

MI
CAUSA
Restaurante peruano



ENTRANTES *MAIN COURSES*

Leche de Tigre (Tiger milk)	10€
Leche de Tigre Mi Causa (Tiger milk Mi causa)	11€
Rachi (Beef tripe barbecue)	12€
Tamal (Tamale)	9€
Causa Limeña (Peruvian mashed potatoes)	9€
Papa a la Huancaína (Potatoes with huancaína sauce) ..	8,50€
Ensalada mixta (Mix salad)	8€
Salchipapas (Fries with sausages)	9€

SOPAS *SOUP*

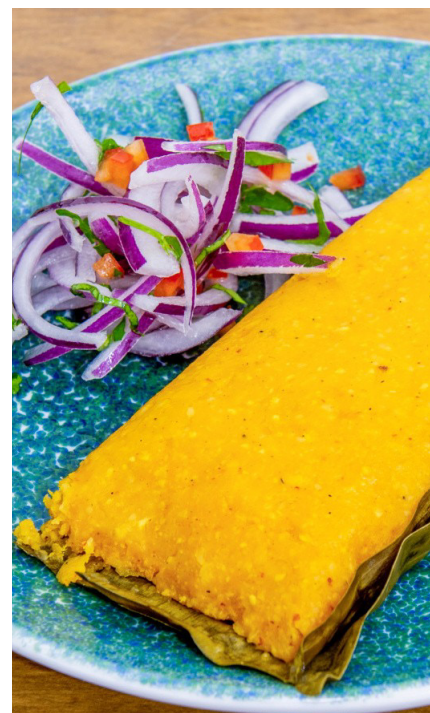
Sopa a la Minuta (Meat soup)	12€
Sustancia de Pollo (Chicken soup)	10€

POLLO AL CARBÓN *GRILLED CHICKEN*

1/4 de Pollo con Guarnición (Chicken with garnish)	11€
1/2 Pollo con Guarnición (Chicken with garnish)	18€
1 Pollo con Guarnición en mesa	30€

PESCADOS Y MARISCOS *FISH AND SEAFOOD*

Ceviche de pescado (Fish ceviche)	19€
Ceviche mixto (Mixed ceviche)	21€
Ceviche carretillero Mi Causa (Food truck ceviche)	22€
Trío marino al estilo Mi Causa (Marine trio)	33€
Trío marino (Marine trio)	30€
Combinado marino (Combined marin)	24€
Chupe de pescado (Fish soup concentrate)	17€
Chupe de langostinos (Lobster Soup)	17€
Sudado de pescado (Fish soup)	17€
Arroz con mariscos (Rice with seafood)	19€
Chaufa de mariscos (Stir fried rice)	18€
Parihuela (Sea food soup)	22€
Jalea Mixta (Battered seafood)	28€
Chicharrón de pescado (Battered fish)	18€
Pescado frito (Fried fish)	17€





PLATOS DE FONDO

MAIN COURSES

Tacu-tacu con lomo saltado (Salted loin-rice)	19€
Tacu-tacu a lo pobre (Salted loin-rice).....	19€
Ají de pollo (Chicken in sauce)	15€
Pechuga de pollo a la plancha (Chicken breast).....	14€
Espaguetis a la Huancaína con lomo al jugo (Spaghetti).....	19€
Seco de carne a la Norteña (<i>finas de semana</i>) (Meat in sauce with rice)	17€
Arroz con pato (<i>finas de semana</i>) (Rice with duck)	18€
Anticuchos (Heart skewer).....	14€
Anticuchos con rachi (Heart skewer)	16€
Lomo saltado (Salted loin).....	17,5€
Chaufa de pollo (Stir fried rice chicken)	14€
Chaufa de ternera (Stir fried rice veal).....	15€
Chaufa mixto (Stir fried mix).....	14,50€
Aeropuerto (Stir fried rice).....	15€
Mostrito (Heart skewer Stir fried)	13€
Tallarín saltado de pollo (Stir fry noodles).....	14,50€
Tallarín saltado de ternera (Stir fry noodles veal)	15€
Tallarín verde con bistec (Basil pesto/steak)	17€
Tallarín verde con pollo a la brasa (Basil pesto/grilled chicken)	15€
Bistec a la plancha (Grilled steak)	14€
Bistec a lo pobre (Steak with fried egg)	16€

PARRILLA GRILL

Parrillada especial (todos los días) (Special grill).....	32€
---	-----

DESAYUNO BREAKFAST

Pan con chicharrón incluye café (Bread with chicharrón/coffee).....	8€
Pan con pollo incluye café (Bread with chicharrón/coffee)	8€
Pan con tamal incluye café (Bread with tamale/coffee)	8€
Tostada con tomate incluye café (Tomato toast/coffee).....	4€

RACIONES FOOD RATIIONS

Choclo desgranado (Shelled corn)	5€
Camote glaseado (Glazed sweet potato).....	5€
Arroz chaufa (Chaufa rice).....	5,50€
Patatas fritas (French fries).....	5€
Arroz blanco (White rice)	4€
Salsa criolla (Creole sauce).....	3,50€
Huevo frito (Fried egg).....	1€
Salsa tártara (Tartar sauce).....	1,50€
Platano frito (Fried banana).....	6€





CÓCTELES Y CERVEZAS

BEER AND COCKTAILS

Pisco sour	8€
Maracuya sour	8€
Chilcano clásico	8€
Chilcano de maracuya	8€
Chilcano de fresa	8€
Lichi sour	8€
Margarita	8€
Cuzqueña rubia	3,50€
Cuzqueña negra , trigo , quinoa	3,80€
Estrella galicia (tercio)	3,30€

BEBIDAS - REFRESCOS

DRINKS AND SOFT DRINKS

Chicha morada vaso	3,50€
Chicha morada jarra	12€
Maracuya jarra	12€
Maracuya vaso	3,50€
Coca Cola	3,50€
Coca Cola zero	3,50€
Fanta naranja o limón	3,50€
Nestea	3,50€
Aquarius naranja o limón	3,50€
Inka kola	3,80€
Agua solan de cabras	2,80€
Tónica	2,50€
Agua con gas (Vichy catalán)	3,80€

POSTRES DESSERTS

Tarta de chocolate (Chocolate cake)	5,50€
Tarta de tres leches (Tres leches cake)	5,50€
Cheesecake de maracuya (Passion fruit cheesecake)	5,50€
Mus de Lucma (Lucma mus)	5,50€

