

— RESTAURANTE —

NATIVA

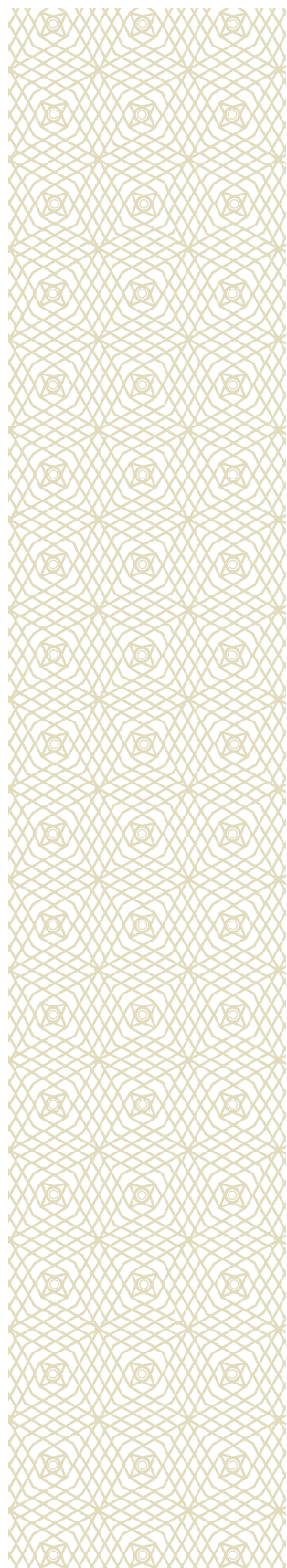
—
POR GASTÓN ACURIO



RESTAURANTE

NATIVA

POR GASTÓN ACURIO



PARA COMENZAR / APPETIZERS

Papas nativas, ajíes del país S/.26
Papa nativas al vapor y fritas. Salsa huancaína, ocopa, crema de rocoto y ají amarillo con huacatay.

Native potatoes, Peru's chili peppers
Steamed and fried native potatoes. Huancaína and ocopa sauce, rocoto cream, rocoto and ají amarillo sauce with huacatay.

Pulpo anticuchero S/.38
Pulpo en salsa anticuchera, crema de papas, ajo crocante y salsa de olivo.
Anticucho style octopus
Octopus in anticucho sauce, mashed potatoes, olive salt, and olive emulsion.

Cuy pekinés S/.42
Cuy crocante, crepes de maíz morado, encurtidos de chifa, hoisin de rocoto.
Peking guinea pig
Crispy guinea pig, purple corn crepes, chifa pickles, rocoto hoisin.

Causa escabechada S/.46
Causa de yuca, rellena de cangrejo moro y palta, cabrilla escabechada, plátano y camote asado.
Causa escabechada
Causa made with manioc, Moroccan crab fingers, fish in escabeche, banana, and roasted sweet potato.

Tiradito del amor S/.59
(todo crudo)
Conchas, camarones, erizos, almejas, todos crudos. Leche de tigre de erizos.

Love Tiradito (100% raw)
Shells, shrimp, sea urchins, clams, all 100% raw. Sea urchin tiger milk.

Cebiche de cabrilla S/.64
Cabrilla de anzuelo, leche de tigre al rocoto, camote, choclo, cebolla y cilantro.
Cebiche de cabrilla
Hook serranidea, rocoto style tiger milk, sweet potato, corn, onion, and coriander.

Chupe de camarones S/.64
Bisque de camarones, con camarones enteros, huevo, papa amarilla, queso fresco y leche.
Chupe de camarones (shrimp soup)
Shrimp bisque, whole shrimp, egg, yellow potato, cheese and milk.

PLATOS / MAIN DISHES

Lengua de ternero S/.49
estofada a la antigua
Guiso a la criolla, ligüinis.
Old style stewed veal tongue
Creole stew, linguini.

