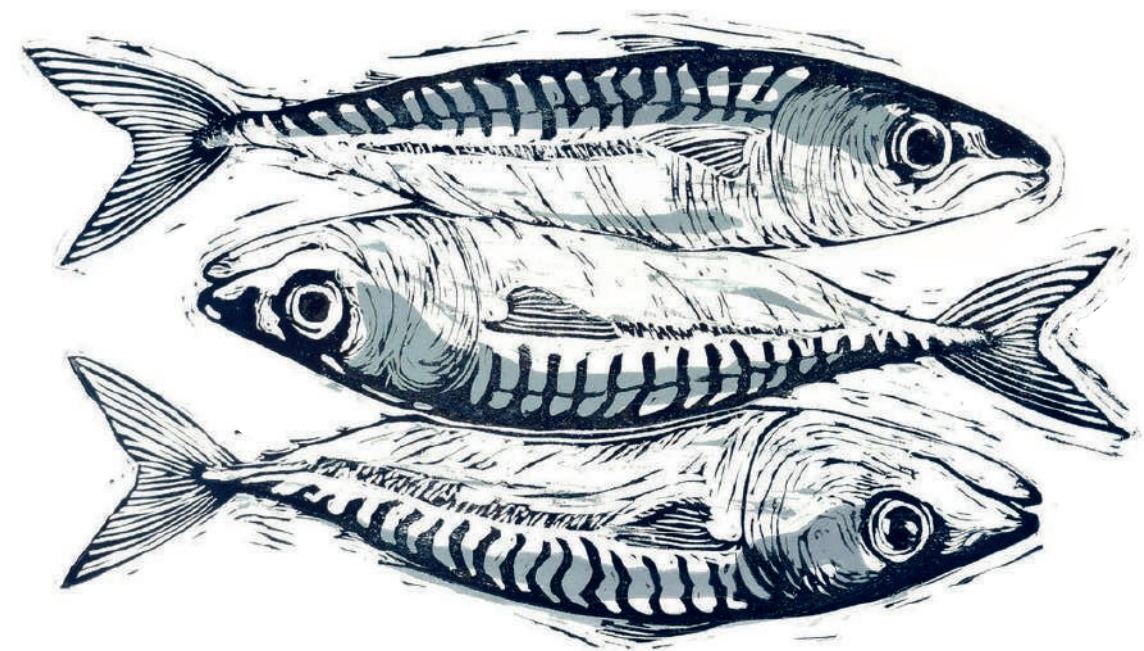


# WAYRA

## GASTRO MAR



### Para empezar

**Tortitas de Choclo** 35  
Un clásico de la casa. Tortitas de choclo montadas con un ceviche clásico. 5 unidades

**Conchitas anticucheras** 39  
Un clásico de la casa. 6 unidades de conchas de abanico a la parrilla, chimichurri de la casa, puré de yuca.

**Tartar Don Julio** 39  
Cortes finos a cuchillo de la pesca del día, palta fuerte, mango de temporada, salsa acevichada y teriyaki. La fiesta en tu paladar.

**Pulpo Olivado** 39  
Laminas de pulpo, bañados en salsa de olivo, cubos de palta fuerte, tomates cherry y chalaquita. Galletas.

**Tiradito Paracas** 39  
Cortes finos de la pesca del día, conchas de abanico a la brasa bañadas en leche de tigre cremosa de ajíes, palta fuerte, choclo frito y cebollas asadas.

**Ceviche a la brasa** 39  
Trozos generosos de la pesca del día, leche de tigre ahumada, tortitas de choclo, choclo frito y cebollas asadas.

**Leche de tigre** 25  
Poderosa leche de tigre de la casa y chicharrón de pota. Un clásico de la casa.



### Ceviches

**Ceviche clásico** 40  
Pesca del día, bañada en nuestra leche de tigre de la casa, acompañada de camote glaseado, choclo tierno y canchita chullpi.

