

PIQUEOS & ENTRADAS

CARPACCIO DE PULPO 52 <i>Salsa de olivas verdes y aceite de oliva extra virgen, alcaparras crocantes y Grana Padano.</i>	LANGOSTINOS CROCANTE 52 <i>Salsa de piña golden, puré de camote glaseado y membrillo al cardamomo.</i>	CEVICHE CON LA PESCA DEL DÍA / MIXTO 60-65 <i>Camote, choclito al anís y chulpi crocante. (Mixto: langostinos, pulpo y calamar)</i>	STRACCIATELLA AMAURA 42 <i>Aceite de oliva extra virgen, espárragos y pecanas de Ica. Tostones campesinos.</i>
CARPACCIO DE LOMO 48 <i>Bañado en pesto casero, pecanas, Grana Padano y grisines de ajonjolí.</i>	PASTEL DE CHOCLO RELLENO DE OSSOBUCO 48 <i>Mozarella, arúgula silvestre y salsa Malbec.</i>	CONCHITAS A LA PARRILLA 55 <i>Poros confitados y mantequilla con aromas de Pachamanca.</i>	EMPANADAS DE CARNE CORTADA AL CUCHILLO (3) 35 <i>Artesanales al estilo de la casa, envueltas en masa dorada y crujiente.</i>
CARPACCIO VEGGIE 48 <i>Zucchini, piquillo, champiñones y alcachofa con mayo balsámica, palta y Grana Padano.</i>	MOLLEJAS DE TERNERA ANGUS AL GRILL 38 <i>Reducción de crema con tomates cherry, espinaca, albahaca y queso parmesano.</i>	BROCHETAS DE PULPO Y LANGOSTINOS A LA GALLEGA 55 <i>Aceite de oliva, ajo, pimentón y huacatay.</i>	EMPANADAS DE QUESO (3) 35 <i>Misma masa dorada y crujiente, con queso fundido.</i>
STEAK TARTAR 48 <i>Clásico francés: Lomo fino, alcaparras, salsa inglesa y especias con un toque de picante. Servido con tostadas.</i>	BAO BUNS 38 <i>Tres panecillos al vapor, rellenos de pollo crocante estilo Gwangju.</i>	TATAKI DE ATÚN 52 <i>Salsa anticuchera Thai y carpaccio de palta.</i>	CANASTA DE PAN BRIOCHE HECHO EN CASA 15 <i>Con mantequilla de piquillo, tomillo y sal de Maras.</i>
TACOS DE TARTARE DE ATÚN Y SALMÓN 48 <i>Seis tortillas de maíz, miso oriental, chalaquita de palta y pepino japonés.</i>	SPRING ROLLS PULLED PORK 38 <i>Cerdo BBQ al estilo de Tennessee y mayonesa picantona.</i>	CEVICHE DE MANGO Y LANGOSTINOS 45 <i>Llegados de Motupe y Tumbes.</i>	
	CROQUETAS DE ARROZ A LA CHICLAYANA 38 <i>Con prosciutto de pato hecho en casa y Huancaína de batán.</i>	CAUSA 1821 48 <i>Cuatro causitas para compartir: Langostino, pulpo al olivo, tataki de atún y acevichada.</i>	

ENSALADAS & SOPAS

AMAURA SALAD 40 <i>Piña golden, palta, tomate cherry, choclo cusqueño y arúgula silvestre.</i>	CHUPE DE LANGOSTINOS 48 <i>Tradicional limeño. Combina la frescura del mar con el sabor criollo. Langostinos, papas tumbay, choclo, habas y un toque de ajíes peruanos.</i>
ENSALADA CAESAR CON TOCINO 38 <i>Clásico y fusión. Crujientes hojas de lechuga romana fresca, parmesano, croutones, salsa Caesar, pollo y tocino crocante.</i>	SAN FRANCISCO CLAM CHOWDER 36 <i>Sopa de almejas y choritos de Casma a la crema.</i>
WEDGE SALAD 38 <i>Lechuga americana, vinagreta de Roquefort, tocino crocante, tomates cherry y mini croutones.</i>	SOPA DE CEBOLLAS 36 <i>Como aprendí a prepararla en "Au pied de cochon" de París.</i>
COLIFLOR A LA BRASA & HUMMUS 36 <i>Con Tabouleh de quinoa, palta y semillas de ajonjolí y granada.</i>	
SOLTERITO AREQUIPEÑO 36 <i>Habas, queso Paria, choclo serrano y aceitunas Botija.</i>	

DE NUESTRA PARRILLA

(Incluye una salsa)

