

COCINA FRIA

Disfruta de nuestra selección de platos fríos.

ZAMBURIÑAS a la chalaca (5 unidades)	16€
TIMBAL de Tuna o Salmón con Maracuyá y Piña	12€
OSTRAS ACEVICHADAS Nikkei o Ají (la unidad)	4,50€

NUESTRAS CAUSAS

La causa es un plato del Perú preparado con papa amarilla amasándola con ají triturado.

CAUSA Tuna Nikkei	CAUSA Ají Langostino	CAUSA Pulpo al Olivo	10€
----------------------	-------------------------	-------------------------	-----

TIRADITOS DE LA CASA

El tiradito es un plato peruano de pescado crudo, cortado en forma de sashimi.

TIRADITO Pescado	TIRADITO Pulpo	10€
TIRADITO Tuna	TIRADITO Salmón	

* Leche de tigre a elegir: Clasica, Aji, Rocoto, Nikkei, Olivo, Apaltado.

NUESTROS CEVICHE

El ceviche es un plato de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y puestos a marinar en leche de tigre.

Tamaño  (100g)	Tamaño  (200g)	Tamaño  (400g)	
11,50€	18€	36€	
PESCADO	CALAMAR	PULPO	LANGOSTINO

* Leche de tigre a elegir: Clasica, Aji, Rocoto, Nikkei, Olivo, Apaltado.

CEVICHE cuatro potencias (100g de cada proteína)	36€
CEVICHE de salmón y tamarindo	18€
CEVICHE Mixto	20€

COCINA CALIENTE

Disfruta de nuestra selección
de platos calientes.

CHUPE de camarón	12€
RABAS con mousse de aguacate y boniato	10€
JALEA mixta	15€
CEVICHE caliente	18€
ZAMBURIÑAS a la Parmesana (6 unidades)	21€
TALLARINES con langostino, coco y curry	12€
TALLARINES con txangurro	18€
TALLARINES con marisco	15€
TALLARINES vegetarianos	10€
CHAUFA de marisco	15€
CAMARONES JUMBO en salsa de Maracuyá	20€
CAMARONES JUMBO en salsa de la casa	22€
PESCADO FRITO (Lubina de 400-500gr) con mousse de aguacate y patatas	20€

NUESTROS POSTRES

Termina la comida con un capricho
en forma de postre casero.

TARTA tres leches	5€
TARTA de chocolate y dulce de leche	5€
MOUSSE DE MANGO con aroma de tomillo	5€
MOUSSE DE CHOCOLATE blanco y naranja con aroma de albahaca	5€
DULCE TENTACIÓN de temporada	5€

LOS VINOS

NUESTROS TINTOS

FAUSTINO ART COLLECTION Crianza / D.O.C. Rioja Tempranillo	16€
22 PIES Crianza / D.O.C. Rioja Tempranillo	18€
BAIGORRI Crianza / D.O.C. Rioja (95% Tempranillo + 5% Garnacha)	19€
SIERRA CANTABRIA CUVÉE D.O.C. Rioja Tempranillo	22€
CELESTE ROBLE D.O. Ribera del Duero Tempranillo	19€
PETIT PITACUM D.O. Bierzo Mencía	19€
SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON D.O. Valle central (Chile)	19€
SUZANNE D.O.C. Rioja Garnacha centenaria	32€
KALAMITY D.O.C. Rioja (50% Garnacha Centenaria + 47% Tempranillo + 2% Viura + 1% Garnacha blanca centenaria)	
TINTO EXCLUSIVO Parcelas Centenarias	100€

NUESTROS BLANCOS

MESTA ORGANIC D.O. Ucles	15€
LAUS D.O. Somontano	16€
ENATE 234 D.O. Somontano	19€
MARQUÉS DE VITORIA D.O. Rioja	19€
CAMPILLO F.BARRICA D.O. Rioja	19€
TIERRA DO LOBO D.O. Monterrey	19€
SANTA DIGNA SAUVIGNON Blanc D.O. Valle central (chile)	19€
RAMÓN DO CASAR RIBEIRO D.O. Ribeiro	19€
ABADIA SAN CAMPIO BY TERRAS GAUDA D.O. Rias Baixas	19€
TXAKOLI GORKA IZAGUIRRE D.O. Bizkaiko txakolina	19€
SKIN CONTACT D.O. Bizkaiko txakolina	29€
LAS CARABALLAS MAGNUM ECOLÓGICO Verdejo / D.O. Castilla y León	28€

NUESTROS ROSADOS

HOMENAJE ROSADO NAVARRO D.O. Navarra	15€
LAUS D.O. Somontano	16€
ENATE ROSADO D.O. Somontano	19€

NUESTROS ESPUMOSOS

MOSCATO BORGOFULVIA D.O. Emilia-Romagna (Italia)	16€
SIGNAT BRUT D.O. Cava	16€
LANSON CHAMPAGNE BRUT BLACK LABEL A.O.C. Champagne	40€
LANSON CHAMPAGNE BRUT ROSE LABEL A.O.C. Champagne	45€

LAS CERVEZAS

NUESTRAS CAÑAS

CAÑA DE ESTRELLA DAMM	2,5€
CAÑA DE ORO BILBAO	2,5€
CAÑA DE MALQUERIDA	2,5€
CAÑA DE INEDIT	2,5€

NUESTRAS IPAS

LA CHOUFFE	3,6€
IMPARABLE	4€
FANTASMA	4€
DOUGALL'S	3,5€
HONIC MANN "REDOIHAN"	4€

LOS CÓCTELES

PISCO Sour	6€
FRESA Sour	6€
MARACUYA Sour	6€
CHILCANO	7€
CHILCANO de tomillo	7€
CHILCANO de canela	7€
ESPRESSO Martini	7€
TOMMY Margarita	7€
DAIKIRY de maracuya	7€
DAIKIRY de fresa	7€
VERMUT ROJO de la casa	4,5€
VERMUT BLANCO de la casa	4,5€
VALENCIANO	6€

LOS REFRESCOS

COCA COLA	2,50€
COCA COLA Zero	2,50€
KAS NARANJA	2,50€
KAS LIMÓN	2,50€
NESTEA	2,50€

NUESTRA AGUA

AGUA 22	2,80€
---------	-------
