

# QUINTA

Temporada



# RITUAL

## Secreto

Alioli de hierbas y tartar de pescado

Mil hojas cuatro quesos y frutos rojos

Conchas en salsa nikkei

Canastas de maduro con vegetales y  
langostinos acebichados

Cebiche fresco de cordero

Rigatoni en crema de chupe y asado  
de tira

Postre Clandestino

# CONJURO

de sabores

---

Tartar de pimientos y hummus de ají  
amarillo

•  
Cremoso tres regiones

•  
Spring rolls andinos de conchas

•  
Tartar de pescado a la patarashca

•  
Tataki de trucha y galleta de arroz

•  
Fideuá negro y solomillo al jugo

•  
Postre clandestino

# SUBLIME

## Ilusión

Boquerones olivados

Cojines de asado de tira y espesado

Monedas de pulpo en crema gallega

Crostini de mariscos

Puré rústico en crema de albahaca

Ñoquis de camote y conchas

Postre clandestino

# O C A S O

## del fuego

---

Carpaccio de pollo al fuego y leche de tigre de remolacha

•

Tabulé de quinua y champiñones al pisco

•

Croquetas sicilianas

•

Tostón de cerdo nikkei

•

Lomo virgen en alioli de sachaculantro

•

Arroz diablo al carbón

•

Postre clandestino

# EPIFANIA

## Fusión criolla

---

Gyozas de lomo saltado en demiglás  
cítrico

Papa crocante y escabeche

Mil hojas en ají de champiñones

Spring rolls del norte

Pesca ahumada y rocoto

Buñuelos de arroz con pollo

Postre clandestino

# EXPERIENCIAS DEGUSTACIÓN

---

Días de semana	Precio por persona
Lunes a miércoles	S/156.00
Jueves a sábado	S/185.00
Ferados	S/196.00

# MARIDAJES

---

Días de semana	Precio por persona
Vinos	S/120.00
Cocteles de autor	S/116.00
Sin alcohol	S/105.00