PIQUEOS & ENTRADAS

CARPACCIO DE LOMO 48
Bañado en pesto casero, pecanas, Grana Padano y Grisines de ajonjolí.

CARPACCIO VEGGIE 48
Zuccini, piquillo, champiñones y alcachofa con mayo balsámica, palta y Grana Padano.

CARPACCIO DE PULPO 52
Salsa de olivas verdes y aceite de oliva extra virgen, alcaparras crocantes y Grana Padano.

PASTEL DE CHOCLO RELLENO DE OSSOBUCO 43
Mozzarella, arúgula silvestre y salsa Malbec.

LANGOSTINOS CROCANTES AL PANKO 48
Salsa de piña golden, puré de camote glaseado y membrillo al cardamomo.

TATAKI DE ATÚN 52
Salsa anticuchera Thaï y carpaccio de palta.

CONCHITAS A LA PARRILLA 55
Poros confitados y mantequilla con aromas de Pachamanca.

STRACCIATELLA AMAURA 42
Aceite de oliva extra virgen, espárragos y pecanas de Ica. Tostones campesinos.

CROQUETAS DE ARROZ A LA CHICLAYANA 36
Con prosciutto de pato hecho en casa y Huancaína de batán.

TACOS DE TARTARE DE ATÚN & SALMÓN 48
Tres tortillas de maiz, miso oriental, chalaquita de palta y pepino japonés.

DÚO DE CHOCLO CUSQUEÑO & CHOCLO AMERICANO AL WOK 42
Ahumados, queso Paria, mantequilla, comino y especias del Bagel.

CEVICHE DE MANGO Y LANGOSTINOS 45
Llegados de Motupe y Tumbes.

SPRING ROLLS PULLED PORK 38
Cerdo BBQ al estilo de Tennessee y mayonesa picantona.

CEVICHE CON LA PESCA DEL DÍA 60
Camote, choclito al anís y chulpi crocante.

BAO BUNS 38
Tres Panecillos al vapor, rellenos de pollo crocante estilo Gwangju.

CAUSA 1821 48
Cuatro causitas para compartir; Langostino, pulpo al olivo, tataki de atún y acevichada.

MOLLEJAS DE TERNERA ANGUS AL GRILL 48
Reducción de crema con tomates cherry, espinaca, albahaca y queso parmesano.

BROCHETA DE PULPO Y LANGOSTINOS A LA GALLEGA 55
Aceite de oliva, ajo, pimentón y huacatay.

CANASTA DE PAN BRIOCHE HECHO EN CASA 12
Con mantequilla de piquillo, tomillo y sal de Maras.

ENSALADAS & SOPAS

(Todas nuestras sopas vienen servidas dentro de un pan de masa madre)

AMAURA SALAD 40
Piña golden, palta, tomate cherry, choclo cusqueño y arúgula silvestre.

WEDGE SALAD 38
Lechuga americana, vinagreta de Roquefort, tocino crocante, tomates cherry y mini croutones.

COLIFLOR A LA BRASA & HUMMUS 36
Con Tabouleh de quinua, palta y semillas de ajonjolí y granada.

SOLTERITO AREQUIPEÑO 36
Habas, queso Paria, choclo serrano y aceitunas Botija.

SAN FRANCISCO CLAM CHOWDER 36
Sopa de almejas y choritos de Casma a la crema.

SOPA DE CEBOLLAS 36
Como aprendí a prepararla en "Au pied de cochon" de Paris.

CHUPE DE CAMARONES 70
Con huevo pochado a 65°.

PARA LOS MÁS CHICOS

(Plato + bebida)

MILANESA DE POLLO 35
Acompañada de papas fritas.

KIDS BURGER 35
Queso cheddar, lechuga, tomate y papas fritas.

FETTUCCINE AL POMODORO 35
Salsa de tomates frescos y queso parmesano.

FETTUCCINE A LA CREMA 35
Con jamón inglés y queso parmesano.

