

ENTRADAS

CAUSA MAR Y TİERRA 5/35 Rellena de cangrejo con palta y calamares crujientes.

CAUSA 3 REGIONES S/36 Costa: causa de cangrejo y palta. Sierra: causa de langostinos al rocoto y huacatay. Selva: causa de paiche, al ají charapita con cocona.

CEVÍCHE CLÁSICO Pesca del día: servido con zumo de limón y toques de ají limo.

ENSALADA PERUANA 5/25 Variedades de quinua orgánica, hojas verdes del huerto y toques de salsa apaltada.

TİRADİTO İQUEÑO DE PULPO S/35 Finas láminas de pulpo, olivos deshidratados del valle de Ica y tostones ajo crujiente.

TİRADİTO BARRANQUİNO Finas láminas de pescado del día al tumbo y al ají amarillo.

TIRADITO 3 REGIONES 5/37 Costa: zumo de limón preparado al natural. Sierra: salsa cítrica de rocoto. Selva: salsa de cocona con ají charapita y sachaculantro.

OCOPA DE LANGOSTINOS 5/30 Al Panko y queso a la plancha.

PAPAS HUACHANAS S/27 Acompañadas de una cremosa salsa de rocoto.

TARTAR CALIENTE 5/25 De sangrecita con ají amarillo.

ALÍTAS FRÍTAS (SALSA A ESCOGER) 5/30 • En salsa picante

 Al limón Al ajo

• En salsa teriyaki

TEQUEÑOS CON QUESO 5/25 S/27

TEQUEÑOS CON AJÍ DE GALLÍNA

POSTRES

SUSPÍRO DE CUMBE Chirimoya, manjar de chirimoya y merengue crujier	S/20
ARRO3 CREME BRULECHE Arroz con leche quemadito.	\$/15
AMA30NÍA DE LÚCUMA Cremoso de lúcuma y chocolate.	S/23
QUESO HELADO Panna cotta de queso helado y cacao.	S/17
TORTA DE CHOCOLATE Como la de la abuela.	\$/23

PRINCIPALES

DEL MAR

FETTUCCINE AREQUIPEÑO 5/45 Pasta gruesa con langostinos a la crema, con aromas de rocoto y huacatay.

MARÍNÍ 5/45 Linguine di mare: con pulpo y langostinos en salsa de ajíes locales.

5/48 PESCA DEL DIA AL CARBON Aromático ahumado acompañado de pallares escabechados.

CEVICHE CALIENTE 5/45 Pesca del día y frescos langostinos en cítrica salsa de ajíes locales con carbón de yuca.

5/44 CALAMARES EN SU SIERRA Quinotto cremoso con calamares al ajo y hongos andinos.

DE LA TIERRA

OSSOBUCO APACHAMANCADO 5/45 Aderezado en finas hierbas andinas y acompañado de puré de pallares con habas verdes.

ASADO OXAPAMPINO Asado de tira de Oxapampa braseado y acompañado por puré de arracacha.

LOMO SALTADO QÍNCHA 5/40 Nuestra receta especial: ahumado al aceite de carbón y con papas amarillas crujientes.

BONDÍOLA DE CERDO 5/45 Acompañado por ravioles de camote en salsa de aguaymanto.

ARRO3 MOCHE 5/48 Risotto meloso de loche y culantro, con magret de pato.

5/45 ARRO3 AMA30NICO Arroz cúrcuma con chorizo amazónico, palmitos, nuez amazónica y aromas de sachaculantro.

POLLITO A LAS FNAS HIERBAS 5/45 Acompañado de solterito.

LOS TRADÍCIONALES

5/42 PESCADO A LO MACHO Acompañado de pastel de papa. TACU TACU A LO POBRE 5/45 De leguminozas con huevo, plátano y su respectivo saltado.

ARRO3 CON HUEVO Y BİSTECK 5/35 Acompañado de sabrosas yucas fritas.

CAU CAU 5/38 Puede ser acompañado de langostinos o pulpo.

ARRO3 TAPADO Un clásico de la abuela con carne de lomo.

TAPAS PERUANAS

CHÍCHARRÓN CAPÍTAL 5/30 Calamares crujientes con aromas de lima.

LA CECÍNA & LA COCONA 5/25 Cecina con bolitas de plátano majado y salsa de cocona

CONCHITAS AL PÍSCO 5/30 Gratinadas con parmesano.

CONCHITAS DEL SUR S/30 Servidas frías al rocoto.

5/25 CROQUETAS COSTERAS Pesca del día y ajíes ahumados.

5/20 TIGER SHOT 3 shots de pesca del día Costa / Sierra / Selva.

TARTAR LIMEÑO 5/28 De lomo, hierbas locales con pan de papa.

PULPO AL CARBÓN DE YUCA 5/35 Tentáculo al carbón, hierbas andinas y carbón de yuca.

CROCANTE DE PEJERREY 5/25 Filetes crocantes y emulsión fresca con toques de muña.

CHÍCHARRÓN DE POLLO CON HUESO 5/35 Con papas crujientes y jugo de limón, como para compartir entre dos.

