



MENU

ENTRADAS

Maki Manaba

Rollos de maduros con longaniza, aguacate y salprieda

Ostras Naturales

Ceviche de pescado

Canastas de Verde acevichadas en maracuya y soya

Rellenas de ceviche peruano en leche de tigre sobre canastas de verde

Ceviche Mixto

Pescado y camarón.

Tartar de Atún Rojo y Palta sobre mayonesa de anguila

Finas láminas de atún rojo, marinadas en salsa de soya, anguila y aguacate.

\$ 7

\$ 8

\$ 10

\$ 10

\$ 13

\$ 12

Tiradito de Pesca Blanca en leche de mani y aguacate

Finas láminas de corvina, marinadas al estilo peruano con un toque manaba.

Sopas

Locro de Papas

Caldo de Gallina semicriolla

Parihuela de Mariscos con Bisque

Deliciosa sopa peruana, elaborado con fondo de mariscos y su toque manaba.

\$ 16

\$ 5

\$ 10

\$ 14

* PRECIOS INCLUYE IMPUESTOS.

A close-up photograph of a Tiradito de Pesca Blanca dish. The dish is served on a bright blue plate with a perforated texture. It features thin, translucent slices of white fish (Pesca Blanca) arranged in a circular pattern. The fish is garnished with small, light green cubes of avocado, whole toasted almonds, and thin slices of red chili. A central garnish consists of a small pile of fresh green lettuce leaves, topped with a red chili ring and a purple vegetable slice. The entire dish is drizzled with a light-colored sauce.

Tiradito de Pesca Blanca

MENU

PLATOS FUERTES



Pescados & *Mariscos*

Atún Rojo en salsa de piña azada \$ 11

Atún fresco en piña asada, acompañado de puré con albahaca y ensalada de palta con garbanzo.

Wahoo Gratinado con Camarones \$ 14
al ajillo y salsa de ostras

Pesca fresca del día en reducción de crema, salsa de ostras, vino y camarones acompañado de patacones y ensalada.

Robalo a lo Macho en salsa \$ 30
de marisco

Pesca fresca del día, bañada en salsa de maní y rocoto, acompañado de yuca frita y curtido criollo.

* PRECIOS INCLUYE IMPUESTOS.

MENU

PLATOS FUERTES

Fetuccini Frutti di Mare

\$ 12

Sugerencia *Manaba*

Tonga Manaba de Gallina
semicriolla

\$ 12

Tonga Manaba Mixta

Deliciosa tradición ancestral servida
con longaniza y camarones.

\$ 12

Lomo Fino Res al Estilo Criollo

Lomo fino al grill, servido con arroz
cremoso de lentejas, aros de cebolla,
timbales de maduro y curtido criollo
con aguacate.

\$ 15

Cazuela de Mariscos

Tradición ancestral, servida en vasija
de barro con mix de mariscos.

\$ 15

Carne & *Aves*

Humita de Lomo Fino Nikkei

Tradicional lomo saltado peruano,
fusionado con nuestra identidad manaba.

\$ 15

Rissoto Al Funghi

Uno de los preferidos del chef, acompañado
de risotto de hongos, balsámico, crema
y vino, decorado con chips de maíz.

\$ 22

* PRECIOS INCLUYE IMPUESTOS.

Cazuela de Mariscos



MENU

PLATOS FUERTES



Suprema de Pollo rellena de
Coco y maduro en reducción
de salprieda y soya

\$ 10

Acompañado de pure de zapallo y cherrys
confitados con espárragos.

Costillas de Cerdo en BBQ
de tamarindo y aguardiente

\$ 18

Deliciosas costillas bañadas en salsa de
aguardiente de caña y tamarindo,
acompañado de papas rusticas y
ensalada fresca.

Solomillo de Cerdo en
chimichurri de maracuyá

\$ 11

Fusión de solomillo marinado con
chimichurri de maracuyá y risotto
de zapallo y espárragos.

* PRECIOS INCLUYE IMPUESTOS.

MENU POSTRES

Cake de Banano
con Helado de Maní \$ 5.50

Alfajor de Coco \$ 4

Pie de Limón \$ 6

Brownie de Cacao orgánico \$ 6

Torta de zanahoria
con frutos secos y ciruelas \$ 5



* PRECIOS INCLUYE IMPUESTOS.