



ENTRE CAUSAS

Peruvian Kitchen

Ci dedichiamo a portare in ogni boccone
un po' dei nostri sapori e tradizioni.

ANTIPASTO

CHICHARRON Y PATACONE 10

Cubi di maiale marinati e fritti con platano fritto
accompagnato con pico de gallo

LECHE DE TIGRE 10

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

CAUSA LIMEÑA 9

Patate con peperoncino giallo, pollo, piselli e
carote, maionese home made, uovo sodo,
olive e coriandolo

PAPA RELLENA 8

Crocchete di patate ripiene di carne
servito in salsa huancaína

ALITAS ACEVICHADAS 7

Alette di pollo fritte con impanatura
croccante, salsa acevichada e cipollotto

MINI EMPANADAS DE LOMO SALTADO 8

Pasta sfoglia ripieni di carne saltata al wok
Con pomodoro accompagnati salsa home made

TAMALES 6

Carne di maiale, uova sode, olive, farina di
mais, avvolto in foglie di banana.

PAPA A LA HUANCANA 6

Patate lesse ricoperte in crema di aji
amarillo, con uova e polvere di olive nere

PALTA RELLENA 8

pollo, piselli e carote, maionese home made,,
olive e coriandolo



CEVICHE & TIRADITOS

CEVICHE 14

Pesce bianco, patata dolce, mais bianco, mais tostato e cipolla rossa marinato con lime e leche de tigre

CEVICHE MIXTO 16

Pesce bianco, frutti di mare, patata dolce, mais bianco, mais tostato e cipolla rossa marinato con lime e leche de tigre

DENTICE E POLPO 18

Tiradito di polipo e dentice, servito in uno specchio di leche de tigre tradizionale, avocado ed olio al coriandolo

PULPO AL OLIVO 18

Lamine di polpo marinate con lime e ricoperte di salsa all'oliva nera, accompagnate con crackers

TIRADITO DE AJI AMARILLO 16

Dentice servito in specchio de aji amarillo con avocado, mais bianco e patate dolci.



MARE

SALMONE A LA PLANCHA 16
Salmone alla brace con riso e bianco e insalata mixta de la casa

AJI DE LANGOSTINOS 18
Gamberi in salsa cremosa di aji amarillo, servito con riso bianco e patate lesse.

ARROZ CON MARISCOS 16
Frutti di mare saltati al wok con riso e salsa madre entre causas e parmiggiano

JALEA 18
Frittura di pesce e di frutti di mare con manioca e coronato con sarza criolla.

PESCADO FRITO 17
Pesca del giorno fritto, riso bianco, manioca e sarza criolla.

PESCADO A LO MACHO 21
Pesce fritto in salsa di peperoncino giallo con frutti di mare e riso bianco

CHAUFA DE MARISCOS 16
Frutti di mare, riso saltati al wok con salsa di soia, olio di sesamo, cipollotto e uova.

TACUTACU ENTRE CAUSAS 18
Mix di riso bianco e crema di fagioli, il tutto fritto, accompagnati con polipo alla brace e ricoperto in salsa di frutti di mare.



TRIO, DUO MARINO

TRIO MARINO 20
Riso con frutti di mare, ceviche e frittura di mare.

TRIO LIMEÑO 21
Causa a base di pesce marinato, ceviche e frittura di mare.

DUO MARINO 17
Ceviche e frittura di mare.

CAUSA ENTRE CAUSAS 18
Causa ripiena di frittura di mare, coronato con ceviche in salsa di peperoncino giallo.

ALLA BRACE

PARRILLA DE MARE 22
Gamberi, calamaro, tonno, polipo in salsa Anticuchera, accompagnati con funghi

PARRILLA DE CARNE 20
Carne, petto di pollo, salsiccia, cuore, e trippa marinati in salsa anticuchera accompagnati con patate fritte.

ANTICUCHOS 12
Cuore e trippa di manzo marinati in salsa anticuchera alla brace, huancaína, mais bianco.



CARNI

- CHAUFA DE CARNE** 1 6
Riso, carne, salsa di soia, cipollotto e uovo saltati al wok
- TALLARIN SALTADO** 1 5
Spaghetti, carne, cipolla, pomodoro e verdure orientali saltate al wok con salsa di soia
- LOMO SALTADO** 1 7
Filetto di carne, salsa orientale, cipolla, pomodoro, coreandolo al wok, accompagnato con riso in bianco e patate fritte
- LOMO SALTADO A LO POBRE** 1 9
Filetto di carne, salsa orientale, cipolla, pomodoro, coreandolo al wok con riso in bianco, patate fritte, platano, uovo fritto.
- LINGUINE A LA HUANCAINA C/LOMO** 1 8
Fettuccine in crema alla huancaína con filetto di carne, cipolla, pomodoro, coriandolo al wok in salsa orientale
- HABLA PE CAUSA** 1 8
Causa limeña coronato con lomo saltado in salsa orientale
- BISTEK A LO POBRE** 2 0
Fetta di carne alla brace, riso bianco, platano, insalata condita, uovo fritto e patate fritte.
- TACUTACU C/LOMO JUGOSO** 1 8
Riso bianco con crema di fagioli il tutto fritto, coronati con filetto di carne al wok in salsa de lomo accompagnati con crema a la huancaína



POLLO

POLLO BROASTHER 1 0
Pollo fritto croccante, insalata e
patatine fritte con le sue salse

MOSTRITO 1 2
Pollo fritto croccante, riso con salsa di
soia e pollo saltati al wok e patate fritte.

**PECHUGA A
LA PLANCHA** 1 3
Petto di pollo marinato, riso
bianco, patate fritte, insalta.

CHAUFA CLASICO 1 3
Riso, pollo, cipollotto, uovo, salsa di
soia, olio di sesamo saltati al wok.

TALLARINES VERDES 1 5
Linguine in salsa verde a base di spinaci
basilico e formaggio, accompagnati con
cordon bleu home made

VEGETARIANO

CEVICHE DE QUINOA 1 5
Quinoa rossa e nera con cipolla,
pomodoro, avocado, coriandolo e lime.

CHAUFA VEG 1 4
Riso bianco, olio di sesamo, uovo platano,
verdure del giorno saltate al wok.

TALLARIN ORIENTAL 1 2
Spaghetti, verdure del giorno, saltate al
wok con salsa agrodolce



ZUPPE

SUDADO DE PESCADO 18

Zuppa di pesce intero del giorno, cotto in acqua propria con salsa home made di frutti di mare e riso bianco.

PARIHUELA 19

Zuppa di filetto di pesce, frutti di mare, granchio, aji panca, peperoncino giallo, coreandolo, manioca e riso.

CHUPE DE CAMARONES 18

Zuppa di gamberi, aji panca, peperoncino giallo, mentuccia, manioca, riso, piselli, patate, latte evaporato e uova montata.

SOPA A LA MINUTA 13

Zuppa con carne tritata, piselli, carote, un tocco di latte evaporato e uova con linguine

DOLCI

TORTA 3 LECHE 6

TORTA DE CHOCOLATE 5

CREMA VOLTEADA 5

CHURROS DULCE DE LECHE 6



BEBIDAS

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/ 6
Limonada	1lt / 0.5lt	8 / 4
Chicha morada	1lt / 0.5lt	10/5
Agua natural	75cl	3
Agua frizzante	75cl	3

CERVEZAS

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

Rossa	15
Bianca	15

BOLLICINE

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

VINI ROSSI

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

VINI BIANCHI

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



Calice di vino