SOPAS

5/35

CHUPE DE LANGOSTINOS

MENESTRON SANCOCHADO

NÍÑOS

S/30

MACARRONÍ A LA MANTEQUÍLLA Con Ajos y pollo frito en dados.

CHÍCHARRÓN DE POLLO DESHUESADO Con papas fritas.

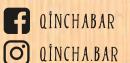
BEBIDAS

5/10

ADICIONALES 5/10 GASEOSAS & AGUAS LIMONADA HIERBA LUISA 5/10 5/8 LÍMONADA FRUTOS ROJOS 5/10 5/8 LİMONADA CAMU CAMU 5/10 5/8 CHÍCHA MORADA 5/10

JUGO DE MARACUYÁ

SÍGUE NUESTRAS REDES



#BARFRENTEALMAR

ARR03 YUCA FRÎTA PAPAS FRITAS HUEVO FRITO 5/5

5/35



COCTELES SAN PANCHO (FRUTAL - ESPECÍADO) Punch ahumado con palo santo, Viñas de oro, piña y mirtillo. TİKİ-QUNQAY (CİTRİCO - İNTENSO) S/ El tiki prohibido, ole Smoky Original, jengibre, maracuya y agua 5/32 QINCHA JULEP 5/28 (REFRESCANTE - ESPECÍADO) Un julep extremo, pisco macerado en cardamomo y piña, cynar y agua tónica. PULQUE 3000 (AHUMADO - ÎNTENSO) Ahumado aperitivo con Mezcal, Aperol, Shrub citrico y Sal Ahumada de Maras CATALINA (INTENSO - REFRESCANTE) Pisco macerado en Hibiscus y frutos rojos, con Campari y notas frescas y frutales. MR. SHRUB (AFRUTADO - CÍTRÍCO) 5/28 Del Bosque, frutos rojos, amaro, toronja rosada. Menta. SELVA MAYA (REFRESCANTE - ÎNTENSO) Refrescante y especiado con mezcal, aguaymanto, lulo y ají POTRERO MULE (REFRESCANTE - ESPECÍADO) La cebada y la caña juntas. Caña Alta, Rosso Antico, Sirope de Cebada y Ginger Beer. BARRANQUÎNA (SEMÎDULCE - FRESCO) S/Zo Un Sour con toques bitter, Viñas de Oro, Aperol, Vermú Bianco y FLOR DE CANELA (ESPECÍADO - CÍTRÍCO) La expresión de la miel. Viñas de Oro, canela, naranja, Amaro Montenegro y Aguamiel. SAMBUCU33 (REFRESCANTE - CÎTRÎCO) S/ La flor de sauco es protagonista de este Fizz, Gin, St. Germain, toronja y agua tónica Blossom. BOHEMÎO (REFRESCANTE - FRUTAL) S/ Refrescante y complejo. Viñas de Oro, ron, Hibiscus, Shrub de frutos rojos y burbujeante agua tónica. TORÎTO (FRESCO - FRUTADO) Toda la frescura del pisco macerado en piña y cardamomo combinado con toques citricos y dulces. SAN JOSÉ (ÎNTENSO - CÎTRÎCO) Viñas de Oro macerado en frutos rojos con intensa maracuya y fresco jugo de arandanos. COCTELES SIN ALCOHOL CHARAPÎTA MULE (REFRESCANTE - ESPECÎADO) 5/18 Un charapita Intenso, Falernum, aguaymanto, maracuya, Ginger

CLASÍCOS DE QÍNCHA	
EL HADA Y EL CONDE Un Negroni enamorado, Bombay, Campari, Cinzano Ros Absenta de Manzana.	\$/ 28 so,
AMA30NÎAN REVÎVER Diseñado para llenarnos de energia, Amaxonian Gin, lico naranja, Cocchi Americano, limón, Bitters.	\$/3 0 r de
QİNCHA'S PASSİON Pisco macerado en canela y piel de naranja, jarabe espe aguaymanto y frescos zumos de frutas cítricas.	\$/30 ciado de
SPRÎT3 DE LOS ANDES Aperol infusionado en hierbas andinas y burbujas italiana	\$/3Z as.

5/18

PİCAFLOR (REFRESCANTE - AFRUTADO) Refrescante y bitter, zumo de arándanos, shrub de frutos del

LULO F133 (REFRESCANTE - CITRICO)

Intenso y tropical, Iulo, sirope, Mr Perkins.

bosque, toronja, Mr Perkins.

