



DE PICOTEO

TEQUEÑOS RELLENOS DE QUESO
acompañados de guacamole, pico de gallo y jalapeños (4 uds) 8

DUO DE BRAVAS
*— patata y boniato —
con huancaína y chipotle* 5

EDAMAME PICANTITO
salteado con kimchi 4,5

GYOZAS DE GAMBAS
(6 uds) 8

GYOZAS DE POLLO
(6 uds) 8

ANTICUCHO DE POLLO DE CORRAL
*con patata, mazorca y
salsa anticuchera* 7,5

CROQUETAS Picantería

TRILOGIA DE CROQUETAS BRASILEÑAS
coxinha de pollo, risole de maíz y kibe de ternera con catupiry (6 uds) 7,5

CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA
guiso de pollo con ají amarillo en forma de deliciosas croquetas (2 uds) 4

PAPA RELLENA DE LOMO SALTEADO
con salsa de chipotle, la bomba peruana de ternera (1 ud) 4

COXINHA BRASILEÑA
rellena de pollo (1 ud) 3,5

NACHOS ARTESANALES

NACHOS CON GUACAMOLE
crema de queso cheddar, jalapeños, pico de gallo y cilantro 12

NACHOS CON COCHINITA PIBIL
guacamole, crema de queso cheddar, pico de gallo, jalapeños y cilantro 15

CEVICHES

CEVICHE CLÁSICO DE LUBINA
con leche de tigre de ají amarillo, boniato, cilantro y maíz chulpe 17

CEVICHE DE LUBINA
con calamar a la andaluza, leche de tigre de ají amarillo, boniato, cilantro y maíz chulpe 17

CEVICHE DE ATUN ROJO & AGUACATE
con cilantro, ceboja crujiente, maíz chulpe y nuestra leche de tigre de ponzu con yuzu 18

CEVICHE MIXTO DE LUBINA CON PULPO & CALAMAR
maíz chulpe, cilantro y nuestra leche de tigre de rocoto 18

CAUSA ESPECIAL

*La causa es un plato a base de patata con lima y ají amarillo. La hacemos rellena de pollo, zanahoria, maíz dulce y la terminamos con hilos crujientes de boniato.
Servida fría* 6

PLATILLOS PRINCIPALES

LOMO SALTADO DE TERNERA
*con tomate, cebolla roja, cilantro y nuestra salsa especial.
Servido con arroz y patatas fritas* 16

POLLO SALTADO
*con tomate, cebolla roja, cilantro y nuestra salsa especial.
Servido con arroz y patatas fritas* 15

TALLARINES DE LOMO SALTADO
con ternera salteada, tomate, cilantro, cebolla roja y la salsa cremosa de huancaína (a base de ají amarillo y queso) 16

TACOS & BAOS

TACOS DE COCHINITA PIBIL
con cebolla encurtida, chipotle y cilantro (2 uds) 7

TACOS DE POLLO REBOZADOS
con chutney de mango, salsa picantita Valentina, lechuga y cebolla encurtida (2 uds) 7

TACOS DE PESCADO DEL DÍA REBOZADOS
con aguacate, pico de gallo y salsa picante (2 uds) 8

TACOS VEGANOS DE GUACAMOLE
pico de gallo y jalapeños (2 uds) 6,5

BAO DE CALAMAR A LA ANDALUZA ACEVICHADO
con cebolla roja, cilantro e ají limo (1 ud) 6

BAO DE PANCETA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA
con salsa hoisin ahumada, cebolla y pepino encurtidos (1 ud) 6

PARA los NIÑOS

POLLO REBOZADO
con patatas fritas y ketchup 9

PESCADO DEL DÍA REBOZADO
con patatas fritas y ketchup 9

TALLARINES DE POLLO SALTADO
con tomate, cebolla roja, cilantro y nuestra salsa 15

PATAcón DE PULPO & CALAMAR SALTADOS
*con tomate, cebolla roja, cilantro y nuestra salsa especial.
Servido con arroz y patacones de plátano frito* 15

