

Nuestra Carta



Comienza por aquí



Piqueos Calientes

Jalea de Mariscos	Arrebozados y fritos en base de papas fritas, zarza criolla y leche de tigre	\$18900
Camarones al Pilpil	Camarones al pil- pil a la mantequilla con vino blanco, un toque de ajos y cacho de cabra y acompañado de crotones lo preferido de mauro	\$15.500

Piqueos frios

Donde Mauro	Pulpo al olivo, ceviche, causa de jaiba, Chicharrón de calamar y pulpitos a la chalaca	\$20.400
Trilogía de ceviches	La mejor variedades de ceviches, al ají amarillo, Salsa de rocoto y clásico	\$18.900
Tiraditos pulpo al Olivo	Laminas de pulpo, aderezo en salsa de aceitunas, palta y con queso fresco	\$13.800

Está que arde!!!

Pulpo Parrilla	el plato bandera de nuestra casa, montado sobre rodajas de zapallo italiano y cebolla.	\$20.800
Especial del chef "donde mauro"	Lomo, pollo, chuleta, pulpo, chorizos sobre rodajas de zapallo italiano, cebolla y ensalada mixta.	\$24.000

De tradición criolla

Salteado Especial	Lomo salteado de filete al wok con camarones, champiñones con arroz y papas fritas	\$15.900 (filete)
Nuestro Lomo Saltado	Filete de vacuno salteado al wok, soya, tomate, cebolla, cilantro con papas fritas y arroz	\$14.900 (filete)
Risotto de Lomo	Nuestro lomo salteado acompañado de un risotto en salsa huancaína con camarones	\$14.900 (filete)
Asado de tira	Al vino tinto aromatizado con especias y secretos de la casa acompañado con puré rustico	\$14.900
Seco de cordero	Garrón de cordero cocido a fuego lento, acompañado porotos negros, salsas criolla y arroz.	\$15.500
Osobuco	vacuno en salsa estofada con finas hierbas con un toque de vino, acompañado con fetuccini de verduras a la mantequilla	\$14.900
Salteado Huancaíno	Lomo salteado de filete con fetuccini en salsa huancaína con camarones.	\$14.900 (filete)



Nuestra causa

Anticuchera Pulpo baño con nuestra salsa anticuchera ahumado sobre nuestra clásica

causa de papa hacen esta combinación perfecta.

\$13.900

Del Puerto Camarones y pulpa de jaiba montado sobre nuestras clásicas causitas de papa, bañadas en salsa huancaína y de la casa

\$13.000

Del huerto

Ensalada mixta de la casa Mix de hortalizas verdes, servido con aceite de oliva, tomate cherry, aceituna y apio en julianas, palta, trozos de pollo (opcional para veganos y vegetarianos) y queso cabra

\$11.900

Tacu-tacu donde mauro agridulce De fondo el mismo tacu-tacu limeño, pero esta vez con verduras, reducida en salsa tamarindo.

\$12.900

Al dente y graneado

Arroz con Mariscos Mix de mariscos con toque especial de la casa acompañado de una zarza criolla queso parmesano

\$13.500

Chaufa Paruro Arroz chifa peruano con pollo y camarones, cubierto con tortilla de huevo.

\$13.500

Tallarines al Wok: Filete de vacuno salteado al wok, soya, tomate, cebolla, cilantro y verduras

\$14.900

Majado Yuca con quinua con toques de la casa coronado con pulpo a la parrilla en salsa pesto

\$15.000

Para nuestros locos bajitos
Menu kids \$8.500 (incluye bebida)

Nugget de Pescado

Nugget de Pollo

Fetuccini Alfredo

Pollo a la Plancha



Lo mejor del mar

Escabechado	Filete de pescado frito, con salsa escabechada, calamar, camarón.	\$14.500
A lo Macho	Filete o medallón de pescado a la plancha o frito con mariscos bañada en cremosa salsa macho.	\$14.900
Ajillo	Filete de pescado en salsa de ajos y toque de la casa con camarones y champiñones.	\$14.500
Atún tai	A la plancha sellado con semillas de sésamo, bañada en salsa dressing de maracuyá con ñoquis en salsa blanca	\$15.500
Salmon	A la plancha baño en salsa de coco un bote de quinua tradicional a la huancaína	\$14.500

De nuestra cevicheria

Ceviche clásico	Disfruta el mejor ceviche de la pesca del día con la mejor leche de tigre.	\$13.400
Ceviche nikkei	Cubos de atún acompañado de palta, sésamo bañado con sumo de limón y aceite de ajonjolí	\$14.900
Ceviche mixto	Pesca del día, pulpo, calamar, camarón.	\$14.400
Leche de Tigre	Sin más que decir nuestro afrodisiaco jugo de ceviche, acompañado con chicharon de pescado, arrebozado en salsa de la casa	\$12.900

Tiraditos

Tiradito de nuestro mar:	Láminas de pesca del día, camarón con cremosa leche de tigre, en salsa de rocoto, dados de palta y toques de la casa	\$14.900
Apaltado	Láminas de pesca del día, camarón con cremosa leche de tigre en salsa de rocoto, dados de palta y toques de la casa	\$13.900
Tiradito nikkei	Laminas de atún bañado en salsa de la casa acompañado de palta y quinua crocante	\$14.900



De nuestra cantina

Pisco Sour	\$5.500	\$12.000 (botella de 1 litro)
Mango sour	\$5.700	
Maracuyá sour	\$5.700	
Sour de Macerados	\$6.500	
Copa de Espumante	\$3.500	
Algarrobina	\$5.700	

El toro abstemio (bebidas sin alcohol)

Limonada tradicional	\$2.800
Limonada tradicional 1 litro	\$6.000
Limonadas con albahaca— menta—jengibre	\$3.000
Limonada con mango—Limonada maracuyá con menta	\$3.500
Jugos de la estación	\$2.800
Bebidas	\$2.000
Inca - kola	\$2.500