



TUMBES

COCINA PERUANA

by Oscar León

TUMBES

COCINA PERUANA

by Oscar León



ÓSCAR LEÓN

DESEMBARCA EN ALICANTE
PARA MONTARLOS EN UN VIAJE HACIA PERÚ,
A TRAVÉS DE SU COCINA TRADICIONAL
Y DE VANGUARDIA,
DONDE NOTARÁN LA PASIÓN Y AMOR
POR UNA DE LAS MEJORES
GASTRONOMÍAS DEL MUNDO.

TUMBES

COCINA PERUANA

by Oscar Leon

CEVICHES

TIRADITOS

CAUSAS

CORVINA (5, 10) _____ **22.00**
CORVINA MARINADA EN LECHE DE TIGRE CLÁSICA.

MIXTO (5, 10, 11, 12) _____ **23.00**
CORVINA, PULPO, LANGOSTINO, MEJILLÓN, VIEIRA Y CALAMAR MARINADOS EN LECHE DE TIGRE CLÁSICA.

TUMBES (1, 2, 5, 8, 10, 11, 12) _____ **24.00**
CORVINA, PULPA DE CANGREJO, LANGOSTINO Y CHICHARRÓN DE CALAMAR MARINADOS EN LECHE DE TIGRE CLÁSICA.

CORVINA (5, 10) _____ **22.00**
CORVINA EN TIRAS MARINADA EN LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO.

CERDO (2, 5, 7, 10, 12) _____ **20.00**
PANCETA DE CERDO COCINADA AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA Y MARINADA EN LECHE TIGRE DE AJÍ AMARILLO.

PULPO AL OLIVO (5, 10, 12) _____ **20.00**
LÁMINAS DE PULPO, SALSA DE ACEITUNA BOTIJA, GALLETA DE SODA.

POLLO (1, 2, 6, 7, 8) _____ **12.00**
PATATA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO, RELLENA DE POLLO DESMECHADO CON TÁRTARA DE LA CASA.

CROCANTE DE PULPA DE CANGREJO (1, 2, 6, 7, 8) _____ **17.00**
PATATA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO ARREBOZADA CON PANKO, PULPA DE CANGREJO, MERMELEDA DE MARACUYÁ.

CAUSA ACEVICHADA DE ATÚN (5, 10) _____ **16.00**
PATATA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO, LECHE DE TIGRE CLÁSICA, ATÚN EN CONSERVA, AGUACATE Y BONIATO.

1 LÁCTEO/DAIRY. 2 GLÚTEN/GLUTEN. 3 FRUTOS SECOS/NUTS. 4 CACAHUETE/PEANUT. 5 APIO/CELERY. 6 HUEVO/EGG. 7 SOJA/SOY. 8 MOSTAZA/MUSTARD. 9 SÉSAMO/SESAME. 10 PESCADO/FISH. 11 CRUSTÁCEO/CRUSTACEAN. 12 MOLUSCO/MOLLUSK. 13 ALTRAMUCES/LUPINS. 14 SULFITOS/SALFITES. 15 SETAS/MUSHROOMS. 16 FRUTOS ROJOS/RED BERRIES.

TUMBES

COCINA PERUANA

by Oscar Leon

ENTRANTES

ARROCES

VIEIRAS A LA CHALACA (5, 10, 12) _____ 16.00

VIEIRAS MARINADAS CON LIMA, CHALAQUITA DE CEBOLLA Y TOMATE, CREMA ACEVICHADA DE ROCOTO.

LECHE DE TIGRE (1, 2, 5, 6, 7, 8, 10, 11) _____ 16.00

CORVINA LICUADA CON LIMA Y VERDURAS, CHICHARRÓN DE CALAMAR.

PAPA RELLENA (6, 7, 8) _____ 10.00

PATATA PRENSADA CON CLARA DE HUEVO, SOLOMILLO DE TERNERA GUISADO, ACEITUNA BOTIJA Y PASAS.

BOLIYUCAS (1, 3, 6, 7, 8, 10) _____ 10.00

YUCA PRENSADA, MANTEQUILLA, QUESO FRESCO, NUEZ MOSCADA.

WANTÁN 6 U. (2, 5, 6, 7, 9, 11, 12) _____ 9.00

PASTA DE ARROZ, LANGOSTINO, POLLO, SALSA DE TAMARINDO.

PAPA A LA HUANCAÍNA (1, 2, 6) _____ 12.00

PATATA, HUEVO, AJÍ AMARILLO, ACEITUNA BOTIJA.

