



ENTRE CAUSAS

Peruvian Kitchen

Ci dedichiamo a portare in ogni boccone

Un po dei nostri sapori e tradizioni

ANTIPASTI

CHICHARRON Y PATACONE 10

Cubi di maiale marinati e fritti con platano fritto ed accompagnati con sarza criolla

LECHE DE TIGRE 10

Concentrato di pesce, patate dolci, mais bianco, cipolla rossa, cubi di pesce e mais tostato

CAUSA LIMEÑA 9

Patate prenzate e marinate con peperoncino giallo, lime
Carote, piselli, tocchetti di pollo serviti in una salsa acevichada

CAUSA DE LANGOSTINOS 12

Patate marinate con peperoncino giallo accompagnati con gamberi, carote, piselli e salsa golf

ALITAS ACEVICHADAS 7

Alette fritte con una impanatura croccante servite con salsa acevichada

EMPANADAS DE LOMO SALTADO 8

Pasta sfoglia croccante ripieni di lomo saltado serviti con crema a la huancaína

TAMALES 6

Farina di mais avvolto nella foglia di banana ripieni di maiale, olive, arachidi e peperoncino giallo.

PAPA A LA HUANCAINA 6

Patate lesse e servite con una crema a base di peperoncino giallo, latte evaporato, cracker, uova e olive nere

PALTA RELLENA 8

Avocado ripieno di pollo carote piselli avolti con una salsa homemade

CEVICHE & TIRADITOS

CEVICHE

15

Cubi di dentice marinati con lime e leche de tigre serviti con patata dolce, mais bianco e cipolla rossa.

CEVICHE MIXTO

18

Cubi di dentice, calamari, gamberi e cozze marinate con lime e leche de tigre serviti con mais bianco patata dolce e cipolla rossa

DENTICE E POLPO

18

Lamine di dentice e polipo serviti con leche de tigre avocado patata dolce e olio di coriandolo e polvere di olive nere

PULPO AL OLIVO

18

Lamine di polipo marinate con lime e ricoperti con una salsa di olive nere, avocado e accompagnati con dei crostini

TIRADITO DE AJI AMARILLO

18

Dentice servito in una salsa di peperoncino giallo accompagnati con avocado mais bianco

COKTAIL DE CAMARONES

15

Gamberoni serviti con cipolla pomodoro e avocado ricoperti di una salsa golf homemade

SEEFOOD

SALMONE A LA PLANCHA 17

Salmone 250gr grigliato servito con riso bianco e un mix di insalata de la casa.

AJI DE LANGOSTINOS 18

Gamberi flambatti al wok con crema di peperoncino giallo serviti con riso bianco.

ARROZ CON MARISCOS 17

Misto mare, gamberi calamari e cozze con riso e salsa madre entre causas e parmiggiano

JALEA 18

Frittura di mare croccante servito con manioca frita e sarza criolla.

PESCADO FRITO 18

Pesce del giorno fritto e croccante con riso bianco e manioca

PESCADO A LO MACHO 21

Pesce fritto e bagnato con una crema di peperoncino giallo con gamberi e calamari

CHAUFA DE MARISCOS 17

Misto mare, saltati al wok con riso, salsa di soia olio Di sesamo, cipolloto e uova

TACUTACU ENTRE CAUSAS 19

Riso e fagioli amalgamati e fritti con pollo a la brace e una salsa con misto mare

TRIO MARINOS

TRIO MARINO 20

Riso con misto mare, ceviche, e
frittura di mare

TRIO LIMEÑO 22

Causa di pesce, ceviche, frittura misto
mare

DUO MARINO 17

Ceviche e frittura di mare

CAUSA ENTRE CAUSAS 18

Causa ripiena di frittura di mare coronata con
ceviche al aji amarillo

ALLA BRACE

PARRILLA DE MAR 23

Gamberi, calamari, tonno, polipo alla brace
con salsa anticuchera serviti con patate fritte

PARRILLA DE CARNE 20

Carne, pollo, salsiccia, trippa e cuore di
manzo alla brace con salsa anticuchera
serviti con patate fritte

ANTICUCHOS 13

Cuore di manzo e trippa in salsa
anticuchera cotti alla brace serviti con
papà a la huancaína e mais bianco

CARNI

CHAUFA DE CARNE 16

Filetto di carne saltato al wok con riso
salsa di soia olio Di sesamo e uova.

TALLARIN SALTADO 16

Spaghetti saltato con filetto di carne cipolle
rosse pomodoro con salsa orientale.