BIFE ANCHO AMERICANO ANGUS (300 gr) 160	ENTRAÑA AMERICANA ANGUS (300 gr) 160
BIFE ANGOSTO ARGENTINO (300 gr) 90	MEDALLÓN DE LOMO FINO (220 gr) 80
PICAÑA DE RES ANGUS (250 gr) 90	FILETE DE SALMÓN (220 gr) 80
MEDALLÓN DE ATÚN (220 gr) 65	

SALSAS

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

FONDOS

MAGRET DE PATO A L'ORANGE 90 <i>Salsa de Grand Marnier y gajos de naranjas de Junín, papa al horno con queso fundido y ciboulette.</i>	ENTRAÑA SALTADA 85 <i>La misma versión pero con entraña Americana Angus.</i>
OSSOBUCO AL MALBEC 88 <i>Veinte horas para la perfecta cocción, acompañado de risotto al azafrán.</i>	LOMO SALTADO 65 <i>Ahumado al wok, con arroz con choclo y papas tumbay muy crocantes.</i>
ASADO DE TIRA 85 <i>Cocido a la olla por ocho horas, acompañado de espárragos de Ica y polenta cremosa al parmesano.</i>	TACU TACU DE PLÁTANO Y DADOS DE LOMO FINO 68 <i>Arroz meloso, servido con dados de lomo al jugo y vino tinto. Acompañado de un huevo frito montado.</i>
SURF & TURF 70 <i>Medallón de lomo y langostinos, bañado en salsa de corales. Arroz al wok.</i>	RISOTTO DEL MAR NEGRO 70 <i>Langostinos y calamares en su tinta.</i>
BBQ RIBS 60 <i>Cocidas al vacío por dieciocho horas, papas tumbay con queso parmesano y tomillo.</i>	RISOTTO O SPAGHETTI A LA CARBONARA 48 <i>Guanciale, Grana Padano y yemas de corral.</i>
ARROZ AMELCOCHADO CON PATO 75 <i>Pechuga cocida sous vide, terminada en aromas norteños con zapallo loche.</i>	SORRENTINOS RELLENOS DE ASADO A LA OLLA 65 <i>Salsa a los quattro quesos con Gorgonzola, Mozarella, Gruyère y Parmesano.</i>
ARROZ CON MARISCOS CON REDUCCIÓN DE CORALES 68 <i>Langostinos, conchas, pulpo y calamares.</i>	SPAGHETTI CON CREMA DE AJÍ AMARILLO Y DADOS DE LOMO FINO 60 <i>Suave y cremosa. Ají amarillo, fondo de vegetales, crema de leche y Grana Padano. Acompañado con dados de lomo fino, salteado en su propio jugo.</i>
CORVINA CON MARISCOS A LO MACHO 70 <i>Arroz con choclo y yuca frita.</i>	TAGLIATELLE 5 FUNGHI 55 <i>Porcini, Porcón, setas, portobellos y champiñones.</i>
ATÚN DE PHUKET 65 <i>Arroz Thai con hierba luisa y piña golden al wok con ensaladilla de seaweed.</i>	SPAGHETTI ALL' ARRABBIATTA & LANGOSTINOS 55 <i>Salsa pomodoro picantona con guindilla deshidratada y albahaca.</i>
	GNOCCHI GENOVESE 48 <i>Con pesto de la casa, bocconcini, tomates cherry y pecanas</i>

Todos los precios están expresados en soles. Incluyen IGV y RC.

GUARNICIONES

RATATOUILLE DE VERDURAS 18	PURÉ DE PAPAS AL PARMESANO 18	PASTEL DE PAPAS DAUPHINOIS 18
ARROZ CON CHOCLO 15	PAPAS TUMBAY FRITAS 15	PAPAS FRITAS 15

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE COMO EN TOULOUSE 35 <i>Vainilla de Madagascar y aromas de naranja de Junín.</i>	MILHOJAS DE MANZANA SIN MASA 35 <i>Salsa butterscotch y helado de pistaccio.</i>
CHURROS DE SANTA LUISA 35 <i>Chocolate caliente con Nutella.</i>	CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE 35 <i>Cremoso y compacto, con fresas, arándanos y frambuesas.</i>
VOLCÁN DE CHOCOLATE 35 <i>Todo chocolate, cake con centro líquido, servido con helado de praliné.</i>	DERRUMBADO DE CHIRIMOYA 30 <i>Dulce de leche al Grand Marnier.</i>
TARTA DE QUESO Y MARACUYÁ A LA VASCA 35 <i>Suave y horneada sin masa.</i>	SUSPIRO DE LÚCUMA 30 <i>Con merengue al oporto</i>

PARA LOS MÁS CHICOS

(Plato + bebida)

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