FONDOS

RISOTTO A LA CARBONARA 49
Guanciale, Grana Padano y yemas de corral.

RISOTTO DEL MAR NEGRO 68
Langostinos y calamares en su tinta.

ARROZ AMELCOCHADO CON PATO 75
Pechuga cocida sous vide, terminada en aromas norteños con zapallo loche.

ARROZ CON MARISCOS CON REDUCCIÓN DE CORALES 68
Langostinos, conchas, pulpo y calamares.

GNOCCHI GENOVESE 45
Con pesto de la casa, bocconcini, tomates cherry y pecanas.

SPAGHETTI ALL´ARRABBIATTA & LANGOSTINOS 55
Salsa pomodoro picantona con guindilla deshidratada y albahaca.

TAGLIATELLE 5 FUNGHI 55
Porcini, Porcón, setas, portobellos y champiñones.

SORRENTINOS RELLENOS DE ASADO A LA OLLA 65
Salsa a los quattro quesos con Gorgonzola, Mozzarella, Gruyère y Parmesano.

OSSOBUCO AL MALBEC 88
Veinte horas para la perfecta cocción, acompañado de risotto al azafrán.

LOMO SALTADO 58
Ahumado al wok, con arroz con choclo y papas tumbay muy crocantes.

ENTRAÑA SALTADA 65
La misma versión pero con entraña Americana Angus.

ASADO DE TIRA 85
Cocido a la olla por ocho horas acompañado de espárragos de Ica y polenta cremosa al parmesano.

SURF & TURF 70
Medallón de lomo y langostinos, bañado en salsa de corales. Arroz al wok.

MAGRET DE PATO A L´ORANGE 85
Salsa de Grand Marnier y gajos de naranjas de Junín, papa al horno con queso fundido y ciboulette.

BBQ RIBS 60
Cocidas al vacío por dieciocho horas, papas tumbay con queso parmesano y tomillo.

SALMÓN ALLE VÓNGOLE 72
Al Chardonnay, con fondue de choclos y burrata.

ATÚN DE PHUKET 65
Arroz Thaï de hierba luisa y piña golden al wok con ensaladilla de seaweed.

CORVINA CON MARISCOS A LO MACHO 70
Arroz con choclo y yuca frita.

DE NUESTRA PARRILLA

(Elegir 1 salsa y 1 guarnición)

BIFE ANGOSTO ARGENTINO *(300 gr)*	90
BIFE ANCHO AMERICANO ANGUS *(300 gr)*	160
MEDALLÓN DE ATÚN *(220 gr)*	65
MEDALLÓN DE LOMO FINO *(220 gr)*	75
ENTRAÑA AMERICANA ANGUS *(300 gr)*	130
FILETE DE SALMÓN *(220 gr)*	72

SALSAS

QUESO ROQUEFORT A LA CREMA

MIX DE PIMIENTAS AL OPORTO

CHAMPIÑONES A LA CREMA

MOSTAZA DIJÓN A LA CREMA

VINO MALBEC

GUARNICIONES

ARROZ CON CHOCLO

RATATOUILLE DE VERDURAS

PASTEL DE PAPAS DAUPHINOIS

PURÉ DE PAPAS AL PARMESANO

PAPAS TUMBAY FRITAS

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE COMO EN TOULOUSE 35
Vainilla de Madagascar y aromas de naranja de Junín.

CHURROS DE SANTA LUISA 35
Chocolate caliente con Nutella.

ALFAJOR ESTILO MAR DE PLATA 28
Con un conito de dulce de leche y cocada.

CHOCOLATE FUNNEL CAKE 28
Chantilly, fresas y arándanos.

MILHOJAS DE MANZANA SIN MASA 35
Salsa butterscotch y helado de pistaccio.

DERRUMBADO DE CHIRIMOYA 30
Dulce de leche al Grand Marnier.

SUSPIRO DE LÚCUMA 28
Con merengue al oporto.

TARTA DE QUESO Y MARACUYÁ A LA VASCA 35
Suave y horneada sin masa.