

PERUVIAN FLAVORS

STARTERS / ENTRADAS

Papa a la Huancaína €8.900

Papa rostizada a las hierbas con salsa cremosa de chile dulce amarilla, huevo duro y olivas negras
Herbs roasted potato with creamy yellow pepper sauce, hardboiled egg and black olives

Ceviche de Aji Amarillo €12.900

Combinación de mariscos con cebolla morada, culantro, pasta de chile aji, leche de tigre y limón
Mixed seafood ceviche with red onion, cilantro, yellow aji chili paste, leche de tigre, lime juice

Ceviche de Pescado con Jalea €12.900

Ceviche de dorado con cebolla morada, culantro, panameño, leche de tigre y pescado frito
Mahi mahi ceviche with red onion, cilantro, panameño, leche de tigre and crispy fish on top

Peruvian Classic Ceviche €11.900

Ceviche de corvina con maíz, cebolla morada, culantro, chile panameño, leche de tigre y limón
Sea bass ceviche with corn, red onion, cilantro, panameño chili, leche de tigre, lime juice

Octopus Anticucho €12.900

Pincho de pulpo marinado con ají panca, culantro, jugo de limón y comino, servido con papas
Marinated octopus skewer with aji panca, cilantro, lime juice, cumin, served with potato wedges

MAINS / PRINCIPALES

Lomo Saltado €21.900

Lomito sellado al sartén con vegetales, arroz jazmín al vapor y papas con paprika
Pan seared tenderloin with vegetables, steamed Jasmine rice and paprika potato wedges

Aji de Gallina €18.900

Estofado de pollo con chile aji y papa rostizada, con arroz jazmín, huevo hervido y Kalamata
Chicken and aji chili stew and crispy potato, served with Jasmine rice, hard-boiled egg and Kalamata olives

Arroz con Marisco €20.900

Combinación de mariscos arroz jazmín, vegetales rostizados, salsa criolla y queso parmesano
Assorted seafood combined with jasmine rice, roasted vegetables, creole salsa, parmesan cheese

Sandwich de Chicharrón €17.900

Panceta de cerdo crocante con camote frito sobre pan francés, ensalada criolla y alioli de chile rocoto
Crispy pork belly with sweet potato on a French bread, creole cabbage salad & rocoto chili aioli

POSTRE / DESSERT

Suspiro Limeño €8.200

Espuma de leche condensada caramelizada sobre bizcocho de quínoa, plátano maduro y manzana
Caramelized milk foam over a quinoa, ripe plantain and sponge cake

Agua y Manto €8.200

Bizcocho de chocolate con crema y jalea de uchuva, galleta de chía y helado de vainilla
Chocolate sponge with golden berry crème and jam, chia cookie and vanilla ice cream

COCKTAILS

€8,200 EACH

SAN BARTOLO

Pisco, San Benedictine, ginger beer, bitters, aquafaba
Pisco, San Benedictine, cerveza de jengibre, gotas aromáticas, aquafaba

ACHOLADO

Pisco, Cynar, orange juice, lemon, pumpkin syrup, cucumber
Pisco, Cynar, jugo de naranja, limón, sirope de calabaza, pepino

CRIOLLO

Pisco, Aperol, Grand Marnier, orange bitters
Pisco, Aperol, Grand Marnier, angostura de naranja

MOCKTAILS

€5,100 EACH

CREMOLADA

Passion fruit, pineapple
Maracuyá, piña

PONCHE DE MACA

Maca root, cane sugar, guava juice
Raíz de maca, azúcar de caña, jugo de guayaba

Todos nuestros precios son en colones e incluyen el IVA e impuesto de servicio. All our prices are in colones and include IVA and service charge. Por favor notificar a nuestros talentos sobre alguna alergia. Please advise our staff about any allergies or dietary restrictions.