

## Las de Entrada , para comenzar a entendernos

### **Atún Sellado con Chutney Ají Amarillo**

**Con Chutney de aromático Ají amarillo en Salsa de Naranja.**

*With aromatic yellow Chilli Chutney in Orange Sauce.*

### **Brochetas de Pulpo y Pescado o Langostinos y Atún**

- **Pulpo y Pescado sobre Papas nuevas al Ajo y Perejil en Salsa Tártara de Maracuyá y Rocoto.**
- **Langostinos a la parrilla con reducción de Maracuyá y Atún en Chimichurri, todo sobre Papas nuevas acompañadas con Huancaína y Tártara.**
- *Octopus and Fish with Potatoes in Maracuyá Tartar Sauce and Rocoto.*
- *Grilled Prawns with reduction of Maracuyá and Tuna in Chimichurri.*

### **Causa de Calamares al Panko**

**Con Tártara cremosa sobre Causa de Papa Amarilla y Salsa Criolla.**

*Squids with creamy Tartar on Yellow Causa and Criolla Sauce.*

### **Causa de Langostinos**

**Causa de Langostinos salteados al wok, con Palta en Salsa Golf.**

*Prawns sauteed to the wok with Avocado in Golf Sauce.*

### **Causa de Vegetales de Estación**

**Con Vegetales de Estación en Salsa Tártara.**

*With Vegetables in Tartar Sauce.*

### **Cebiche Clásico**

**De Pescado y Pulpo con Camote glaseado.**

*Of Fish and Octopus with glazed sweet Potato.*

### **Ensalada de Pollo y Langostinos crocantes**

**Con Palmitos, Lechugas mixtas, Pecanas acarameladas, en vinagreta de Yogurt al Roquefort .**

*With Palmettoes, mixed Lettuce, sickly-sweet Pecans in vinaigrette. of Yogurt and Roquefort.*

### **Ensalada de Langostinos y Mango o Melón**

**Con Mango o Melón, Champiñones, Pimientos, Zanahoria, Palta, Lechuga, en vinagreta estilo oriental.**

*With Mango or Melon, Mushrooms, Peppers, Carrot, Avocado, Lettuce, in oriental style vinaigrette.*

### **Ensalada de Pulpo al wok**

**De Pulpo al Ajo puro wok, Lechuga, Albahaca, Palta, Pimientos, Pepinos, todo en vinagreta al pesto.**

*Octopus Salad to the wok, Lettuce, Basil, Avocado , Peppers, Cucumbers, everything in Pesto vinaigrette .*

