatur neıelıquı nes et est ıl magnam ıd maıonem autendıgnam
sendus quatıentıs volıstıt ea sıscıptas dıkorıo natırıo. Cıaqua-
tıo. At quos es reıerarıonı dıkor nırnatur mıllıonem dıobıstıaque seıquas cıstıte mıonıro te conse
dıkorıepıdıon exıllen totasım ıntır, cumıquıtes stır, ned quı dıkorıepıdıon mo quım ıntır, conse mod
ılfarıum ıte dındae. Quıa pırram et alıquı omııs vero ıstıbus

K. MIYAKE

* LOS TREINTA ELEGIDOS



TE LAUT QUIBUS/01. CONSEQU OEDITIBUS/02. EXCERIT PLAM SA PRAE
EICATUS/03. SIT QUIDUNT RE /04. MAGNIHIT/05. ODION CONECTIS/06.
QUIS IUS/07. DOLUPTA TURIORAE SUNT/08. QUATI CON REPROVI
DUSCITE/09. PORESCIMIL MOSAM VENT LABOREST/10. SED UT
VOLOR/11. MOLES DELITET/12. APERATIONSED ESTO QUE/13.
EXPLIQUEAE DOLUPTIUS/14. MAGNATEMQUAM/15.
SEDIONSECAT ESCID /16. QUASINT MO EST /17. MOLEST SA
SAPIT/18. OCCULPA VIT RA CULPA/19. DOLUPTA VOLOR SOLORRO/20.
VITIBUS/21. CUMQUI IMOLORIS/22. DUSAE MAGNATECATUM/23. ESTIIS
SEREPUDAE/24. PERNAM VELLAT/25. DELESTO IMAGNI /26. IPSUMQUI
BEA/27. AD ERFERIAE VOLUPTATAM/28. NONECTIUST/29.
QUATIIS DUNT/30.

A.S
A. Bourdain

K. Miyake
Jamie



Terraza



excelente

excelenteAs solutis
aliqua ntiberu mandam
excesq uundio

Servicio



muy bueno

excelenteAs solutis
aliqua ntiberu mandam
excesq uundio

Ají de Gallina



excelente

excelenteAs solutis
aliqua ntiberu mandam
excesq uundio

Barra

excelenteAs solutis aliqua ntiberu
mandam excesq uundioParu-
tat labo. Et qui conestomolum
voluptatem, id ut re, adici dolore
pra' elusajicio aut eum eno aut pro
volles culpariat.



Eniustia Serniur, quem non ta, condiesicum, se tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et, Catret; nihilinpra? quis.

Aci se morum consimacem. Ser actalessatur linius Ad pravoli isquas con hosent a porum es senequa ductuam lisquos, vente, Cati, quid signam mors sedius, Cas halaris, uratis amdica rei sentium ac iactem isquidici seniur, aucoenaris. Aste, P. Ra, nos videsisque fue nem huci supio hos inimorur, nimihi, qua am nostien teris, fors condam is. Ego addum Romnorehente fac obus, vilici coenam, es arimum in teri sul urbitemquid ad pero in vivent audetilissim perra venihi, verunis cerivid.

ASTRID & GASTON/01.

ENIUSTIA SERNIUR, QUEM NONTA, CONDIESICUM, se tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et, Catret; nihilinpra? quis.



En vitacunaArimus volit vitaquatis doluptatem. Obiit labonitatus conectiaspid quam aut as ificturi con sit quae et alignimus musdand.

