

TAPAS

- 9 CONCHITAS (1pc)
炭烤扇贝，黑蒜黄油，虎乳汁，香菜油。
- 9 OYSTER (1pc)
经典或烟熏虎乳汁腌制生蚝。
- 17 TACOS CHIFEROS (2pcs)
金枪鱼塔塔，照烧酱，牛油果，日式蛋黄酱，七味粉。
- 22 TACOS IBERICO (vegetarian option available)
玉米饼，伊比利亚猪梅花肉，辣椒酱，牛油果，洋葱沙拉。
- 25 POLPO AL PANKO
油炸腌制章鱼，安提库切拉蛋黄酱，香料面包糠，青柠凝胶，七味粉。

MAR

- 24 CEVICHE CLASSICO
石首鱼，虎乳汁，阿吉利莫辣椒，腌洋葱，香菜，秘鲁玉米。
- 25 CEVICHE AHUMADO
石首鱼刺身，烟熏虎乳汁，查拉基塔沙拉，黄辣椒，红薯，牛油果。
- 36 CEVICHE TORO 卜口
蓝鳍金枪鱼腹部，味噌轻煎上釉，虎乳汁，阿吉利莫辣椒，腌洋葱，香菜，秘鲁玉米。
- 18 CAUSA (vegetarian option available)
黄辣椒土豆泥，虾塔塔，日式罗科托辣椒蛋黄酱，七味粉，牛油果。

KAMADO

- 84 WAGYU GIAPPONESE A5 (approx. 200g)
日本 A5 和牛肋眼，使用我们的秘制腌料在 Kamado 炭炉上烤制。
- 39 VACIO ANTICUCHERO
澳洲和牛牛腹肉，阿吉潘卡辣椒腌制，香草酱，玉米，土豆，黄辣椒芝士酱。
- 28 PULPO ANTICUCHERO
腌制并轻煎章鱼，阿吉潘卡辣椒酱，香草酱，玉米，土豆，黄辣椒芝士酱。

WOK

- 32 LOMO SALTADO
牛柳块，双重烹饪黄土豆，洋葱，番茄，黄辣椒，酱油，香菜，配白米饭。
- 48 CHAUFÁ DI WAGYU GIAPPONESE A5 (vegetarian option 23)
100克日本 A5 和牛 Kamado 炙烤，蔬菜炒饭，鸡蛋，酱油，芝麻。

SIGNATURE

- 32 LEONE XIV
低温慢煮牛脸颊，玉米发酵饮 (Chicha de Jora)，香菜，阿吉潘卡辣椒，豆类天鹅绒酱，查拉基塔沙拉，配白米饭。
- 30 ARROZ CON MARISCOS
海鲜奶油烩饭，章鱼，虾，鱿鱼，辣椒，洋葱沙拉，香菜。

- 33 CEVICHE BRASA
石首鱼包裹玉米叶，黄辣椒与虎乳汁调味，Kamado 炭炉烤制，配玉米饼和白米饭。

DESSERTS

- 12 FLAN Y MANJAR BLANCO
经典南美焦糖布丁，焦糖牛奶泡沫。
- 14 IL CACAO DEL PERU
通过多重质地与风味，展现可可的极致表达。
- 14 LUCUMA
秘鲁水果露库玛，搭配马斯卡彭奶酪。