

ENTRADAS QUENTES

HOT STARTERS



Papa Rellena € 6.00

Batata cocida ,recheada de carne com huancaína e salada criolla.

Fried stuffed mashed potatoes with chopped beef, yellow pepper cream and creole sauce.

Chupe de camarones € 7.90

Sopa espessa e picante com camarões e batata, queijo, leite, favas, milho, arroz e ovo com especiarias e malagueta peruana.

Chilli hot shrimp broth, diced potato, cheese, milk, fava beans, corn, rice and egg.

Croquetas de yuca € 5.30

Massa de mandioca recheada de queijo huacatay coberto com mix de quinoa e molho huancaína.

assava stuffed with cheese and breaded quinoa mix, and yellow sauce.

Pulpo Parrillero € 8.10

Polvo macerado em malagueta vermelho fumado acompanhado com batata grelhada e vegetais, molho chimichurri.

Marinated and grilled octopus, accompanied by roasted potato and vegetables with chimichurri sauce

Sopa Criolla € 5.50

Carne, massa, temperado com malagueta vermelho, ovo escalfado e leite.

Beef broth, peruvian chili, noodles, poached egg and milk.

SALADAS

Salada aji limo € 6.30

Camarão, Alface mista, abacate, tomate cherry, rabanete, beterraba, pickles, milho e cenoura baby com molho de maracujá.

Praws, lettuce mix, avocado, tomatoes cherry, radish, beetroot, pickles, corn , bb carrot and passion fruit vinaigrette.

Salada de Casa € 5.00

grelhado Alface mista, abacate, tomate cherry, rabanete, beterraba, pickles, milho e cenoura baby com molho de maracujá

Chicken, lettuce mix, avocado, tomatoes cherry, radish, beetroot, pickles, corn , bb carrot and passion fruit vinaigrette.

Salada Vegan € 5.20

Mistura de quinoa, Alface mista, abacate, tomate cherry, rabanete, beterraba, pickles, milho e cenoura baby com molho de maracujá

Quinoa mix, lettuce mix, avocado, tomatoes cherry, radish, beetroot, pickles, corn , bb carrot and passion fruit vinaigrette.



ENTRADAS FRIAS

COLD STARTERS



Causa limeña

€ 5.70

Batata cocida embolta com pimenta amarela, recheada com abacate, frango, maionese e azeitonas.
Mashed potato, avocado, chicken, mayonnaise and olive.

Causa Acevichado

€ 6.00

Batata cocida embolta com pimenta amarela, peixe, maionese de ceviche e crocante de azeitona.
Mashed potato, acevichado sauce and crunchy olive

Tiradito Inty

€ 7.90

Filetes de peixe fresco no molho de malagueta amarela frio e ácido.
Fresh fish slices whint sour yellow sauce

Conitos crocantes

€ 6.10

Tártaro de peixe fresco, maionese de ceviche, abacate e caviar.
Tartare fresh fish, acevichada sauce, avocado and caviar

Leche de tigre ajilimo

€ 9.90

Peixe fresco, mariscos em leite de tigre, cebola, batata doce, chips de banana, milho e pota panada.
Tiger milk, diced onions, sweet potato, banana chips, corn and squid cracklings

CEVICHES

Ceviche Clasico

€ 10.30

Peixe fresco, leite de tigre, milho e batata doce.
Fresh fish, classic tiger milk, corn and sweet potato

Ceviche Aji limo

€ 13.90

Peixe fresco, mix de mariscos, leite de tigre vermelho, pota panado, milho e batata doce.
Catch of the day, mix seafood, red tiger milk, squid crackling, corn and sweet potato.

Ceviche Carretillero

€ 11.90

Peixe fresco, leite de tigre amarelo, pota panado, milho e batata doce.
Fresh fish, yellow tiger milk, squid cracklings, corn and sweet potato.

Ceviche Vegetariano

€ 9.90

Cogumelo fresco, abacate, leite de tigre de legumes, batata doce e milho.
Mushroom, avocado, vegetable sour sauce, corn and sweet potato.





Principais

Lomo saltado

€ 14.50

Pedaços de lombo do vaca, salteadas no wok com tomate e cebola, batatas fritas caseiras e arroz
Sauteed tenderloin, tomato, onion with french fries and rice.

