

**PIQUEOS**

**MUCIAME DE PATO CRIOLLO** 32  
Palta, Cebolla y Tostadas

**TOSTON DE JAMON DE PAICHE** 38  
Encurtidos y Cocona

**TARTARE DE BETERRAGA** 22  
Pure de hinojo y Huevas de Trucha

**PLANCHADO DE CUY** 38  
Pan Chapla, queso andino, Uchucuta con miel

**ENTRADAS**

**CONCHAS Y CACAO** 50  
Vinagre de cacao, aceite de castañas y Macambo

**TIRADITO DE PESCA** 55  
Zanahoria, naranja, hinojo y Kushuro

**LANGOSTINO PATAGONICO** 58  
Golf de Sachatomate

**ENSALADA DE LA HUERTA DE PEDRO** 35

**TIKA MADURO** 38  
Platano al horno, Kimchi de su flor,  
Cocona quemada y cebollas al carbón

**COL A LA PARRILLA** 38  
Texturas de Col, demiglace de col morada  
y trufa de mar

**CAZUELA DE CAMARON** 55  
Queso Paria, papa al mortero y huevo  
en baja temperatura

**SERVICIO DE PAN** 10  
Panes de yuca, Kéfir de leche  
Y Mantequilla de hierbas

**FONDOS**

**ÑOQUIS DE YUCA** 50  
Crema de Palmito y Chonta

**PESCA MASATO** 69  
Pesca del dia al vapor,poros rostizados y Tapioca

**PESCA ROBATA** 69  
Laqueado de cerdo, ensalada de papa, gelatina de Dashi

**CONCOLON AMAZONICO** 64  
Chorizo de Paiche, camaron tarapotino, cecina,  
aji dulce y maduros

**TALLARÍN CON PICHONES** 68  
Estofados al vino tinto y setas

**PANCETA DE CERDO CRUJIENTE** 69  
Pipian de chocolate, manzana y toffee de cerdo

**PATO EN AJÍ NEGRO** 69  
Pierna guisada y pechuga sellada, Farofa de zarzamoras  
y verdes de la huerta

**POSTRES**

**COCO Y PIÑA** 29  
Leche frita de coco ahumada y helado de piña

**FRUTOS ROJOS** 30  
Helado de kéfir y frutos rojos de estación

**CRÈME BRULÉE DE AGUAJE** 30  
Cocona y praliné de nibs de cacao

**CHOCOLATE Y MACAMBO** 38  
Mousse de chocolate y crema de macambo