OSTRAS EN SALSA DE COCONA (8, 5, 10) _____ 17.00

OSTRAS MARINADAS EN SALSA DE COCONA, PERLAS DE YUZU, BONIATO.

PATACONES CON ATÚN NIKKEI (2, 6, 7, 9, 10) _____ 17.00

PATACONES DE PLÁTANO MACHO, ATÚN MARINADO EN JUNGE ORIENTAL.

CHAUFA DE POLLO (2, 6, 7, 9, 11) _____ 17.00

ARROZ FRITO SALTEADO AL WOK, POLLO, HUEVO, SALSA DE OSTIÓN, SALSA DE SOJA.

CHAUFA DE MARISCOS (2, 6, 7, 9, 11, 12) _____ 21.00

ARROZ FRITO SALTEADO AL WOK, MARISCOS, HUEVO, SALSA DE OSTIÓN, SALSA DE SOJA.

AEROPUERTO (2, 6, 7, 9, 12) _____ 21.00

ARROZ FRITO SALTEADO AL WOK, POLLO, TERNERA, HUEVO, FRIJOLITO CHINO, SALSA DE OSTIÓN, SALSA DE SOJA.

ARROZ CON MARISCOS (1, 5, 10, 11, 12) _____ 22.00

ARROZ, MARISCOS, SALSA MADRE, SALSA DE MARISCOS.

ARROZ CON PATO (1, 2, 6) _____ 24.00

ARROZ, CILANTRO, ZAPALLO LOCHE, PATO COCIDO A BAJA TEMPERATURA.

1 LÁCTEO/DAIRY. 2 GLÚTEN/GLUTEN. 3 FRUTOS SECOS/NUTS. 4 CACAHUETE/PEANUT. 5 APIO/CELERY. 6 HUEVO/EGG. 7 SOJA/SOY. 8 MOSTAZA/MUSTARD. 9 SÉSAMO/SESAME. 10 PESCADO/FISH. 11 CRUSTÁCEO/CRUSTACEAN. 12 MOLUSCO/MOLLUSK. 13 ALTRAMUCES/LUPINS. 14 SULFITOS/SALFITES. 15 SETAS/MUSHROOMS. 16 FRUTOS ROJOS/RED BERRIES.

TUMBES

COCINA PERUANA

by Oscar Leon

PRINCIPALES

TACU TACU A LO POBRE (1, 2, 5, 6, 7) ARROZ, ALUBIAS, HUEVO, ENTRECOT, PLÁTANO.	22.00
ASADO DE TERNERA CON PEPIÁN DE CHOCLO (5) PEJERREY DE TERNERA, PEPIÁN DE CHOCLO, ARROZ.	21.00
CHICHARRÓN DE CALAMAR (1, 2, 6, 8, 12) CALAMARES ARREBOZADOS, SARSA CRIOLLA, YUCA FRITA.	16.00
CHICHARRÓN MIXTO (1, 2, 6, 8, 10, 11, 12) CORVINA, MARISCOS, ARREBOZADOS Y FRITOS, SARSA CRIOLLA, YUCA FRITA.	22.00
CABRITO A LA NORTEÑA () GUISO DE PIERNA DE CABRITO LECHAL, ALUBIAS, ARROZ.	22.00
SECO DE TERNERA () GUISO DE AGUJA DE TERNERA, CILANTRO, ALUBIAS, ARROZ.	20.00
AJÍ DE GALLINA (1, 2, 6) POLLO MECHADO, CREMA DE AJÍ AMARILLO, PATATA, HUEVO, ACEITUNA BOTIJA.	18.00
LOMO SALTEADO (2, 7, 12) SOLOMILLO DE TERNERA SALTEADO AL WOK, PATATAS FRITAS, ARROZ.	22.00
FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTEADO (1, 2, 6, 7, 12) SOLOMILLO DE TERNERA SALTEADO AL WOK, FETUCCINI CON SALSA HUANCAÍNA.	23.00

1 LÁCTEO/DAIRY. 2 GLÚTEN/GLUTEN. 3 FRUTOS SECOS/NUTS. 4 CACAHUETE/PEANUT.
5 APIO/CELERY. 6 HUEVO/EGG. 7 SOJA/SOY. 8 MOSTAZA/MUSTARD. 9 SÉSAMO/SESAME.
10 PESCADO/FISH. 11 CRUSTÁCEO/CRUSTACEAN. 12 MOLUSCO/MOLLUSK.
13 ALTRAMUCES/LUPINS. 14 SULFITOS/SALFITES. 15 SETAS/MUSHROOMS.
16 FRUTOS ROJOS/RED BERRIES.