CERVESAS NACIONALES	5	
CU3QUEÑA DORADA		S/14
CUSQUEÑA TRÍGO		S/14
CUSQUEÑA NEGRA		\$/14
CUSQUEÑA ROĴA		S/14
PİLSEN CALLAO		
CERVE3AS ÎNTERNACÎO	NLES	
STELLA ARTOIS		S/16
CORONA		S/15
BUDWEİSER		S/14
CERVESAS ARTESANAL	ES	
CURAKA İPA		S/20
CURAKA RED		\$/20
BARBARÍAN LÍMA PALE ALE (ÍBU 35)		\$/20
CANDELARÎA LAGER (ÎBU 15)		\$/18
WHİSKY / BOURBON		
	/ COD /	POTELL A
THONNY WALKER BLUE LABEL	/ COPA S/120	
JHONNY WALKER GOLD LABEL	\$/38	\$/380
JHONNY WALKER DOUBLE BLACK	S/3Z	\$/320
JHONNY WALKER BLACK LABEL	\$/28	S/Z80
OLD PARR 12 AÑOS	S/28	S/280
CHÍVAS REGAL 12	S/28	S/280
CHÍVAS REGAL 18 AÑOS	S/38	\$/380
GLENFIDDICH 12 AÑOS (SÍNGLE MALT)	S/30	S/300
GLENFIDDICH 75 AÑOS (SÍNGLE MALT)	S/40	\$/400
GLENMONRANGIE (SINGLE MALT) MACALLAN RUBY	\$/36	\$/360
CHARLES GOODNIGHT 100 PROOF	S/54	\$/540
(BOURBON WHISKEY)	\$/90	S/900
OLE SMOKY	S/34	\$/340
JACK DANIEL'S (TENNESSEE WHISKEY)	\$/28	S/280
JİM BEAN	\$/28	S/280
GÎNEBRA		
	/ COPA	BOTELLA
BEEFEATER	\$/30	\$/280
BEEFEATER 24	\$/34	S/320
TANQUERAY LONDON DRY	\$/30	S/280
TANQUERAY 10	\$/36	S/360
GRĪMA	\$/37	\$/370

GLENMONRANGIE (SINGLE MALT)	\$/36	S/360
MACALLAN RUBY	\$/54	\$/540
CHARLES GOODNIGHT 100 PROOF (BOURBON WHISKEY)	\$/90	S/90 O
OLE SMOKY	\$/34	\$/340
JACK DANIEL'S (TENNESSEE WHISK	EY) S/28	S/280
JİM BEAN	\$/28	\$/280
GÎNEBRA		
	ASO / COPA	BOTELLA
BEEFEATER	S/30	S/280
BEEFEATER 24	\$/34	S/320
TANQUERAY LONDON DRY	S/30	S/280
TANQUERAY 10	\$/36	S/360
GRĪMA	\$/32	S/320
LONDON N° 1	\$/34	\$/340
HENDRİCK'S	\$/36	S/360
MARTÎN MÎLLER	s/34	\$/340
CÎTADELLE	\$/36	S/360
GÎN MARE	\$/36	\$/360
BROCKMANS	S/34	\$/340
STAR OF BOMBAY	\$/36	\$/340
BOMBAY	\$/30	\$/300
G'NCA	\$/34	S/340
	,,,,,,	,,,,

VODKA		
	ASO / COPA	BOTELLA
CÎROC	\$/32	S/320
GREY GOOSE VX	\$/95	S/950
GREY GOOSE	S/34	\$/340
BELVEDERE	\$/32	S/320
ABSOLUT	\$/28	\$/280
ABSOLUT ELÎX	\$/32	\$/320
PİSCO		
	ASO / COPA	BOTELLA
GRİMA	\$/20	\$/200
Acholado/Moscatel CAMPO DE ENCANTO	\$/22	\$/220
Moscatel/Quebranta PACA PACA.		
Moscatel/Quebranta/Mollar	\$/22	\$/220
VÎÑAS DE ORO Italia/Torontel/ Quebranta.	\$/20	\$/180
ANGEL NEGRO UVÍNA	\$/20	S/220
TORRE DE LA GALA NEGRA CRÍOLLA	S/20	S/200
RON		
	VASO / COPA	BOTELLA
CARTAVÎO SOLERA	\$/28	\$/280
CARTAVIO XO	\$/38	\$/380
3ACAPA Z3 AÑOS	\$/36	\$/360
SACAPA XO	\$/72	S/7Z0
DİPLOMATİCO RESERVA EXCLUSİVA	0, 30	\$/320
SANTA TERESA 1796 EL RON PROHÍBÍDO	\$/32	\$/320
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	S/32 S/28	S/320 S/280
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$/36	\$/360
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTRO	\$/30	\$/300
HAVANA 7 AÑOS	s/28	S/280
PLANTATION DARK	\$/32	\$/320
ME3CAL Y TEQUILA		
	VASO / COPA	BOTELLA
ME3CAL ALIPUS SAN LUIS	\$/36	S/360
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$/35	\$/350
PATRON REPOSADO	\$/32	S/320
CORRALEĴO REPOSADO TEQUILA ĴIMADOR REPOSADO	\$/26	\$/260
LEGOILY TIMYDOK KELOZYDO	\$/26	S/26 0
COMPLEMENTOS		
AGUAFERRARELLE SPARKLING		S/ 8
AGUA NATÍA NATURAL		S/ 8
AGUA TÓNÍCA MD DEDVINS CLASÍCA (RLOSSOM - C	INGED REED	8 \2
AGUA TÓNICA MR PERKINS CLASICA/BLOSSOM - GINGER BEER AGUA TÓNICA.		S/ 9
AGUA TÓNÍCA FEVER TREE INDÍAN/MEDÍTERRAI	NEO	
RED BULL		S/ 1Z