**Ceviche Carretillero** 41  
Pesca del día, leche de tigre de la casa, chicharrón de pota y camote. Un clásico de la casa.

**Ceviche Wayra** 42  
Pesca del día, leche de tigre cremosa de ajíes peruanos, chicharrón de calamar y camote frito.

### Entre Causas

**Causa Pituca** 39  
Masa fina de papa amarilla, sabana de palta, langostinos a la parrilla, huevos de codorniz, tomate cherry, salsa coctel de la casa.

**Causa Acevichada** 38  
Masa fina de papa, corte de palta, conserva de atún, esta vez montada de un ceviche clásico.

**Causa Wayra** 39  
Masa fina de papa, cortes de palta, conserva de atún, esta vez montada con un ceviche ahumado bañado en salsa de mariscos gratinada. Dejáte sorprender.

### Jaleas

**Jalea de Pescado** 40  
Generosos trozos de pescado empanizados y fritos, yuca frita, salsa criolla, salsa acevichada y ají especial.

**Jalea Mixta** 42  
Pedazos generosos de pescado empanizado, mariscos frescos empanizados, salsa criolla, salsa acevichada y ají especial de la casa.

### Fondos

**Chaufa de pescado** 39  
Fusiones culinarias de dos culturas milenarias, la peruana y la china. Esta vez salteada con el pescado del día.

**Chaufa de mariscos** 39  
Fusiones culinarias de dos culturas milenarias, la peruana y la china. Esta vez salteada con mariscos del día.

**Arroz con mariscos** 39  
Arroz en punto meloso con salsa de la casa y mariscos salteados al Wok, salsa criolla.

**Rocoto y su chupe** 41  
Chupe de concentrado de langostinos, huevo escalfado, rocoto relleno de mariscos y pastel de papa gratinado con queso paria arequipeño.

**Seco de pescado norteño** 40  
Pesca del día bañada en nuestra salsa norteña, acompañada con frejoles cremosos, yuca sancochada y arroz criollo. El norte del Perú en tu paladar.

**Arroz meloso norteño** 40  
Arroz meloso norteño en sartén de hierro, mariscos salteados al wok, corona de palta y chalaquita criolla.



**Sudado de pescado** 39  
Sudado de filete de pescado, cebolla, tomate. Perfecto para cualquier estación del año. Arroz criollo

**Montadito Capón** 39  
Un clásico. Chaufa de la casa con cecina, salsa teriyaki, huevo frito a la inglesa e hilos de wantan.

### Festival de Cabrillas

**Cabrilla Frita** 40  
\*Acompañadas con arroz blanco criollo, yuca frita y salsa criolla.

**Cabrilla al Ajo** 42  
\*Acompañadas con arroz blanco criollo, yuca frita.

**Cabrilla Acevichada** 42  
\*Acompañada con arroz blanco criollo, camote frito, choclo frito y salsa acevichada de ají amarillo.

### Los extras

**Huevera Apaltada** 28  
**Ceviche Mixto** 42  
**Sudado de Cabrilla (500gr)** 45



**1 Leche de tigre + Arroz con mariscos** 39

**2 Ceviche + Chaufa de mariscos o de pescado** 39

**3 Ceviche + Arroz con mariscos** 39

**4 Ceviche + Montadito capón** 39

**5 Ceviche + Arroz con mariscos + Jalea de pescado** 40

**6 Ceviche + Arroz con mariscos + Causa** 40

### Adicionales

Porción de arroz blanco 7  
Porción de camote 7  
Porción de chifle 7  
Porción de pota 7  
Porción de salsa criolla 7  
Porción de yuca 7

### Para beber

Inka Cola 6  
Coca Cola 6  
Agua San Mateo 5  
Vaso de Chicha morada 5  
Jarra de Chicha morada 16  
Pilsen 9  
Cusqueña de Trigo / Negra 12  
Stella Artois 12

### Postre



**Crema volteada** 10





WAYRA  
GASTRO MAR

Wayra es un homenaje y  
respeto al mar peruano