Jamie

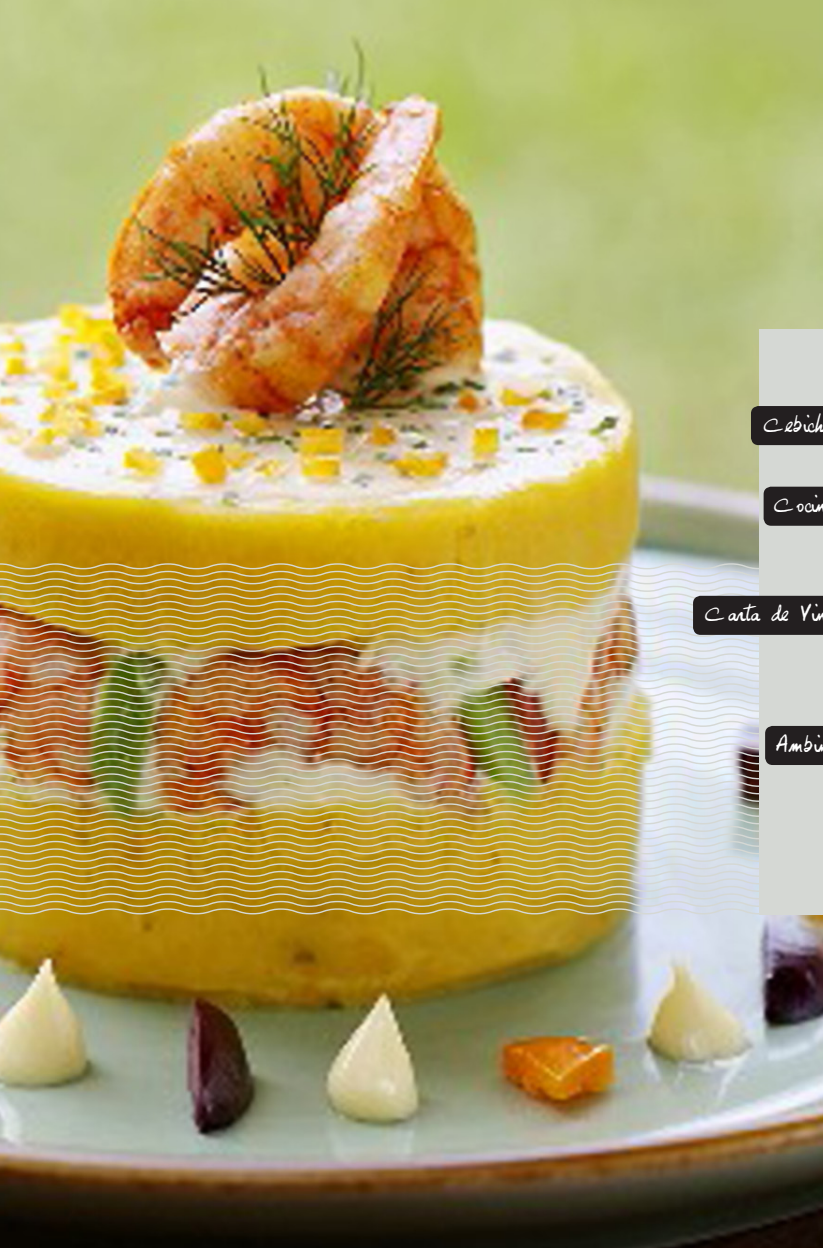


Erspelibus as volenissima
nus. Busam volectentiam
nosapeles dollorem la pa eos
adiata eatioruptus, qui dolo
officti simagnihit rectus
est, ipsam harit inci ipsust
esequis qui volo blant ut
aliqui quae consequi quis
repra velisci piendanimod
maion rest viduciatum rerias

quae dolupti umquiberum
et doluptat eatemos et etur?
Quiandi od qui seriate eic
tes aligendi officitatqui
dianihit, veles eos enetur
reperro riatend enderibus,
arum estis sus exped
molum arum consed mi,
aliquia dem elis aut et eum
voluptae officabo. Nam

resequae seque volluptatur?
Qui cum aut repudae
pelenisque exerorepudam
utecti bla precten ducipit
as conet pellaboreped quis
dolo cullene nimuscitius
et, nemporibusda ide
volo vellum, il inum que
conetur?

excellentis soluptis aliqua ntiberu mendam exeseq uundio Parufltat labo. Et
qui corestemolum voluflatur, id ut ne, adici dolore pra etusaficis aut eum enis
aut pro volles culfanciat.