TUMBES

COCINA PERUANA

by Oscar Leon

PRINCIPALES

PESCADO A LO MACHO (1, 2, 5, 10, 11, 12) CORVINA FRITA, SALSA DE MARISCOS PICANTE, PATATA DORADA, ARROZ.	22.00
ANTICUCHOS (2, 6, 7) CORAZÓN DE TERNERA MARINADO EN SALSA ANTICUCHERA, PATATA DORADA, CHOCLO.	17.00
TALLARINES VERDES CON ENTRECOT (1, 2, 6, 7) ENTRECOT, TALLARINES AL PESTO, SALSA HUANCAÍNA.	21.00
PARIHUELA (2, 10, 11, 12) SOPA DE CORVINA Y MARISCOS, YUCA SANCOCHADA, ARROZ.	23.00
CHUPE DE LANGOSTINOS (1, 2, 5, 6, 10, 11) SOPA DE LANGOSTINOS, LECHE, QUESO FRESCO, HUEVO, HABAS, ARROZ.	22.00
CARAPULCRA DE CERDO CON SOPA SECA (2) PAPA SECA, CERDO, TALLARINES EN SALSA DE ALBAHACA.	19.00
MAJARISCO (1, 2, 5, 11, 12) PLÁTANO MACHO, SALSA DE MARISCOS.	22.00
TACACHO CON CECINA (1, 2) PLÁTANO MACHO, TORRESNOS, CECINA DE CERDO.	20.00
PULPO A LA PARRILA EN SALSA ANTICUCHERA (2, 7, 12) PARA DE PULPO, SALSA ANTICUCHERA, MAÍZ MOTE.	20.00

1 LÁCTEO/DAIRY. 2 GLÚTEN/GLUTEN. 3 FRUTOS SECOS/NUTS. 4 CACAHUETE/PEANUT. 5 APIO/CELERY. 6 HUEVO/EGG. 7 SOJA/SOY. 8 MOSTAZA/MUSTARD. 9 SÉSAMO/SESAME. 10 PESCADO/FISH. 11 CRUSTÁCEO/CRUSTACEAN. 12 MOLUSCO/MOLLUSK. 13 ALTRAMUCES/LUPINS. 14 SULFITOS/SALFITES. 15 SETAS/MUSHROOMS. 16 FRUTOS ROJOS/RED BERRIES.

TUMBES

COCINA PERUANA

by Oscar Leon

CERVEZAS

REFRESCOS

CÓCTELES

CUSQUEÑA RUBIA (33 CL)	_____	4.00
CUSQUEÑA NEGRA (33 CL)	_____	4.00
TURIA (33 CL)	_____	3.00
STELLA ARTOIS (33 CL)	_____	2.50
ALHAMBRA (33 CL)	_____	3.00
SAN MIGUEL 0,0 % ALC. (33 CL)	_____	3.00

CHICHA MORADA (50 CL)	_____	5.00
CHICHA MORADA (100 CL)	_____	10.00
MARACUYÁ (50 CL)	_____	5.00
MARACUYÁ (100 CL)	_____	10.00
INCA KOLA (30 CL)	_____	4.00
COCA COLA (25 CL)	_____	2.00
COCA COLA ZERO (25 CL)	_____	2.00
FANTA NARANJA (33 CL)	_____	2.00
AQUARIUS (33 CL)	_____	2.00
NESTEA (33 CL)	_____	2.00
AGUA (50 CL)	_____	2.00
AGUA CON GAS (50 CL)	_____	2.00

PISCO SOUR LIMA	_____	8.00
PISCO SOUR MARACUYÁ	_____	9.00
CHILCANO DE LIMA	_____	8.00
CHILCANO DE MARACUYÁ	_____	9.00
CHILCANO DE MAÍZ MORADO	_____	9.00
VINO COPA	_____	4.00

TUMBES

COCINA PERUANA

by Oscar Leon

CAFÉS

AMERICANO	_____	2.00
SOLO	_____	2.00
CORTADO	_____	3.00
CON LECHE	_____	3.00
BOMBÓN	_____	3.50

INFUSIONES

MANZANILLA C/MIEL	_____	2.00
MENTA POLEO	_____	2.00
TÉ VERDE	_____	2.00
TÉ ROJO	_____	2.00

POSTRES

SUSPIRO A LA LIMEÑA	_____	8.00
POSTRE DEL DÍA	_____	8.00

TUMBES

COCINA PERUANA

by Oscar Leon

MENÚ DEGUSTACIÓN CRIOLLO

BOLIYUCAS (1, 3, 6, 7, 8, 10)

YUCA PRENSADA, MANTEQUILLA, QUESO FRESCO, NUEZ MOSCADA.