Chaufa Peruano de mariscos

€ 13.70

Mariscos salteadas no wok, misturado de legume, e omelete de ovo.
Fried rice accompanied by vegetales, seafood and egg omelette

Chicharron cusqueño

€ 13.00

Pedaços de carne de porco marinado e frito acompanhado com milho, batata e salada de hortelã
Soft and crunchy fried pork made with corn, grilled potatoes and mint salad.

Canilla de Cordero

€ 18.90

Perna de cordeiro cozido em malaguetas peruanas especiarias acompanhado com risoto de quinoa amarela y legumes de casa.
Lamb shank cooked, accompanied by the quinoa grain replace the aboreo rice in this original risotto recipe with yellow chili sauce.

Aji de Galina

€ 13.00

Malagueta amarela cremosa com peito de frango, queijo parmesão batata e arroz
Yellow pepper cream with shredded chicken breast, potato and rice

Anticucho

€ 12.90

Pedaços de Coração de boi introduzido no palo de caña acompanhado com batatas doradas e milho cozido com molho peruano
Beef heart kebab accompanied by roasted potato and corn

Jalea Peruano

Crocante de peixe, mariscos frescos panados e fritos acompanhado com uma salada criolla e molho peruano.
Fresh and crispy fish and seafood accompanied by creola salad

Tagliatelle a lo macho

€ 13.90

Mistura de frutos do mar, salteado y temperado com molho a lo macho.
Tagliatelli masa, sauteed with seafood mix and tempered with a creamy macho sauce

Arroz con Pato

€ 15.00

Pato cozido nas finas hervas servido con arroz verde e legumes, acompañado de salada criolla e molho de casa
Duck cooked in fine herbs served with green rice and vegetables, accompanied by criolla salad and the house's sauce

SOBREMESAS

Bombones peruanos

€ 3.50

Tres leches de choclo

€ 3.90

Suspiro de lucuma

€ 3.00

Ponderaciones

€ 3.90



BEBIDAS

QUENTE

• Chas	€ 0.80
• Café expreso	€ 0.80
• ·Café pingado	€ 0.80
• Café descafeinado	€ 0.80
• Capuchino	€ 1.30
• Meia de leite	€ 1.50
• Te piteado (con pisco)	€ 4.00

FRIAS

• Inka kola	€ 4.50
• Coca cola / coca cola zero	€ 2.00
• Fanta	€ 1.20
• Ice te	€ 1.20
• Gin ger ale	€ 1.00
• Agua s/gas	€ 1.00
• Agua c/gas	€ 1.20

CERVEZA

• Cusqueña dorada	€ 5.50
• Cusqueña trigo	€ 5.50
• Cusqueña malta	€ 5.50
• Estrella imperial	€ 2.00
• Estrella Caneca	€ 3.00
• Cerveza Super bock 300 ml	€ 1.50
• Cerveza sin alcohol	€ 1.20

SUMOS

• Chicha morada	€ 3.50
• Chicha morada jarra 1 litro	€ 8.00
• Limonada de la casa	€ 1.50
• Limonada Jarra 1 litro	€ 7.00
• Maracuya jarra 1 litro	€ 7.00
• sumo de maracujá	€ 2.50
• sumo de laranja	€ 3.00
• sumo de manga	€ 2.50



COCKTAILS PERUANOS

- Pisco Sour € 7.00
- Maracuya sour € 7.50
- Chilcano clasico € 6.50
- Mojito clasico € 6.50
- Aperio sprit € 6.50
- Caipirinha € 6.50

SANGRIA

- Tinto € 14.00
- Branco € 14.00



VINHOS



VINHO TINTO

- | | | |
|---------------------|---------|--------|
| • ESCADAS INFINITAS | € 15.00 | € 2.80 |
| • JOSE PITEIRA | € 16.00 | € 3.00 |
| • DOURO ZOM TINTO | € 20.00 | € 3.50 |

VINHOS BRANCO

- | | | |
|---------------------|---------|--------|
| • JOSE PITEIRA | € 16.00 | € 3.00 |
| • ESCADAS INFINITAS | € 15.00 | € 2.80 |
| • DOURO ZOM BRANCO | € 20.00 | € 3.50 |

VINHOS ROSE

- | | | |
|------------------|---------|--------|
| • JOSE PITERIRA | € 15.00 | € 2.80 |
| • CHEEK TO CHEEK | € 16.00 | € 3.00 |

VINHOS VERDE

- | | | |
|----------------------|---------|--------|
| • LOUREIRO ALVARINHO | € 16.00 | € 3.00 |
|----------------------|---------|--------|