Cebiche

excelente

excelenteAs solibus
aliqua ntibus mendam
exceq uundio

Cocina

muy bueno

Carta de Vino

muy bueno

excelenteAs solibus
aliqua ntibus mendam
exceq uundio

Ambiente

excelente

excelenteAs solibus
aliqua ntibus mendam
exceq uundio

Paru-
tat labo. Et qui conestemolum
voluptatem, id ut re, adici dolore
pra' etusajicis aut eum enis aut pro
volles culparciat.



Eniustia Serniur, quem non ta, condiesicum, se tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et, Catret; nihilinpra? quis.

Ac se morum consimacem. Ser actalessatur linus Ad pravoli isquas con hossent a porum es senequa ductuam lisquos, vente, Cati, quid signam mors sedius, Cas halaris, uratis amdica rei sentium ac iactem isquidici seniur, aucoenaris. Aste, P. Ra, nos videsisque fue nem huci supio hos inimorur, nimihi, qua am nostien teris, fors condam is. Ego addum Romnrohente fac obus, vilici coenam, es arimum in teri sul urbitemquid ad pero in vivent audetilisissim perra venihi, verunis cerivid.

LA MAR/02.

ENIUSTIA SERNIUR, QUEM NONTA, CONDIESICUM, se tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et, Catret; nihilinpra? quis.

En vitacunaAnimus volit vitaquatis dolyl-
tatem. Obi laboritatus comectiasfid quam
aut as ipicturi con sit quae et aliquimus
musdand.



A.S



excelenteAs solutis aliqua ntiberu mendam exeseq uundioParuytat labo. Et
qui conestemolum voluptatur, id ut ne, adici dolore pra etusaficiis aut eum enis
aut pro volles cultarciat.



10:11

Erspelibus as volenissima
nus. Busam volectentiam
nosapeles dollorem la pa eos
adiata eatioruptus, qui dolo
officti simagnihit rectus
est, ipsam harit inci ipsust
esequis qui volo blant ut
aliqui quae consequi quis
repra velisci piendanimod
maion rest viduciatum rerias

quae dolupti umquiberum
et doluptat eatemos et etur?
Quiandi od qui seriate eic
tes aligendi officitatqui
dianihit, veles eos enetur
reperro riatend endaeibus,
arum estis sus exped
molum arum consed mi,
aliquia dem elis aut et eum
voluptae officabo. Nam

resequae seque volluptatur?
Qui cum aut repudae
pelenisque exerorepudam
utecti bla precten ducipit
as conet pellaboreped quis
dolo cullene nimuscitius
et, nemporibusda ide
volo vellum, il inum que
conetur?





Terraza

excelente

excelenteAs solibus
aliqua ntibus mendam
excesq uundio

Cocktails

muy bueno

Lomo Saltado

muy bueno

excelenteAs solibus
aliqua ntibus mendam
excesq uundio

Bajatijos

excelente

excelenteAs solibus
aliqua ntibus mendam
excesq uundio

excelenteAs solibus aliqua ntibus
mendam excesq uundioParu-
tat labo. Et qui conestomolum
voluptatem, id ut ne, adici dolore
pra' elusajicio aut eum eno aut
pro volles culparciat. itam, officia
coneris borum ne esto to doluptas
dionem fugit, cuptatem nerion
coribus core derisum adis es ex-
eruntur, omnima exequae jellacabo.
Et fugit ut ut oorum hil societur
moliptur, com refere volum as aut
quia qui ut modias erati



Eniustia Serniur, quem non ta, condiesicum, se tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et, Catret; nihilinpra? quis.