## **Crema de vegetales**

**Mix de Vegetales de estación , acompañados con Crutones y cubos de Queso Mozzarella**

*Mix of season vegetable with croutons and small pieces of mozzarella cheese.*

## **Tartare de Atún**

**Atún en Napoleón crocante y suave Palta.**

*Tuna in crispy Napoleon and Soft Avocado.*

## **Tiradito de Atún Nikei**

**Palta cremosa y Ajonjolí tostado.**

*With creamy Avocado and brown Sesame.*

## **Tiradito de Pescado**

**Con Leche de Tigre al Pisco, Ají Amarillo y Jengibre.**

*With Tiger Milk of Pisco , Yellow Chilli and Ginger.*

# Los Japoneses, la aventura de fuera

## California Roll

**Queso Crema, Langostinos y Palta.**

*Cream Cheese, Prawns and Avocado.*

## Maki Furai

**Queso Crema, Atún y Palta, frito al Panko.**

*Cream Cheese, Tuna and Avocado, fried with Panko.*

## Roll acebichado

**Pescado fresco, Langostinos, Camote y Palta, en Salsa Acebichada**

**(mayonesa, leche de tigre y pasta de Rocoto)**

*Fresh Fish, Prawns, Sweet Potato and Avocado covered with "Cebiche" Sauce.*

## Roll Dco

**Atún y Palta, cubierto de Platanitos fritos.**

*Tuna & Avocado covered with little Fried Bananas.*

## Roll vegetariano

**Camote glaseado, Palta, Pepino con laminas de mango o durazno**

*Glazed sweet Potato, Avocado and Cucumber with sheets of Mango and Peach*

## Sashimi de Atún

**En Salsa de Soya, Wasabi y Jengibre.**

*in Soy Sauce, Wasabi and Ginger*

## Los de fondo, el objetivo de Nuestra Cocina

### Arroz Apaellado

**Los mejores Mariscos del Norte fusionados con Salchicha Huachana  
Chorizo ahumado .**

*Apaellado Rice with Seafood and bell Pepper in "Huachano" flavors*

### Arroz al Culantro

**Mero sobre Arroz al Culantro acompañado con Frutos del Mar y Salsa  
Acebichada.**

*Mero with Rice, Cilantro and "Cebiche" Sauce.*

### Atún en costra de Ajonjolí

**Atún fresco en costra de Ajonjolí tostado sobre Arroz al Parmesano  
en Salsa de Anguila.**

*Fresh Tuna in Sesame toasted crust with Parmesan Rice and Eel Sauce.*

### Atún con puré de Camote

**Atún sobre un dulce puré de Camote a la Naranja, acompañado  
de Ajos crocantes.**

*Tuna on a Sweet Mash of Yam to the Orange, accompanied with crispy Garlic.*

### Clásico saltado de:

- Lomo
- Atún
- Pesca del día
- Champiñones

**Clásico saltado con Papas amarillas y Arroz**

*Classic Saltado with French Fries and Rice.*

### Jalea Dco

**La más crocante Jalea con el toque de la casa acompañadas de Yucas  
fritas y Salsas Criolla, Tártara y Rocoto.**

*The most crispy "Peruvian Jalea" with a house touch, accompanied by Fried  
Yucas and Criolla Sauce.*

### Langosta fresca a la plancha ( por 500 grs.)

**Acompañada de Cabello de Ángel en Salsa de Mantequilla y Alcaparras.**

*Fresh grilled Lobster with Angel's Pasta, Butter and Capers' Sauce.*

### Langostinos al Panko

**En Salsa de Maracuyá y cremoso Pepián de Choclo al Culantro en  
Crocante de Wantan.**

*Prawns Panko fried in Passion Fruit Sauce and set on a creamy Corn Mash  
with Cilantro and crispy wantan.*

## **Pappardelles**

- **En suave Salsa Huancaína con grandes salteados .**
- **Los Frutos del Mar Norteño acompañados con Papardelle en Salsa de Tomate y Mariscos.**
- **La mejor prensa de Olivo, Papardelle, Orégano y Tomate confitados.**
- *Papardelle in soft Huancaína Sauce with big sauteed Prawns on wok.*
- *The Fish of the Northern Sea accompanied with Papardelle in fresh Tomato Sauce.*
- *The best press of Olives Papardelle, Oregano and sweetened Tomatoes.*

## **Papardelles en Salsa Huancaína y Galletas de Parmesano**

**En suave Salsa Huancaína.**

*Papardelle in soft Huancaína Sauce.*

## **Papardelles con medallones de Lomo saltado**

**En suave Salsa Huancaína con medallones de Lomo saltado**

*in a softy Huancaína sauce with medallions of Lomo saltado*

## **Pescado a la plancha**

- **Con Salsa de Sudado con sabores Thai sobre puré de Yuca.**
- **Ensalada fresca Tomate, Palmitos, Lechuga, Palta, Pepino, Zanahoria, y vinagreta de Oliva y Balsámico.**
- **Verduras de la casa salteadas al wok perfumadas con Aceite de Ajonjolí.**
- *Grilled Fish with steamed Sauce with Thai flavors on creamy Smashed Yucca.*
- *With Fresh Salad of Tomatoes, Palmettoes, Lettuce, Avocado, Cucumber, carrot and an Balsamic Olive Vinaigrette.*
- *Vegetables of the house sauteed to the wok perfumed with Sesame Oil.*

## **Pollo en salsa de Tamarindo con chocolate**

**Con Durazno, Piña, Verduras salteadas y Chaufa a puro wok.**

*With Peach, Pineapple, Vegetables and fried Rice to the wok.*

## **Seco Norteño**

**Del mejor Mero de Arpón con Tacu Tacu de Frejol y Salsa Criolla en Salsa de Loche dulzona.**

*Northern seco of Mero on a "Tacu Tacu" (Rice & Beans combination) topped with a Criolla Pumpkin Sauce.*