LOMO SALTADO 18

Filetto di manzo, saltato al wok con pomodoro
cipolle rosse marinati con salsa di soia riduzione
di osso buco serviti con riso e patate fritte

LOMO SALTADO A LO POBRE 19

Filetto di manzo, saltato al wok con pomodoro cipolle
rosse marinati con salsa di soia riduzione di osso buco
serviti con riso e patate fritte uova e banana fritta

LINGUINE A LA HUANCAINA C/LOMO 18

Linguine con huancaina Filetto di manzo, saltato al
wok con pomodoro cipolle rosse con salsa di soia
riduzione di osso buco serviti con riso e patate fritte

HABLA PE CAUSA 18

Causa limeña coronata con lomo saltado jugoso

BISTEK A LO POBRE 21

Chianina di 225gr alla brace, riso bianco,
uovo fritto, patate fritte e banana fritta.

TACUTACU C/LOMO 18

Riso bianco e fagioli amalgamati e fritti serviti
con filetto di carne al wok e riduzione di osso
buco.

TACUTACU SECO D CARNE 16

250gr di carne cotto 10 ore con birra nera
corenadolo e zucca, serviti con. Tacutacu manioca
e sarza criolla

POLLO

POLLO BROASTER 10

Pollo croccante fritto, servito con insalata
Patate fritte.

MOSTRITO 12

Pollo croccante fritto, chaufa di pollo e
patate fritte con salsa homemade

PECHUGA A LA PLANCHA 14

Petto di pollo alla brace marinato con riso
bianco insalata e patate fritte

CHAUFA CLASICO 13

Riso saltato nel wok con riso, olio di
sesamo, salsa di soia, uova e cipolloto

TALLARINES VERDES 15

Linguine in salsa verde a base di spinaci e
basilico, formaggio accompagnato con
milanesi di pollo e crema a la huancaína

VEGETERIANO

CEVICHE DE QUINOA 15

Quinoa servita con lime, patata dolce, mais
bianco, cipolla rossa e avocado

CHAUFA VEG 14

Riso saltato al wok con salsa di soia, olio di
sesamo verdure del giorno, uova e banana frita

TALLARIN ORIENTAL 13

Spaghetti al wok con verdure del giorno in
salsa teriyaki

ZUPPE

SUDADO DE PESCADO 18

Orata intera con salsa madre a base di pesce con cipolla e pomodoro serviti con riso bianco e manioca

PARIHUELA 19

Filetto di pesce bianco con misto mare in salsa madre entre causas servito con manioca e coriandolo

CHUPE DE CAMARONES 18

Zuppa di gamberi con riso, patate, carote, piselli con uova e latte evaporato

SOPA A LA MINUTA 13

Carne tritate in punta di coltello con base di peperoncino rosso, patate piselli, latte evaporato e spaghetti

DOLCI

TORTA E LECHE 6

TORTA CHOCOLATE 5

CREMA VOLTEADA 5

CHURROS DULCE DE LECHE 6

BEVANDE

Coca cola	33cl	2.5
Fanta	33cl	2.5
Inca kola	30cl	3.5
Coca cola zero	33cl	2.5
Jugo maracuya	1lt/0.5lt	12/ 7
Limonada	1lt/0.5lt	8 / 5
Chicha morada	1lt/0.5lt	10/6
Agua natural	75cl	3
Agua frizzante	75cl	3

BIRRE

Cusqueña negra	33cl	4
Cusqueña dorada	33cl	4
Cusqueña trigo	33cl	4
Corona	33cl	3.5
Heiniken	33cl	2.5

COCKTAIL

Aperol spritz	8
Campari spritz	8
Aperol Inca	8
Piña colada	10
Cuba Libre	10
Mojito	10
Aperol Margarita	9

PISCOS SOUR

Limon	10
Maracuya	12
Chicha morada	10
Canela	11
Zenzero	11

SANGRIAS

Red 1lt	15
White 1lt	15

BOLLICINE

Moet	75cl	90	
Ca del bosco prestige	75cl	80	
Prosecco	75cl	25	 6

VINO ROSSO

Primitivo	75cl	20	
Nero d' avola	75cl	20	 6
Cabernet	75cl	25	

VINO BIANCO

Blangé	75cl	40	
Sauvignon	75cl	30	
Gewurztraminer	75cl	30	
Chardonnay	75cl	25	
Greco	75cl	22	 6



Calice di vino