CAUSA ACEVICHADA DE ATÚN (5, 10)

PATATA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO, LECHE DE TIGRE CLÁSICA, ATÚN EN CONSERVA, AGUACATE Y BONIATO.

TIRADITO DE CERDO (2, 5, 7, 10, 12)

PANCETA DE CERDO COCINADA AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA Y MARINADA EN LECHE TIGRE DE AJÍ AMARILLO.

CEVICHE DE CORVINA (5, 10)

CORVINA MARINADA EN LECHE DE TIGRE CLÁSICA.

ANTICUCHOS (2, 6, 7)

CORAZÓN DE TERNERA MARINADO EN SALSA ANTICUCHERA, PATATA DORADA, CHOCLO.

AJÍ DE GALLINA (1, 2, 6)

POLLO MECHADO, CREMA DE AJÍ AMARILLO, PATATA, HUEVO, ACEITUNA BOTIJA.

SECO DE TERNERA ()

GUISO DE AGUJA DE TERNERA, CILANTRO, ALUBIAS, ARROZ.

PISCO SOUR LIMA O MARACUYÁ
COPA DE VINO O CERVEZA O REFRESCO
POSTRE

POR PERSONA 45.00
CON MARIDAJE 60.00

MENÚ DEGUSTACIÓN NIKKEI

OSTRAS EN SALSA DE COCONA Y YUZU (8, 5, 10)

OSTRAS MARINADAS EN SALSA DE COCONA, PERLAS DE YUZU, BONIATO.

PATACÓN CON ATÚN EN SALSA KATSUOBUSHI (2, 6, 7, 9, 10)

PATACONES DE PLÁTANO MACHO, ATÚN MARINADO EN SALSA KATSUOBUSHI.

CAUSA CROCANTE DE PULPA DE CANGREJO (1, 2, 6, 11)

PATATA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO ARREBOZADA CON PANKO, PULPA DE CANGREJO, MERMELADA DE MARACUYÁ.

CEVICHE DE SALMÓN EN SALSA ORIENTAL (1, 2, 5, 7, 9, 10, 11)

SALMÓN, PURÉ DE BONIATO, SOJA, OSTIÓN, MAÍZ CHOCLO, MAÍZ CANCHA, TORTILLA DE MAÍZ MORADO, CEBOLLA, LIMA, CILANTRO.

CHAUFA AMAZÓNICO (2, 6, 7, 9)

ARROZ FRITO SALTEADO AL WOK, CECINA DE CERDO, CHORIZO, HUEVO, SALSA DE OSTIÓN, SALSA DE SOJA.

TALLARÍN SALTEADO DE SETAS (2, 7, 15)

TALLARINES SALTEADOS AL WOK CON SETAS, VERDURAS, SALSA DE SOJA.

PISCO SOUR LIMA O MARACUYÁ
COPA DE VINO O CERVEZA O REFRESCO
POSTRE

POR PERSONA 50.00
CON MARIDAJE 65.00

1 LÁCTEO/DAIRY. 2 GLÚTEN/GLUTEN. 3 FRUTOS SECOS/NUTS. 4 CACAHUETE/PEANUT. 5 APIO/CELERY. 6 HUEVO/EGG. 7 SOJA/SOY. 8 MOSTAZA/MUSTARD. 9 SÉSAMO/SESAME. 10 PESCADO/FISH. 11 CRUSTÁCEO/CRUSTACEAN. 12 MOLUSCO/MOLLUSK. 13 ALTRAMUCES/LUPINS. 14 SULFITOS/SALFITES. 15 SETAS/MUSHROOMS. 16 FRUTOS ROJOS/RED BERRIES.

TUMBES

COCINA PERUANA

by Oscar León

RESERVAS:
 865 55 40 74

ESTAMOS TAMBIÉN EN:
   **JUST EAT**

 CALLE DOCTOR BUADES 49, ALICANTE

