

TUNO - TATAKI S/.50

Atún del pacífico, salsa de guanábanas, salsa de cebollas al vino, sobre granola de cereales andinos en miel de cedrón.

CARACOLES CAPON S/.34

Suaves caracoles de mar cocidos al vacío con salsa de soya y salteado de verduras orientales.

GIOSAS & HONGOS S/.36

Masa oriental rellena de selección de hongos, encurtido chifero, destilado de champiñones y papel de arroz.

CHE QUE BIFE!!!! S/.90

Bife Angosto Argentino, salsa Demiglace, Crocante de chorizos artesanales, Rustico de papas.

EL TAPADITO S/.70

Filete de congrio, salsa casera de mariscos, base de ensaladilla de yucas todo tapado en masa artesanal.

MARATON DE MERO S/.72

Filete de Mero sudado, aros de cebolla, chalaquita capresse y aire de albahaca.

DESCRIPTORES CHARDONAY S/.30

Granola de frutos secos

TUNO - TATAKI S/.50  
Atún del pacífico, salsa de guanábanas, salsa de cebollas al vino, sobre granola de cereales andinos en miel de cedrón.

CARACOLES CAPON S/.34

Suaves caracoles de mar cocidos al vacío con salsa de soya y salteado de verduras orientales.

GIOSAS & HONGOS S/.36

Masa oriental rellena de selección de hongos, encurtido chifero, destilado de champiñones y papel de arroz.

CHE QUE BIFE!!!! S/.90

Bife Angosto Argentino, salsa Demiglace, Crocante de chorizos artesanales, Rustico de papas.

EL TAPADITO S/.70

Filete de congrio, salsa casera de mariscos, base de ensaladilla de yucas todo tapado en masa artesanal.

MARATON DE MERO S/.72

Filete de Mero sudado, aros de cebolla, chalaquita capresse y aire de albahaca.

DESCRIPTORES CHARDONAY S/.30

Granola de frutos secos, bizcochuelo de manzana, crema de plátano morado, puré de manzana, coco al natural, plátano confit y sorbete de Chardonay.

PALETAS HELADAS S/.16

; Una gran explosión de sabores ! Que siempre te refrescaran.

carta

DE TEMPORADA

ENTRANTES

CEBICHE DE LENGUADO S/.64

¡Un cebiche peruano al estilo Quimera! Frescos dados de lenguado en maridaje perfecto de limones de Chulucanas acompañado de una tierna cama de choclitos al anís y camote al sol.

TERRINA MISTI S/.48

Deconstrucción del rocoto relleno, Terrina de res con laminas de rocoto y papas, salsa de queso paria y crocante pasta con aromas de campiña Arequipeña.

TIRADITO PASEO AMAZÓNICO S/.58

¡Intensos colores del Amazonas al estilo Quimera! Finas láminas de paiche, gel de palta, gel de camote y papel de sachatome todo bañado en leche de tigre con cítricos de la Amazonía.

PULPITO AL OLIO ANTICUCHERO S/.48

Un engreído de la carta. Pulpito en su punto, dorado a la plancha, bañado en chimichurri casero, con papas de la huerta y nuestra inolvidable salsa anticuchera.

CARPACCIO VEGETAL S/.34

Original entrante, hecho con finas láminas de intensa sandía deshidratada, peñiscos de queso de cabra ahumado, en vinagreta de Jerez, toques de oliva extra virgen y aire de grana padano.

FONDOS

CONEJITO CHOCOLATERO S/.68

Conejo cocido a baja temperatura en salsa de chocolate al 60% cacao orgánico con risotto de azafrán y zanahorias glasé.

CERDITO PASCUAL S/.65

Cerdito en salsa de membrillo, lasaña de camotes con lúcuma, naranja huando en polvo, deshidratados de manzana y piña.

ASADO EN CHACRA S/.65

Asado de tira cocido al vacío en chimichurri del Inca por 48 horas, acompañado con una chacrta de tubérculos en diferentes texturas.

PATITO & FANGOTINIS S/.62

Pasta rellena de quesos con salsa uchucuta, en puré de zapallo loche, magret de pato en salsa a la chiclayana.

CORDERO EN MALBEC S/.55

Tierno cordero acompañado de papas andinas al romero, biscocho de Porcon, choclitos a la crema, rulos de papa crocante y aire de canela.

POSTRES, bizcochuelo de manzana, crema de plátano morado, puré de manzana, coco al natural, plátano confit y sorbete de Chardonay.

PALETAS HELADAS S/.16

¡ Una gran explosión de sabores ! Que siempre te refrescaran.