


EL HUARIQUE

COCINA PERUANA

• SIGA-NOS •

 @elhuariquebr

 /elhuariquecocinaperuana

ENTRADAS

Tiradito nikkei _____ R\$30

Lâminas de peixe branco ao molho agridoce, com gergelim, alface e pimentão vermelho.

Choritos _____ R\$26

6 unid. de mexilhões ao leite de tigre, milho, tomate e cebola.

Leche de tigre _____ R\$28

Molho do ceviche com pedacinhos de peixe, cebola roxa, tomate, batata doce e milho peruano.

Causa

frango R\$26 camarão R\$32 acevichada R\$40
Massa de batata al aji amarillo, com recheio à escolha abacate e maionese da casa.

Tequeños

carne R\$26 frango R\$24 queijo R\$24
6 unid. de pasteizinhos fritos recheados, com molho da casa.

Lomo anticuchero _____ R\$38

2 espetos de filé mignon ao molho de aji panca e cerveja, acompanha batatas grelhadas.

PETISCOS

Chips da casa _____ R\$24
Chips com molhos da casa.

Papas rústicas _____ R\$18
Batatas fritas com molho da casa.

Yuquitas _____ R\$26
Mandiocas fritas com salada criolla.

Chicharrones

frango R\$35 peixe R\$45 marino R\$65
Pedacos a milanesa fritos e crocantes com mandioca crocante e salada criolla.

CEVICHES

Clássico _____ R\$36
Saint peter ao leite de tigre, batata doce e milho.

Salmón _____ R\$45
Salmão ao leite de tigre, batata doce e milho.

Marino _____ R\$48
Camarão, mexilhão, lula e saint peter ao leite de tigre, batata doce e milho.

Verano _____ R\$40
Saint peter ao molho agridoce, shoyu, gengibre e manga, chips e milho.

Al olivo _____ R\$40
Saint peter com molho de azeitona preta e leite de tigre, batata doce e milho.

Veguiche _____ R\$40
100% vegano, com cogumelos, abacate, molho nikkei, pimentão, batata doce e milho.

PRINCIPAIS

Chaufa

frango R\$26 filé mignon R\$32 marino R\$44 vegan R\$26
Arroz flambado no wok, tortilha de ovo, pimentão e cebolinha.

Lomo Saltado

frango R\$30 filé mignon R\$35 a lo pobre R\$42
Arroz, batata frita, tomate, cebola roxa e coentro ao molho criollo.

Tallarín Saltado

frango R\$26 filé mignon R\$32 marino R\$44 vegan R\$26
Espaguetti ao molho criollo, shoyu, cebola roxa, tomate e cebolinha.

Arroz com mariscos _____ R\$48

Arroz cremoso com frutos do mar (camarão, mexilhão e Lula).

Salmón Huariquero _____ R\$48

Salmão grelhado, arroz, legumes frescos e tempero da casa.

Chaufa mar y tierra _____ R\$48

Fusão de carne e camarão, arroz flambado no wok, pimentão, tortilha de ovo e cebolinha.

SOPAS

Minuta _____ R\$26

Carne moída, ovo, espaguetti e orégano.

Parihuela _____ R\$45

Camarão, mexilhão, Lula e peixe, em caldo de aji panca.

BEBIDAS

Limonada _____ R\$10

Moranguito _____ R\$15

Limón & chia _____ R\$14

Mango & menta _____ R\$16

Chá da casa _____ R\$9

Chicha morada _____ R\$12
(milho roxo natural)

OUTROS

coca cola _____ R\$6

coca zero _____ R\$6

guaraná _____ R\$6

guaraná zero _____ R\$6

tônica _____ R\$6

água com gás _____ R\$5

água _____ R\$5

Sobremesas

Tres leches _____ R\$16,50

bolo molhadinho, com
chantilly e canela.

Alfajores _____ R\$3,50

desmancham na boca.

Tequeños piña & almíbar _____ R\$14

pastéis recheados de abacaxi com calda de
rapadura, 4 unidades.

• BAR •

Pisco Sour _____ R\$25

Limão, pisco, açúcar e angostura.

Chilcano _____ R\$25

Pisco, limão, xarope de gengibre
ginger ale artesanal e
angostura.

Ponche de Pisco _____ R\$24

Abacaxi, pisco e limão.

Huarique mule _____ R\$28

Vodka, limão, xarope de gengibre
espuma de chicha morada e
ginger ale artesanal.

Mojito _____ R\$22

Rum, limão, açúcar e hortelã.

CERVEJAS

Cusqueña 330ml _____ R\$12

Heineken 330ml _____ R\$10

Original 600ml _____ R\$14

Heineken 600ml _____ R\$16