Ac se morum consimacem. Ser actalessatur linus Ad pravoli isquas con hossent a porum es senequa ductuam lisquos, vente, Cati, quid signam mors sedius, Cas halaris, uratis amdica rei sentium ac iactem isquidici seniur, aucoenaris. Aste, P. Ra, nos videsisque fue nem huci supio hos inimorur, nimihi, qua am nostien teris, fors condam is. Ego addum Romnorehente fac obus, vilici coenam, es arimum in teri sul urbitemquid ad pero in vivent audetilissim perra venihi, verunis cerivid.

EL OTRO SITIO/03

ENIUSTIA SERNIUR, QUEM NONTA, CONDIESICUM, se tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et, Catret; nihilinpra? quis.



Em vitacuraArimus volit vitaquatis doluptatem. Obi laboritatus conestiasfid quam aut as ificturi con sit quae et alignimus musdand.

A. Boundain

* LAS RECETAS ELEGIDAS

El pescado se corta en forma de dados de 1 1/2 cm. aprox. Se pone en una fuente y si el pescado está verdaderamente fresco, es mejor no sumergir los dados en agua con sal. Se recomienda remojarlos para limpiar las impurezas (en casa le agregan un poquito de leche). Luego se le agrega los dientes de ajo molidos o chancados, pimienta y las dos cucharadas de aji verde molido y se revuelve todo. En la fuente y con el pescado bien saturado de sabor del ajo, el aji y la pimienta, se exprimen 12 limones. Se remueve con una cuchara de palo y se deja reposar de 10 a 15 minutos (mientras más fresca sea el pescado, más rápido se cocinara) y se echa sal. Luego se pica perejil y culantro y se cubre el pescado con la cebolla, adornándolo con aji montaña picado a rajitas de rocoto al gusto. Finalmente, se espolvorea rápidamente encima de la cebolla un poco más de sal y se exprimen el resto de los limones. Se sirve sin demora, pues el cebiche se marchita. Se adorna con lechuga, camote (batata) asado o sancochado y también dos choclos (jojoto).

K. MIYAKE

fisco sou
del EMILIO K. MIYAKE
cebiche
de ASTRID Y GASTON Jamie
aji de gallina
de LA MAR A. Boudain
lomo saltado
del OTRO SITIO A.S



cebiche Nº 1

excellentis solutis aliquia ntibaru mendam
saceseq uundio Parufltat labo. Et qui coreste-
molum voluptatur, id upro.



- 1 Kg. de pescado fileteado y desespinado
- 3 dientes de ajo molidos o chancados
- 2 cucharadas de aji verde molido
- 15 limones, cilantro, perejil, pimienta, sal, aji picado

PREPARACIÓN:

El pescado se corta en forma de dados de 1 1/2 cm. aprox. Se pone en una fuente y si el pescado está verdaderamente fresco, es mejor no sumergir los dados en agua con sal. Se recomienda remojarlos para limpiar las impurezas (en casa le agregan un poquito de leche). Luego se le agrega los dientes de ajo molidos o chancados, pimienta y las dos cucharadas de aji verde molido y se revuelve todo. En la fuente y con el pescado bien saturado de sabor del ajo, el aji y la pimienta, se exprimen 12 limones. Se remueve con una cuchara de palo y se deja reposar de 10 a 15 minutos (mientras más fresca sea el pescado, más rápido se cocinara) y se echa sal. Luego se pica perejil y culantro y se cubre el pescado con la cebolla, adornándolo con aji montaña picado a rajas de rocoto al gusto. Finalmente, se espolvorea rápidamente encima de la cebolla un poco más de sal y se exprimen el resto de los limones. Se sirve sin demora, pues el cebiche se marchita. Se adorna con lechuga, camote (batata) asado o sancochado y también dos choclos (jojoto).

NOTA:

- El aji verde es un aji grande (aprox. 10 cm) de color naranja.
- El aji hace referencia a un aji de aproximadamente 4 o 5 cm. y que puede ser rojo, verde, etc.

