

TAPAS

- 9 **CONCHITAS (1pz)**
Capesanta grigliata, burro all'aglio nero, leche de tigre, olio al coriandolo.
- 9 **OSTRICA (1pz)**
Ostrica marinata alla leche de tigre classica o ahumada.
- 17 **TACOS CHIFEROS (2pz)**
Tartare di tonno, teriyaki, avocado, maio giapponese, togarashi
- 22 **TACOS IBERICO (opzione vegetariana)**
Tortilla, pluma iberica, salsa peperoncino, avocado, insalatina di cipolla.
- 25 **POLPO AL PANKO**
Polpo fritto marinato, maio anticuchera, panko speziato, gel al lime, togarashi.

MAR

- 24 **CEVICHE CLASSICO**
Ombrina, leche de tigre, aji limo, cipolla marinata, coriandolo, mais peruviani.
- 25 **CEVICHE AHUMADO**
Sashimi di ombrina, leche de tigre affumicato, chalaquita, aji amarillo, patate dolci, avocado
- 36 **CEVICHE TORO ㇀㇁**
Ventresca di tonno rosso laccata e scottata al miso, leche de tigre, aji limo, cipolla marinata, coriandolo, mais peruviani.
- 18 **CAUSA (opzione vegetariana)**
Patata mantecata all'aji amarillo, tartare di gamberi, maio giapponese al rocoto, togarashi, avocado.

KAMADO

- 84 **WAGYU GIAPPONESE A5 (circa 200g)**
Controfiletto di Wagyu Giapponese A5 cotto al Kamado con la nostra marinatura
- 39 **VACIO ANTICUCHERO**
Bavetta di Wagyu Australia, marinata con salsa aji panca, chimichurri, choclo, patate, salsa huancaína.
- 28 **PULPO ANTICUCHERO**
Polpo marinato e scottato, salsa aji panca, chimichurri, choclo, patate, salsa huancaína

WOK

- 32 **LOMO SALTADO**
Bocconcini di filetto di manzo, patata gialla in doppia cottura, cipolla, pomodoro, aji amarillo, soia e coriandolo, accompagnato con riso bianco.
- 48 **CHAUFA DI WAGYU GIAPPONESE A5 (opzione vegetariana 23)**
100gr di Wagyu giapponese scottato al Kamado, riso con verdure saltato al wok, uova, soia e sesamo

SIGNATURE

- 32 **LEONE XIV**
Guancia di bovino cotta a bassa temperatura, chicha de jora, coriandolo, aji panca, vellutata di fagioli, chalaquita, accompagnato con riso bianco
- 30 **ARROZ CON MARISCOS**
Riso mantecato in salsa cremosa di mare, polpo, gamberi, calamari, peperoni, insalatina di cipolla, coriandolo.
- 33 **CEVICHE BRASA**
Ombrina avvolta nelle foglie di mais, aji amarillo e leche de tigre, passato al Kamado e servita con tortitas de choclo e riso bianco

DESSERTS

- 12 **FLAN Y MANJAR BLANCO**
Classico flan sudamericano, spuma di dulce de leche.
- 14 **IL CACAO DEL PERU**
Un gioco di forme, consistenze e sensazioni che racconta il cacao nella sua massima espressività.
- 14 **LUCUMA**
Frutto peruviano che incontra il mascarpone