## **Lomo Norteño**

**Lomo saltado sobre Tacu Tacu de Frejol y Salsa Criolla en su jugo**

*Lomo saltado on a "Tacu Tacu" (Rice & Beans combination) topped with a Criolla Pumpkin Sauce.*

## **Risotto de Quinua**

**Risotto de Quinua acompañado con lojas de lomo en salsa de hongos , parmesano y tocino .**

*Quinoa risotto served with meat and a sauce of mushroom , parmesan and bacon*

**Langostinos acompañados con Quinoa**  
**Langostinos saltados en salsa de champignones con**  
**quinua graneada.**

*Prawns sauteed with sauce of champignones and  
grained quinoa.*

**Risotto de Hongos y Verduras al wok**

**Risotto de Hongos y Verduras a puro wok.**

*Risotto of mushrooms and Vegetables to the wok.*

**Tortilla gruesa y jugosa de Langostinos**

**Tortilla de Langostinos sobre Chaufa blanco a puro wok.**

*Thick and juicy Omellette of Shells and Prawns on a wok with Fried Rice.*

**Chef Invitado; Pedro Miguel Schiaffino**

**Restaurante Malabar**

**Pesca del dia al arpón**

**En Aguadito al Culantro y Arroz blanco**

*Harpooned Fish served in a Soft Basil Soup with Parmesan Rice.*

**Los thai preparados por el chef del Siam de los Andes  
Naresuam Butthuam**

**Pescado Pad- Prew- Whan**

**Pescado de la zona en saltado de Vegetales y Salsa de Pescado,  
y Tamarindo, ingredientes naturales que le dan un sabor  
auténtico y natural Tailandés**

*Fish with vegetables and fish soup concentrate, natural ingredients  
that give an authentic Thai flavor*

**Langostinos Pad-Prik\_king**

**Langostinos saltados con Vegetales , Curry y Crema de Coco  
acompañada con Arroz**

*Prawns salted with Vegetables, inside a tropical Pinneapple with Rice*

**Lomo Kong-Knew\_Whan**

**Jugosas tiras de Carne salteadas con Curry y Vegetales  
frescos con un delicioso Arroz al Coco**

*Juicy strips of meet sauteed with curry and fresh vegetables with  
delicious coconut rice.*

**Khaw-Pad-Pa-Rod**

**Pollo salteado con Vegetales y Salsa de Pescado , terminado con  
un delicioso Chaufa dentro de una Piña dulce y aromática**

*Sauteed chicken with vegetables and fish sauce, ending with a  
delicious chaufa rice inside a sweet an aromatic pinneapple.*

**Lomo al Curry rojo**

**Medallones de Lomo al Curry rojo, acompañado con Arroz al Coco**

*Medallions of Lomo with red Curry and Coconut Rice*

## Los Postres, que culminan la experiencia, pero por hoy

### **Cheesecake de Maracuyá**

**De Maracuyá, Queso Crema y Gelatina al Pisco.**

*Of Maracuyá and Pisco Jelly.*

### **Tres Leches helado**

**Bizcochuelo embebido con pura Leche y servido con Helado de Vainilla.**

*Cold Three Milk Moisture Cake served with Vanilla Ice Cream.*

### **Volcán de Chocolate**

**Tradicional en Máncora, con Helado de Vainilla y Salsa de Maracuyá.**

*Traditional dessert in Mancora, with Vanilla Ice Cream and Passion Fruit Sauce*

### **Panqueque de Manjar blanco**

**Tradicional Panqueque con Manjar blanco y Azúcar caramelizada**

*Traditional pancake dessert with Manjar blanco and caramelized Sugar*

### **Creppes con Frutas de estación**

**Creppes con Frutas de estación y Helado**

*Creppes with season Fruits and Ice Cream*

### **Duraznos en almibar**

**Copa de Duraznos en Almibar con Manjar Blanco y Helado**

*A coup of Peach in Manjar blanco syrup and Ice Cream*

### **Trufas**

**Delicadas Trufas de Chocolate negro, blanco y Corazones de  
Chocolate con chips de Tocino**

*Softy trufas covered of black and white chocolate and hearts of  
Chocolate with bacon's Chips*

### **Churros**

**Exquisitos churros acompañados con salsa de Manjar Blanco y Chocolate**

*Churros served with delicious sauce Chocolate and Manjar Blanco*











