



CEVICHE

MEAT & WINE CO.

BEBIDAS FRÍAS

(SIN ALCOHOL)

LIMONADAS S/ 15

Clásica
Hierba Buena
Hierba Luisa

REFRESCOS S/ 15

Maracuyá
Carambola y Maracuyá
Chicha Morada

SODAS ARTESANALES S/ 15

Naranja
Hierba Luisa
Mango

GASEOSAS / AGUAS

Coca Cola S/ 9
Inca Kola S/ 9
Agua Munay (Sin gas) S/ 12
Agua Munay (Con gas) S/ 12

CERVEZAS

CUSQUEÑA (370 ml) S/ 14

Dorada • Trigo

ARTESANAL S/ 18

Pregunte a nuestro staff

BAR

PISCOS CLÁSICOS S/ 28

PISCO SOUR Clásico
PISCO SOUR de Maracuyá
PISCO SOUR de Chicha Morada

CHILCANO Clásico
CHILCANO de Maracuyá
CHILCANO de Frutos rojos

MOJITO DE PISCO
(Pisco acholado, menta, limón)

PONCHES S/ 32

PONCHE DE PISCO
(Pisco acholado, piña, limón, jarabe de casa)

PONCHE DE CHICHA MORADA
(Pisco quebranta, maiz morado, piña, naranja, limón, jarabe de casa)

PONCHE TROPICAL
(Ron appleton, carambola, maracuyá, limón, jarabe de casa)

PONCHE REFRESCANTE DE FRUTAS
(Gin amazónico, sandía, fresa, anís, limón, jarabe de casa)

ENTRADAS

TAQUITOS DE LECHUGA Y LANGOSTINOS SWEET & SPICY S/ 38

Langostinos fritos crocantes al panko, salsa dulce y picante, nueces caramelizadas, ají limo, hojas de culantro, limón.

GUACAMOLE CEVICHE S/ 32

Palta fresca aplastada, limón, cebolla, ajo, ají, culantro, queso andino, crackers de semillas andinas.

Vegetariano

LANGOSTINOS AL AJILLO S/ 38

Salteados al ajo y ají, chorizo artesanal, salsa chimichurri con ajíes braseados, vino blanco, aceite de oliva, pan de la casa.

CAUSITA LIMEÑA S/ 38

Causa de papa andina, pollo deshilachado, mayonesa, palta, tomate, pimienta, aceitunas.

TIRADITO AL ESTILO JOSÉ S/ 42

Láminas de trucha de altura, leche de tigre amarilla, palta, camote, chalaquita, quinua.

CEVICHE ANDINO S/ 42

Trucha fresca andina, leche de tigre de rocoto, cebolla, ajíes, choclo andino, camote glaseado.

CEVICHE CLÁSICO S/ 43

Pesca del día, leche de tigre, cebolla, ají limo, servido con choclo andino y camote glaseado.

CEVICHE BARRIO S/ 46

Pesca del día, chicharrón de calamar, leche de tigre, cebolla, ají limo, servido con choclo andino y camote glaseado.

SOPA CASERA DE POLLO S/ 28

Dieta de pollo estilo casero, fideos, verduras, kion, orégano, pan campesino.
(Perfecto para el mal de altura)

PLATOS DE FONDO

MAR Y TIERRA S/ 58

Tallarín saltado en salsa nikkei, trozos de lomo fino y langostinos al wok, cebolla, ajíes peruanos, tomate.

ARROZ CON MARISCOS S/ 54

Mix de mariscos frescos, queso parmesano, arroz mezclado con una crema deliciosa de especias peruanas, salsa criolla.

TRUCHA A LA PLANCHA S/ 52

220gr de filete de trucha local marinado a la salsa anticuchera, papas andinas doradas al romero y al ajo, ensalada del huerto.

PANCETA DE CERDO S/ 50

Panceta de cerdo crujiente, puré de camote caramelizado, salsa de vino tinto y romero, ensalada verde.

BIFE ANCHO S/ 78

250gr de bife ancho local a la parrilla, verduras asadas, puré de papa andino, cremosa salsa a las cuatro pimientos.

ENSALADA CAESAR A LA PARRILLA S/ 48

Lechuga romana a la barbacoa, pechuga de pollo a la parrilla, tocino artesanal, vinagreta caesar, croutones, queso parmesano.

POLLO CROCANTE S/ 48

Pechuga de pollo crocante empanizado en hierbas finas, puré de coliflor del valle, mix de hojas verdes, tomates, palta, vinagreta de la casa.

EL TRÍO S/ 64

Ceviche Clásico, Arroz con Mariscos, Jalea (mariscos fritos).

GNOCCCHIS AL PESTO S/ 48

Gnocchis hechos a mano, pesto casero peruano, hierbas frescas, tomate cherry rostizado, nueces caramelizadas, queso parmesano, hojas del valle.

Vegetariano

DEL HUERTO A LA PARRILLA S/ 47

Coliflor asado del valle, verduras bebés, hierbas frescas, cajú, puré de zanahoria y zapallo.

Vegetariano, Sin gluten, Vegano

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

Espresso	S/ 9
Americano	S/ 9
Cappuccino	S/ 11
Latte	S/ 11

INFUSIONES S/ 15

Manzanilla
Hierba Buena
Hierba Luisa
Coca

POSTRES

PANNACOTTA S/ 24

Pannacotta de coco servido con mango, maracuyá, acompañado de biscotela.

TEXTURAS DE CHOCOLATE PERUANO S/ 27

Brownie y mousse de chocolate, cubierto con más chocolate, acompañado de helado de chocolate, naranja y avellanas.

CHEESECAKE S/ 25

Cheesecake andino, servido con fresas horneadas y pistachio crocante.