

• • PIQUEOS & ENTRADAS • •

CARPACCIO DE LOMO Bañado en pesto casero, pecanas, Grana Padano y Grisines de ajonjoli.	48	TATAKI DE ATÚN Salsa anticuchera Thaï y carpaccio de palta.	52	DÚO DE CHOCHO CUSQUEÑO & CHOCHO AMERICANO AL WOK Ahumados, queso Paria, mantequilla, comino y especias del Bagel.	42	BAO BUNS Tres Panecillos al vapor, rellenos de pollo crocante estilo Gwangju.	38
CARPACCIO VEGGIE Zucchini, piquillo, champiñones y alcachofa con mayo balsámica, palta y Grana Padano.	48	CONCHITAS A LA PARRILLA Poros confitados y mantequilla con aromas de Pachamanca.	55	CEVICHE DE MANGO Y LANGOSTINOS Llegados de Motupe y Tumbes.	45	CAUSA 1821 Cuatro causitas para compartir; Langostino, pulpo al olivo, tataki de atún y acevichada.	48
CARPACCIO DE PULPO Salsa de olivas verdes y aceite de oliva extra virgen, alcacarras crocantes y Grana Padano.	52	STRACCIATELLA AMAURA Aceite de oliva extra virgen, espárragos y pecanas de Ica. Tostones campesinos.	42	SPRING ROLLS PULLED PORK Cerdo BBQ al estilo de Tennessee y mayonesa picantona.	38	MOLLEJAS DE TERNERA ANGUS AL GRILL Reducción de crema con tomates cherry, espinaca, albahaca y queso parmesano.	48
PASTEL DE CHOCHO RELLENO DE OSSOBUCO Mozzarella, arúgula silvestre y salsa Malbec.	43	CROQUETAS DE ARROZ A LA CHICLAYANA Con prosciutto de pato hecho en casa y Huancaina de batán.	36	CEVICHE CON LA PESCA DEL DÍA Camote, choclo al anís y chulpi crocante.	60	BROCHETA DE PULPO Y LANGOSTINOS A LA GALLEGA Aceite de oliva, ajo, pimentón y huacatay.	55
LANGOSTINOS CROCANTES AL PANKO Salsa de piña golden, puré de camote glaseado y membrillo al cardamomo.	48	TACOS DE TARTARE DE ATÚN & SALMÓN Tres tortillas de maíz, miso oriental, chalaquita de palta y pepino japonés.	48			CANASTA DE PAN BRIOCHE HECHO EN CASA Con mantequilla de piquillo, tomillo y sal de Maras.	12

• • ENSALADAS & SOPAS • •

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

AMAURA SALAD Piña golden, palta, tomate cherry, choclo cusqueño y arúgula silvestre.	40	SAN FRANCISCO CLAM CHOWDER Sopa de almejas y choritos de Casma a la crema.	36
WEDGE SALAD Lechuga americana, vinagreta de Roquefort, tocino crocante, tomates cherry y mini croutones.	38	SOPA DE CEBOLLAS Como aprendí a prepararla en "Au pied de cochon" de Paris.	36
COLIFLOR A LA BRASA & HUMMUS Con Tabouleh de quinua, palta y semillas de ajonjolí y granada.	36	CHUPE DE CAMARONES Con huevo pochado a 65°.	70
SOLTERITO AREQUIPEÑO Habas, queso Paria, choclo serrano y aceitunas Botija.	36		

• • FONDOS • •

RISOTTO A LA CARBONARA Guancale, Grana Padano y yemas de corral.	49	LOMO SALTADO Ahumado al wok, con arroz con choclo y papas tumbay muy crocantes.	58
RISOTTO DEL MAR NEGRO Langostinos y calamares en su tinta.	68	ENTRAÑA SALTADA La misma versión pero con entraña Americana Angus.	65
ARROZ AMELOCOCHADO CON PATO Pechuga cocida sous vide, terminada en aromas norteños con zapallo loche.	75	ASADO DE TIRA Cocido a la olla por ocho horas acompañado de espárragos de Ica y polenta cremosa al parmesano.	85
ARROZ CON MARISCOS CON REDUCCIÓN DE CORALES Langostinos, conchas, pulpo y calamares.	68	SURF & TURF Medallón de lomo y langostinos, bañado en salsa de corales. Arroz al wok.	70
GNOCCHI GENOVESE Con pesto de la casa, bocconcini, tomates cherry y pecanas.	45	MAGRET DE PATO A L'ORANGE Salsa de Grand Marnier y gajos de naranjas de Junín, papa al horno con queso fundido y ciboulette.	85
SPAGHETTI ALL'ARRABBIATTA & LANGOSTINOS Salsa pomodoro picantona con guindilla deshidratada y albahaca.	55	BBQ RIBS Cocidas al vacío por dieciocho horas, papas tumbay con queso parmesano y tomillo.	60
TAGLIATELLE 5 FUNGHI Porcini, Porcón, setas, portobellos y champiñones.	55	ALMÓNDIGAS DE SALMÓN ALLE VÓNGOLE Al Chardonnay, con fondue de choclos y burrata.	72
SORRENTINOS RELLENOS DE ASADO A LA OLLA Salsa a los quattro quesos con Gorgonzola, Mozzarella, Gruyère y Parmesano.	65	ATÚN DE PHUKET Arroz Thaï de hierba luisa y piña golden al wok con ensaladilla de seaweed.	65
OSSOBUCO AL MALBEC Veinte horas para la perfecta cocción, acompañado de risotto al azafrán.	88	CORVINA CON MARISCOS A LO MACHO Arroz con choclo y yuca frita.	70

• • DE NUESTRA PARRILLA • •

(Elegir 1 salsa y 1 guarnición)

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

• • SALSAS • •

QUESO ROQUEFORT A LA CREMA	CHAMPIÑONES A LA CREMA	VINO MALBEC
MIX DE PIMIENTAS AL OPORTO	MOSTAZA DIJÓN A LA CREMA	

• • GUARNICIONES • •

ARROZ CON CHOCHO	PASTEL DE PAPAS DAUPHINOIS	PAPAS TUMBAY FRITAS
RATATOUILLE DE VERDURAS	PURÉ DE PAPAS AL PARMESANO	

• • POSTRES • •

CRÈME BRÛLÉE COMO EN TOULOUSE Vainilla de Madagascar y aromas de naranja de Junín.	35	MILHOJAS DE MANZANA SIN MASA Salsa butterscotch y helado de pistacio.	35
CHURROS DE SANTA LUISA Chocolate caliente con Nutella.	35	DERRUMBADO DE CHIRIMOYA Dulce de leche al Grand Marnier.	30
ALFAJOR ESTILO MAR DE PLATA Con un conito de dulce de leche y cocada.	28	SUSPIRO DE LÚCUMA Con merengue al oporto.	28
CHOCOLATE FUNNEL CAKE Chantilly, fresas y arándanos.	28	TARTA DE QUESO Y MARACUYÁ A LA VASCA Suave y horneada sin masa.	35

• • PARA LOS MÁS CHICOS • •

(Plato + bebida)

MILANESA DE POLLO Acompañada de papas fritas.	35	FETTUCCINE AL POMODORO Salsa de tomates frescos y queso parmesano.	35
KIDS BURGER Queso cheddar, lechuga, tomate y papas fritas.	35	FETTUCCINE A LA CREMA Con jamón inglés y queso parmesano.	35