

PARA COMPARTIR

PAN GLOBO

Masa artesanal con
orégano y aove

29

HUMMUS CISERO

Cremoso puré de garbanzos,
Tropezones de especias y Naan

39

PAJOMITAS DE COEFIOR

Rebozadas en tempura,
servidas con dip oriental.

39

TUÉTANO ASADO

Servido con gremolata,
encurtidos y pan.

39

TACOS DE TEGUIGA (4 UND)

De pollo y langostino,
salsa picante, palta, piña y
jalapeños.

40

NEMS VIETNAMITAS (4 UND)

De papel de arroz, rellenos de
champiñones, vegetales y
langostinos.

40

STRACCIATELLA

Hecha en casa, con aceite
de oliva y pan tostado.

42

LANGOSTINOS MELCOCIADOS

Langostino al panko
ligeramente picante.

43

ENTRANTES

ENSALADA CÉSAR

Aliño cremoso, tocino, Grana Padano y crutones

36

ADICIONALES:

-Pollo a la plancha (11)

-Jamón Serrano (16)

-Langostinos (16)

SOPA CRIOLLA

Clásico criollo. Carne, fideos &
huevo pochado.

42

TARTAR DE SALMÓN & REMOULADE

Con cebolla blanca, palta, eneldo fresco
y galletas de quinua.

52

LANGOSTINOS AL AJILLO

Con vino blanco y perejil, acompañado
de rebanadas de pan.

49

PULPO AL OLIVO

Laminado y servido con salsa de aceitunas,
pesto, alcaparrones y sal de maras.

50

TIRADITO NIKKEI

Pesca del día en salsa de soya, ajonjolí,
chalaquita y crocante de fideos fansi.

52

CARPACCIO

Lomo fino con vinagreta, vino rosé, alcaparras
fritas, arúgula, parmesano y galleta de quinua.

52

TARTAR A LA PARISIENNE

Clásico de lomo fino, pickles
y mostaza en grano.

52

ENSALADA DE BURRATA

Lechuga romana, arugula, fresas, jamón
serrano durazno flameados y vinagreta balsámica.

54

CEBICHE LALÁ

De pescado, con cancha, choclo y
camotes crocantes.

56

CONCHAS A LA BRASA (5 UND)

Con mantequilla al balsámico, cecina, ajo
y cebollino fresco.

67



MASA ARTESANAL



PASTAS & FONDOS

RAVIOLAZZI DI ZUCCA

Ravioles de Zapallo Loche, tropezones de Queso de cabra en salsa Pomodoro.

CACCIO E PEPE

Gnocchis hechos a mano, uno a uno, cocidos en crema de Parmigiano Reggiano y blend de pimientas recién molidas.

RAGÚ BOLOGNESE

Tagliatelle hecho en casa, cola de buey cocida lentamente por 16 horas y Grana Padano.

AGNOLOTTI LALÁ

Rellenos de plátano maduro con queso y carrillera cocida a baja temperatura por 24 horas.

CONCOLÓN AMAZÓNICO

De cecina, con platanito frito, chalaquita de cocona y ají charapita con pistachos garrafiado y castañas amazónicas.

RISOTTO DE SETAS

De portobellos, champiñones y espárragos a la parrilla.

POLLO ASADO

Pollito bebé asado con hierbas, servido con setas asadas y ensalada.

PANCETTA CRUJIENTE

Piel crujiente, natilla de pera y puré de papa al estragón.

LOMO SALTADO

Clásico de lomo fino, papas rústicas y arroz blanco.

LOMO A LAS 3 PIMIENTAS

Pimienta verde, blanca y negra, cremoso, acompañado de milhojas de yuca crujiente.

MELOSO DE PATO

Magret de pato sellado con arroz a la chichayana y criolla.

CARRILLERA NORTEÑA

Suave carrillera de cocción lenta, salsa de seco norteño, pastel de choclo y sarza criolla.

OSSOBUCCO AL OPORTO

Ossobuco tierno, salsa de oporto con puré cremoso o fettuccine a la crema, a elegir.

47

48

48

52

56

58

62

64

69

69

68

74

74

PESCA DEL DÍA

LANGOSTINOS AL CURRY

Curry hecho en casa, arroz especiado y castaña tostada.

PESCADO AL CARBÓN

Lomo alto a la parrilla, puré de papas y limón asado.

SALMÓN A LA PARRILLA

Puré de coliflor, vegetales salteados y ajo tostado.

LANGOSTA & FETTUCCINE

Salsa scarpariello, cola de langosta pochada en mantequilla y hierbas.

PIZZAS

MARGARITA

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.

PEPPERONI

Con salsa de tomate, mozzarella Fior di Latte y pepperoni.

VEGETAL

Zapallito, cebolla, pimienta, tomate, kale tostado y piel de limón.

LA HUACHANA

Cebolla blanca, mozzarella, tocino, salchicha huachana y cebollita china.

BLEU

Peras, gorgonzola, pimienta negra, láminas de castaña y balsámico.

CACCIO E PEPE

Mozzarella, Grana Padano, Pecorino Romano DOP y pimienta negra.

STRACCIATELLA

Tomates asados, salsa de tomate y arúgula fresca.

LA PIÑA

Piña asada, jamón crocante, tocino, cebolla, jalapeños y miel.

PISTACHO Y JAMÓN

Pistachos, jamón crocante, pecorino romano, DOP, Albahaca y piel de lima.

PROSCIUTTO E FUNGHI

Champiñones, portobellos salteados, prosciutto y arúgula.

60

65

68

107

56

60

60

60

63

64

66

66

66

68

*Algunos insumos de nuestra carta son alérgenos; informe a su mozo para prevenir inconvenientes.