Pollo pachamanquero S/.54
Pollito de leche asado entero con su pachamanca de vegetales a la leña, crema de huacatay.
Pachamanquero chicken
Very tender marinated chicken. Firewood-roasted vegetables pachamanca.

Tapado de chaufa S/.59
Arroz con mariscos al wok, tortilla de langostinos y conchas, salsa nikei y chicharrón de cabrilla.
Tapado de chaufa
Rice with seafood in a wok, prawns and scallops tortilla, Nikkei sauce and fish crackling.

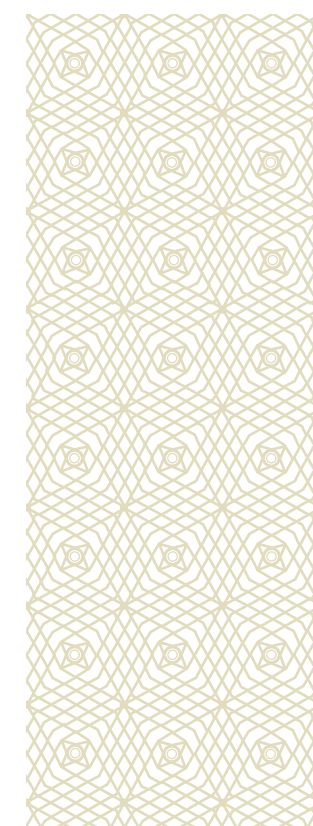
Churrasco de lomo S/.59
a la chorrillana
Lomo peruano, tacu tacu de frijoles negros, salsa chorrillana, platanitos y huevo de corral.
Chorrillana style tenderloin steak
Peruvian tenderloin, fried rice and black beans mixture, chorrillana sauce, bananas, and farmyard eggs.

Lomo saltado S/.64
de toda la vida
Lomo saltado, papa humantanga frita, arroz con choclo.
The traditional lomo saltado
Stir-fried beef, fried huamantanga potato, rice with corn.

Sudado de paiche S/.68
amazónico
Filete de paiche sudado con cebollas, tomates, ajíes, hierbas y yucas amazónicas.
Marinated amazon paiche fish
Marinated paiche fish fillet with onions, tomatoes, chili peppers, herbs, and Amazon cassava.

Pato asado S/.68
y arroz verde al wok
Con medio pato, crema de rocoto y criolla de palta, ají amarillo y rabanitos.
Roasted duck and green rice in a wok
With half a duck, rocoto cream, and avocado, ají amarillo and radishes criolla sauce.

Cabrito de leche S/.89
estofado a la norteña
Un cuarto de cabrito, frijol canario guisado, yuca al vapor, arroz y salsa criolla de cebolla.
Very tender northern style cabrito
A fourth of a kid goat, stewed canary beans, manioc, rice, and onion criolla sauce.



POSTRES / DESSERTS

Cachanga 2015	S/.21	Suspiro limeño	S/.23
Cachanga 2015		Suspiro limeño	
Mousse de chocolate con quinua	S/.24	Queso Helado	S/.22
Chocolate mousse with quinoa		Peruvian milk sorbet cup	
Picarones	S/.21		
Picarones			
Squash and sweet potato fried dough topped with syrup			

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

Espresso, ristreto y cortado	S/. 10	Capuccino con crema	S/.15
Espresso, ristretto and coffee and milk		Cappuccino with cream	
Espresso doble	S/. 15	Infusiones naturales	S/. 9
Double Espresso		Té jazmín, verde, aromático, hierba luisa, manzanilla, menta, muña, anís, toronjil, cedrón y mate de coca.	
Americano	S/. 10	Natural brews	
American		Jasmine tea, green tea, aromatic tea, lemongrass, chamomile, mint, muña, anise, lemon balm, lemon verbena, and coca tea.	
Americano con leche	S/.12		
Coffee and milk			
Capuccino	S/. 12		
Cappuccino			

