



ESPECIALIDADES

D E L A C A S A

PESCADO A LA CHORRILLANA \$51

Pescado apanado en salsa de ají amarillo, con cebollas y tomates salteados.

Acompañado con arroz.

SECO LIMEÑO \$74

Costilla de res en cocción larga con salsa de cilantro y cerveza. Acompañado con arroz y frijoles o papas.

JALEA MIXTA \$74

Pescado y camarones empanizados, yuquitas, salsa tártara, sarsa de cebolla y tomate.

LOMO SALTADO \$69

Solomito salteado al wok con cebolla y tomate, vinagre, salsa de soya, cilantro. Arroz blanco y papas.

OSOBUCO DE CERDO \$67

En cocción larga al vino tinto sobre puré de papa.

SALMÓN A LA PLANCHA \$74

Cocinado a la plancha con hojuelas de ajo. Acompañado con puré de papa y arracacha.

PULPO SALTEADO AL WOK \$86

Tentáculos de pulpo, chimichurri, puré de papa y arracacha, ensalada de la casa.