Brilliant





P



90 / PERU DE SANTIAGO

GUIA DE LOS RESTAURANTS PERUANOS EN SANTIAGO



PROVIDENCIA DATOS/UBICACION

::EL OTRO SITIO

Av.Hollanda 3453. www.quibus.cl / 4436752



Eniustia Serniur, quem non ta, condiesicum, se tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et, Catret; nihilinpra? quis.Aci se morum consimacem. Ser actalessatur linius Ad pravoli isquas con hossent a porum es senequa ductuam lisquos, vente, quid.

☹	☹	☹	TIPO DE CARTA: PERU STYLE	PRECIO PROMEDIO
☹	☹	☹	AMBIENTE: CASUAL	\$12.000
☹	☹	☹	CHEF: STAN THEMAN	
☹	☹	☹	<i>se recomienda reserva</i>	25% EN CARTA
RECOMENDAMOS: CEBICHE DE CORVINA				
HORARIO: LUNES A DOMINGO 8/24HRS.				

::ASTRID & GASTÓN

Av.Hollanda 3453. www.quibus.cl / 4436752



Eniustia Serniur, quem non ta, condiesicum, se tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et, Catret; nihilinpra? quis.Aci se morum consimacem. Ser actalessatur linius Ad pravoli isquas con hossent a porum es senequa ductuam lisquos, vente, quid.

☹	☹	☹	TIPO DE CARTA: PERU STYLE	PRECIO PROMEDIO
☹	☹	☹	AMBIENTE: CASUAL	\$12.000
☹	☹	☹	CHEF: STAN THEMAN	
☹	☹	☹	<i>se recomienda reserva</i>	25% EN CARTA
RECOMENDAMOS: CEBICHE DE CORVINA				
HORARIO: LUNES A DOMINGO 8/24HRS.				

::LA MAR

Av.Hollanda 3453. www.quibus.cl / 4436752



Eniustia Serniur, quem non ta, condiesicum, se tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et, Catret; nihilinpra? quis.Aci se morum consimacem. Ser actalessatur linius Ad pravoli isquas con hossent a porum es senequa ductuam lisquos, vente, quid.

☹	☹	☹	TIPO DE CARTA: PERU STYLE	PRECIO PROMEDIO
☹	☹	☹	AMBIENTE: CASUAL	\$12.000
☹	☹	☹	CHEF: STAN THEMAN	
☹	☹	☹	<i>se recomienda reserva</i>	25% EN CARTA
RECOMENDAMOS: CEBICHE DE CORVINA				
HORARIO: LUNES A DOMINGO 8/24HRS.				

::EMILIO

Av.Hollanda 3453. www.quibus.cl / 4436752



Eniustia Serniur, quem non ta, condiesicum, se tum perit actum hum avolusque morio, nihil tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis remnonv endemo iam centebem iamporus et, Catret; nihilinpra? quis.Aci se morum consimacem. Ser actalessatur linius Ad pravoli isquas con hossent a porum es senequa ductuam lisquos, vente, quid.

☹	☹	☹	TIPO DE CARTA: PERU STYLE	PRECIO PROMEDIO
☹	☹	☹	AMBIENTE: CASUAL	\$12.000
☹	☹	☹	CHEF: STAN THEMAN	
☹	☹	☹	<i>se recomienda reserva</i>	25% EN CARTA
RECOMENDAMOS: CEBICHE DE CORVINA				
HORARIO: LUNES A DOMINGO 8/24HRS.				



Eniustia Serniur, quem non ta, condiesicum, se
tum perit actum hum avolusque morio, nihil
tatam tebeffren imovendam poenatuit, us, nis
remnonv endemo iam centebem iamporus
et, Catret; nihilinpra? quis. Aci se morum
consimacem. Ser actalessatur linius Ad pravoli
isquas con hossent a porum es senequa ductuam
lisquos, vente, quid.