

ABRE BOCAS

El cocinero de nuestro restaurante recomienda comenzar su experiencia con una de estas opciones:

PANCITO MARRAQUETA DE MONSEFU RELLENO DE SALCHICHA FERREÑAFANA.
CHICHARRON DE MERO EN MINI FRANCES Y/O PEJERREY CROCANTE EN MINI FRANCES.
MEDALLON DE BIFE DE TERNERA A LA PARRILLA, COCCION $\frac{3}{4}$ Y MOSTAZA EN GRANO.

PESCADOS DEL DIA

En nuestra casa siempre ha mandado el mero murike el rey de los pescados, así lo supieron los moches, ahora nos acompañan a completar la oferta otros finos compañeros en este interminable viaje: cachema, cabrilla, pirucho, fortune, chita, rinchin, tramboyo, lenguado, corvina.

CEVICHE CLASICO FIESTERO AL INSTANTE

Dados de panza de mero murike, cebolla rosada, limón, sal y ajíes limo y cerezo

CEBICHE CALIENTE

Cocido en termino medio en brasas de carbón natural (mero murike, ají amarillo, culantro, cebolla china, limón, chicha de jora, sal).

CEVICHE DE PICANTERIA

Cabrilla, Cachema o fortune de "pinta" es decir de pesca artesanal, choclo recién frito sazonado con culantro, ajos, apio, ají mocho y rocoto, sal y cebolla recién picada, finalizamos con algas yuyo o cohayuyo.

CEVICHE CABALLITO DE TOTORA

Pesca de anzuelo, tollito pirucho trambollo o pampanito con cangrejos moros popeyes, chinguirito de pez guitarra deshidratada, limón, ají pipí de mono, ají morado y cachito.

CEVICHE DE MONSEFU, (consultar disponibilidad)

Un clásico de los moches, panza de caballas curadas en sal que se mezclan con dados de sardinas frescas, acompaña poda.

CHINGUIRITO

El gran pez guitarra de Sechura, Piura.

CEVICHE DE LOS MOCHES

Filetes de Mero murike u otro compañero disponible en el día, curado en sal por una hora, leche de tigre de ají amarillo y choclo crocante.

CEVICHE ASUSTADO

de Pulpo, caracoles y cabezas de calamar, cocción al vapor instantánea (30 segundos).

Langosta de Puerto Eten x 500 gr. preparación al gusto (consultar).

Langostinos Jumbo al gusto x 300 g.

CAUSA NORTEÑA

con cortes de mero murike curado en sal, pasado por agua o crocante.

ESPESADO

De choclo y culantro con mero y arroz al palillo.

Sudado Norteño de Lomo de Mero Murike

ARROZ MOJADITO

con mero murike, langostinos, calamares, pulpo, conchas de abanico y caracoles

Saltado de Mero Murike al Wok

LOS CORTES DE FIESTA COLLAR

Convertido ya en clásico de nuestra casa, encontrar el disfrute en la fibra de la nuca, la gelatina de la manzana, la grasa del pecho y lo crocante de las aletillas.

DOBLE LOMO

Para aquellos que solo la pulpa los seduce

PANZA

Carne grasa, grasa carne, sabor y mas sabor

COLETILLA

Para los amantes de la gelatina y grasa pegada al hueso principal y cartílago de la cola.

CHULETON

o medallon

TORTILLAS DE RAYA DESHIDRATADA

un clásico de nuestra casa

DE PATO AL AJO

medallones de pato saltados al wok y ajos crocantes

DE ERIZO

lenguas de erizo de Moquegua y acompañado de algas marinas

DE PISCO

(conchas de abanico y almejas jumbo)

DE DADOS DE LOMO FINO DE TERNERA

PATOS, PATITAS, POLLOS, GALLINAS, PICHONES

De nuestra propia crianza, del "Rancho del Conde", totalmente orgánicos.

ARROZ CON PATO A LA CHICLAYANA

(preparación al momento en ollita de fierro fundido personal)

ARROZ CON PATO APATADITO DE ALVERJAS VERDES AL ESTILO FIESTA

preparación al momento en ollita de fierro fundido personal

CEVICHE DE PICANTERIA

Cabrilla, Cachema o fortune de "pinta" es decir de pesca artesanal, choclo recién frito sazonado con culantro, ajos, apio, aji mocho y rocoto, sal y cebolla recién picada, finalizamos con algas yuyo o cohayuyo.

PATITA ASADA EN HORNO A LA CRIOLLA

vegetales y arroz blanco humeante. (Pza. Entera o ½ pza.)

ARROZ FRITO CON PATO ASADO Y VEGETALES CHINOS

GALLINA ASADA EN HORNO A LA CRIOLLA

(Pza. Entera o ½ pza.) Estofada, en aji y caldo

PICHONES DE PALOMAS DE CASTILLA
cocidos en horno, con tallarines rojos o arroz con vegetales.

CABRITO
SANGRECITA DE CABRITO
CHIRIMPICO DE CABRITO
como en el mismísimo norte

CABRITO DE LECHE EN SALSA DE SECO FIESTA
CABRITO DE LECHE AL HORNO
COSTILLAR DE CABRITO DE LECHE BRASEADO EN CARBON

VACUNO SOLO USAMOS TERNERA(8M)

ESPESADO
De choclo y culantro con punta de pecho arroz al palillo y cebiche de mero

SALTADO DE LOMO FINO DE TERNERA
SECO DE LOMO FINO FIESTA DE TERNERA
LOMO FINO A LO POBRE DE TERNERA
SABANA DE LOMO FINO APANADO CON TACU TACU
LOMO FINO APANADO FIESTA

SOPAS Y CREMAS
La sopa del general, a base de cebollas cocidas lentamente, cebollas carameliza-das y quesos servidos en pan especial de la casa Crema espárragos, crema de loche, cremas de ajos y arracacha

GUARNICIONES
Ensalada fresca de la casa, variedad de lechugas, palta, tomates confitados, aros de cebolla, vinagreta de aceite de oliva y aceite de sachainchi.

Legumbres cocidas al vapor y salteadas en wok, champiñones, puntas de espárragos verdes, zanahoria, brócoli, vainita

Papas amarillas estrujadas con aceitunas cebollines y aceite de oliva extra virgen

TacuTacu de frijoles blancos

Arroz de pato crocante (concolón)

Berenjenas y Alcachofas en Aceite de Oliva