



BARINKA

910864951 - Calle La Bolsa 4, Madrid



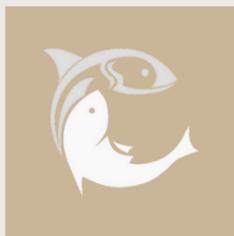
ENTRADAS

- **TAMAL**
Hecho a base de maíz, relleno de panceta, envuelto en hojas de plátano. **7.00€**
- **PAPA A LA HUANCAÍNA**
Patatas cocidas, bañadas con salsa de ajíes, huevo y aceituna de botija. **8.00€**
- **PAPAS RELLENAS (2 UND)**
Patatas rellenas de carne de ternera con aceituna y huevo. **12.00€**
- **YUQUITAS FRITAS**
Bastones de yuquitas fritas acompañada de dos salsas del día. **9.00€**
- **ZAMBURIÑAS GRATINADAS EN SALSA HUANCAÍNA CON QUESO PARMESANO (4 UND)**
Zamburiñas gratinadas en salsa huancaína con queso parmesano. **12.00€**



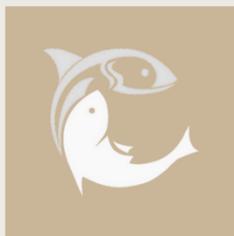
ENTRADAS

- **ALITAS ACEVICHADAS (6 UND)** **12.00€**
Alitas fritas bañadas en salsa acevichada.
- **ANTICUCHOS CON RACHI Y PAPA A LA HUANCAINA (2 UND)** **15.00€**
Corazón de ternera a la plancha con callos y con papas a la huancaína.
- **ENSALADA ANDINA** **10.00€**
Quinua roja y blanca, lechuga, tomate cherry, choclo, bañada con dos salsas del día, aguacate y chifles.
- **CHICHARRÓN DE CALAMAR** **10.00€**
Calamar arrebozado y frito acompañado de salsa tártara.
- **CHICHARRÓN DE PANCETA** **12.00€**
Panceta de cerdo frito, boniato frito y zarza criolla.



DEL MAR

- **CEVICHE CLÁSICO**
Dados de pescado bañado en leche de tigre, acompañado con cancha, choclo y boniato. **16.00€**
- **CEVICHE MIXTO**
Pescado con mixtura de mariscos bañados en leche de tigre y guarnición de boniato, choclo y cancha. **18.00€**
- **CEVICHE CARRETILLERO**
Ceviche de pescado acompañado con chicharrón de calamar o de pescado y guarnición. **18.00€**
- **TIRADITO DE PESCADO**
Finas láminas de pescado, bañadas en leche de tigre con crema de ají amarillo. **18.00€**
- **SUDADO DE PESCADO**
Dorada cocida al vapor con corte de cebolla, tomate y especias acompañado con yuca cocida y arroz. **16.00€**



DEL MAR

- **LECHE DE TIGRE**
Cortes de pescado, zumo de leche de tigre,
con cancha y choclo. **13.00€**
- **CHICHARRÓN DE PESCADO**
Trozos de pescado marinados y fritos,
acompañado de yucas doradas, zarza criolla
y salsa tártara. **17.50€**
- **ARROZ CON MARISCOS**
Arroz meloso bañado en salsa de mariscos
con langostinos y mejillones salteados. **18.00€**
- **JALEA MARINA**
Mixtura de mariscos marinados y fritos, con
yuca dorada, zarza criolla y salsa tártara. **20.00€**
- **TRIO BARINKA**
Ceviche de pescado, chicharrón de pescado,
causa limeña y guarnición. **22.50€**



POR LA CAUSA

- **CAUSA LIMEÑA**

Patata prensada, marinada con ají amarillo, rellena de atún y aguacate.

12.00€

- **CAUSA CARRETILLERA**

Rellena con aguacate, montado con chicharrón de pescado y bañado con salsa acevichada.

15.00€

- **CAUSA CON PULPO AL OLIVO**

Acompañada de finas láminas de pulpo bañada con crema de aceituna de botija.

15.00€

- **CAUSA VEGETARIANA**

Rellena de quinua roja y blanca, aguacate y bañadas con salsas del día.

12.00€



LOS FUERTES Y WOK

- **AJÍ DE GALLINA**

Trozos de pollo, salsa a base de ajíes, patata cocida, huevo, queso parmesano, nueces y acompañado de arroz.

16.00€

- **ARROZ CHAUFA DE MARISCOS
O A ELECCIÓN**

Arroz salteado al wok con mariscos y salsa de soja.

17.50€

- **TALLARIN SALTADO A ESCOGER**

Espagueti salteado al wok de pollo o de carne, cebolla, tomate y cilantro.

16.50€



LOS FUERTES Y WOK

- **LOMO SALTADO**
Tiras de ternera salteadas y flameadas al wok con patatas fritas y arroz. **17.50€**
- **DÚO HUANCAÍNO**
Espagueti bañado en salsa huancaína montado con lomo salteado. **18.50€**
- **MOSTRITO**
1/4 de pollo broaster con arroz chaufa y patatas fritas. **15.00€**
- **CALDO DE GALLINA**
Base de carne de gallina, verduras, espagueti, patata cocida y huevo. **13.00€**



POSTRES CASEROS

- **TARTA TRES LECHE**

Bizcocho humedecido con tres tipos de leche:
evaporada, condensada y leche entera.

6.00€

- **CHEESECAKE DE LÚCUMA**

Tarta de queso con agregado de fruta de lúcuma.

6.00€