

PIQUEOS & ENTRADAS

CARPACCIO DE LOMO	48
Bañado en pesto casero, pecanas, Grana Padano y Grisines de ajonjolí.	
CARPACCIO VEGGIE	48
Zucchini, 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 Thai 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 maíz, 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	SAN FRANCISCO CLAM CHOWDER	36
Piña golden, palta, tomate cherry, choclo cusqueño y arúgula silvestre.		Sopa de almejas y choritos de Casma a la crema.	
WEDGE SALAD	38	SOPA DE CEBOLLAS	36
Lechuga americana, vinagreta de Roquefort, tocino crocante, tomates cherry y mini croutones.		Como aprendí a prepararla en "Au pied de cochon" de París.	
COLIFLOR A LA BRASA & HUMMUS	36	CHUPE DE CAMARONES	70
Con Tabouleh de quinua, palta y semillas de ajonjolí y granada.		Con huevo pochado a 65°.	
SOLTERITO AREQUIPEÑO	36		
Habas, queso Paria, choclo serrano y aceitunas Botija.			

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 CHOCLO	PASTEL DE PAPAS DAUPHINOIS	PAPAS TUMBAY FRITAS
RATATOUILLE DE VERDURAS	PURÉ DE PAPAS AL PARMESANO	

POSTRES

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

PARA LOS MÁS CHICOS

(Plato + bebida)

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