ARROZ CHAUFA AMAZÓNICO
arroz salteado con verduritas, pollo, huevo, sésamo y patacón de plátano frito 15



PISCO SOURS

CLASSIC PISCO SOUR

Pisco, lima, azúcar, clara de huevo,
bitters aromático 8

STRAWBERRY PISCO SOUR

Pisco, fresa, lima y clara de huevo,
bitters aromático 9

FIRE PISCO SOUR

Pisco con Aji, sherry solero, pomelo rosa,
clara de huevo & bitters aromático 9

CHILCANOS

CLASSIC CHILCANO

Pisco, lima, ginger ale y bitters 8

ANDINO CHILCANO

Pisco infusionado de eucalipto,
zumo vitalidad (limon, miel y jengibre),
ginger ale & bitters 9

SANTO CHILCANO

Pisco infusionado de Palo Santo,
mezcal, pomelo rosa, ginger ale
& bitters de cacao 9

HAVANA AL CARIBEÑO

MOJITO DE LA BODEGUITA DE CUBA

Si quieres probar un auténtico mojito
cubano, tiene que ser el Mojito
de la bodeguita del medio:
ron blanco, azúcar, zumo de lima,
hojas de menta y soda 9

MOJITO TROPICAL

Ron blanco, mango, zumo de lima,
chilli sherbert, menta & soda 9

DAIQUIRI DE LA FLORIDITA

La receta original se llama Nº 3
Daiquiri de 1915 de la Floridita de
Havana. Ron, zumo de lima, zumo
pomelo y licor maraschino 8

GIN & TONICS

SEAGRAMS GIN

con piel de limón & tónica 10

HENDRICKS GIN

con láminas de pepino & tónica 12

CERVEZA

MICHELADA

Cerveza, sal, limón, & clamato
artesanal de la casa 9

CAÑA (25cl) 1,80

COPA (33cl) 2,80

CUSQUEÑA NEGRA 3,80

MARGARITAS

MARGARITA (STRAIGHT UP)

Tequila, lima, triple sec, agave 8

MARGARITA SOLERO

(STRAIGHT UP | FROZEN)

Tequila, licor de vainilla, maracuya,
lima 9

MARGARITA AI (ON THE ROCKS)

Mezcal, limon, jengibre, cúrcuma
& agave 9

SIGNATURE

COLD BREW MARTINI

Tequila, cold brew espresso, Licor de
café y bitters de chocolate 9

IPANEMA LOVER

Cachaca, guayaba, vermut negro,
pimienta cayenne 9

VINO

— BLANCO —

OLCAVIANA VERDEJO BIODINÁMICO

Aroma suave con dulces notas de flores silvestres,
melocotón, papaya. Sabor fresco
y equilibrado 3,5 | 17,5

CASTIÑERA ALBARIÑO

Muy elegante en boca, bien estructurado, ofrece
recuerdos a fruta seca 4,5 | 23

CLEMENS BUSCH RIESLING BIODINÁMICO

Color amarillo dorado intenso, aromático, floral con
mina de lapiz y manzana verde 5,5 | 28

— TINTO —

AGNUS RIOJA

Potente en boca con agradables frutos, acidez
y acabado balsámico 4,5 | 22,5

1564 SYRAH 100% BIODINÁMICO NATURAL

Fruta roja y negra acompañado de ligero tostado
de barrica y toques especiados 5,5 | 27,5

CHUPITOS

CABALLITO PICANTERÍA

Pisco con Aji, maracuya, lima y sirope
de eucalipto 10

MEZCAL VIDA MAGUEY

con naranja y sal tajin 6

SIN ALCOHOL

LIMONADA DE TAMARINDO

Tamarindo, lima, agave 5

VIRGIN MOJITO DE MARACUYA

Mojito, maracuya, azúcar de
vainilla, menta y soda 6

KOMBUCHA DE MANDARINA DE BARRIL

3,5