

Nuestras tapas

Tamal    7.00

Bao de pollo Tandoori, alioli de mostaza y chipotle y cebollitas encurtidas (2)

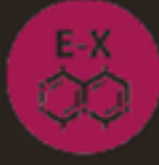
Chicken Tandoori bao with mustard alioli, chipotle and pickled onions      7.50

Bao de estofado de Kale con portobellos trufados, guacamole, boniato (vegetariano) (2)
Steamed Kale and truffled Portobello Bao with guacamole and crispy sweet potato  7.80

Yuquitas fritas con salsa Huancaína   8.00
Fried cassava with mild yellow chili sauce

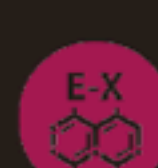
Papas Rellena (2)    8.50
Potato stuffed with meat or Huancaína sauce

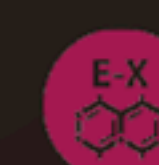
Papas a la Huancaína   8.50
Huancaína sauce potatoes

Chipirones de anzuelo fritos con cremas del día 8.50
Fried baby squid with alioli and sauce of the day    

Rocoto arequipeño (1)    8.50
Stuffed chili peppers Arequipa style

Entrantes

Ceviche de pescado clásico     16.00
Classic Ceviche of fish

Ceviche mixto      18.00
Fish and seafood ceviche



Tiradito de pescado en crema de ají amarillo
Fish sashimi dipped in a cream yellow chili pepper 16.00

Causa limeña    8.00
Layered potato casserole

Ensalada de quínoa roja con guacamole y totopos 8.50
Red quinoa salad with guacamole and corn chips.

Zamburiñas a la plancha con salsa de ostras y nuestro toque cítrico     9.50
Grilled scallops with oyster sauce and our citric tone

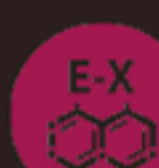
Cauche de Zamburiñas   10.50
Conchitas gratinadas a la huancaína con queso parmesano
Gratinated scallops with huancaína sauce and parmesan cheese

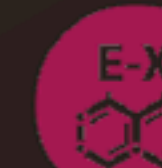
Chulo pulpito   15.00
Suaves láminas de pulpito, bañadas en crema de aceituna de botija
Tender baby octopus slices covered with black olives cream

Anticuchos  10.00
Corazón de ternera a la parrilla, acompañado de papa a la huancaína y choclo
Grilled veal heart served with corn and huancaína potatoes

Causa vegetariana  9.00
Patata prensada, rellena con quinua y aguacate con salsas de aceituna de botija y pimienta
Pressed potatoes, filled with quinoa and avocado, topped with botija black olive sauce and red pepper

Los fuertes

Pulpo a la parrilla con puré de patatas trufada   19.00
Grilled octopus with truffled mash potatoes

Seco de cordero  17.00
Dried lamb

Ají de gallina    15.00
Peasant chicken in yellow chili sauce with Parmesan

Lomo saltado    17.00
Sauteed Beef tenderloin

Chaufa a elección    14.00
Stir rice Peruvian style (as your choice)

Tallarín saltado a elección   14.00
Fried noodles Peruvian style (as your choice)

Carrillera guisada tipo norteña con majao de yuca y zarza criolla 16.00
Braised cheek with mash of yuca and criole sauce

Canelones rellenos de picante de langostinos, bañadas con salsa kimchi     15.00
Cannelloni with spicy shrimps in a "kimchi" sauce

Arroz meloso con mariscos   15.00
Sea food creamed rice pot

Tagliatelle con lomo saltado  19.00
Tagliatelle with octopus and huancaína sauce

Jalea marina   18.00
Pescado, chipirón, calamar y gambas, acompañado de yucas fritas y salsa tártara
Mix sea food and fish with fried yuca and tartar sauce

Postres

Suspiro Barinka	  		
<i>Barinka's own meringue dessert</i>			6.00
Tarta de tres leches	  		
<i>Sponge cake soaked in 3 kind of milk</i>			6.00
Helado de chocolate con fruta de la pasión	 		
<i>Chocolate ice cream dipped in passion fruit</i>			5.50
Helado de lucuma (fruta exotica peruana)	 		
<i>Lucuma ice cream (Peruvian exotic fruit)</i>			6.00
Helado de fruta de la pasión	  		
<i>Passion fruit ice cream</i>			6.00

Cervezas

Cuzqueña Rubia	3.00
Cuzqueña negra	3.20
Cuzqueña roja	3.40
Leffe	3.30
Franziskaner	4.00
Mahou tercio	2.80
Mahou Radler	3.20
Mahou IPA	3.50
Alhambra	3.10
Maestra	3.10
Doble Mahou	2.50
Jarra Mahou	4.50
Cuzqueña Rubia	3.00
Cuzqueña Negra	3.20
Leffe	3.30
Franziskaner Weissbier	4.00
Mahou Tercio	2.80

Cócteles

Pisco sour clásico	7.00
Pisco Sour con macerado	7.50
Pisco sour de maracuya	7.50
Chilcano	7.00
Chilcano de maracuya	7.50
Chilcano con macerado	7.50
Mojito 7,00/Mojito passion	7.50
Mojito con ron peruano	8.00
Coctel de algarrobina	6.00
Aperol spritz	7.00
Capitán	5.50
Algarrobina	6.00

Bebidas

<i>Los blancos</i>	Copa	Botella
Ramón Bilbao Verdejo	2.95	17.00
Albariño	3.10	18.00
Bornos Verdejo	2.60	15.00
Ciento Volando	3.10	17.00
Carmen Dolores semidulce	2.60	15.00
<i>El espumoso</i>		
Bellisco Brut	15.00	
<i>El rosado</i>		
Pago Aylés "L"	2.60	16.00
<i>Los tintos</i>		
Tobía Cuvée Rioja	2.80	16.00
Pago Aylés "A"	2.50	15.00
Marcelino Rioja	2.60	15.00
Vilano Ribera del Duero	3.10	18.00
Neri Cepas Viejas	18.00	
Cyster crianza	18.00	
Vermut	3.00	



BARINKA

Nuestra carta