BEBIDAS FRÍAS / COLD BEVERAGES

Chicha morada	S/. 10	COCTELES SIN ALCOHOL /NON-ALCOHOLIC COCKTAILS	
Chicha morada		Vir Gin & Tonic botánico	S/. 21
Sweet Peruvian beverage made from purple corn.		Al romero y naranja	
Limonada	S/. 10	Botanic VirGin & Tonic	
Lemonade		Orange and rosemary	
		Mojito	S/. 22
AGUAS / WATER		Frutas de la estación y hierbas	
San Luis /San Mateo	S/.7.5	Mojito	
Acqua San Pellegrino 750ml	S/. 22	Fruits of the season and herbs	
Acqua Panna 750 ml	S/. 22	Carambola y piña	S/. 22
		Limón criollo, piña, carambola y culantro.	
GASEOSAS / SODAS		Carambola and Pineapple	
Inka Kola/zero	S/.7.5	Creole lemon, pineapple, carambola, and coriander	
Coca Cola/zero	S/.7.5	Sangría Punch	S/. 22
Sprite/zero	S/.7.5	Uva borgoña, mango en canela, piña y naranja	
		Sangría Punch	
		Borgoña grape, mango and cinnamon, pineapple, and orange	

COCTELES / COCKTAILS

CHILCANOS / CHILCANOS		Beefeter	S/.26
Quebranta	S/.23	Toronja y perejil	
Barsol, manzana delicia y lima		Beefeater	
Quebranta		Grapefruit and parsley	
Barsol, delicia apple, and lime		Tanqueray Ten	S/.30
Italia	S/.26	Toronja y naranja	
4 Fundos, naranja e hinojo		Tanqueray Ten	
Italia		Grapefruit and orange	
4 Fundos, orange and fennel			
Negra Criolla	S/.26	SOURS / SOURS	
Biondi, fresa y flor de albahaca		El de siempre, con limón y pisco, o en nuestras variaciones con frutas...	
Negra Criolla		Pisco Sour clásico, aguaymanto, camu camu, maracuyá y maíz morado.	S/. 24
Biondi, strawberry and basil flowers		The traditional one, with lemon and pisco, or one of our variations...	
Moscatel	S/. 24	Classic Pisco Sour, aguaymanto, camu camu, passion fruit and purple corn.	
El Sarcay de Azpitia, cáscara de piña y kión			
Moscatel			
El Sarcay de Azpitia, pineapple peel and ginger			
GIN & TONIC / GIN & TONIC			
Bombay	S/.26		
Limón tahiti y canela			
Bombay			
Tahiti lemon and cinnamon			

NUESTRAS CERVEZAS / OUR BEER

TRADICIONALES / TRADITIONAL ONES		Barbaría (Huachipa)	S/.24
Cuzqueña, Cristal, Pilsen.	S/. 14	IPA 174 (8%)	
Cuzqueña, Cristal, Pilsen.		Barbarian (Huachipa)	
ARTESANALES / CRAFT BEER		IPA 174 (8%)	
Magdalena (Magdalena)	S/.28	Abraxas (7%)	S/.42
Porter (5.9%)		Abraxas (7%)	
Magdalena (Magdalena)		Grolsch (5%)	S/.24
Porter (5.9%)		Grolsch (5%)	

NUESTROS VINOS / OUR WINES

ESPUMANTES / SPARKLING:		Zuccardi Serie A Chardonnay Viognier (Argentina)
Colet Tradicional extra brut (España)		Zuccardi Serie A Chardonnay Viognier (Argentina)
Colet Tradicional extra brut (Spain)		Botella / Bottle S/. 149
	Botella / Bottle S/. 159	Copa / Glass S/. 32
	Copa / Glass S/. 34	
Chandon Brut rose (Argentina)		VINO TINTO / RED WINE:
Chandon Brut rose (Argentina)		Alambrado Malbec (Argentina)
	Botella / Bottle S/. 139	Alambrado Malbec (Argentina)
	Copa / Glass S/. 29	Botella / Bottle S/. 139
		Copa / Glass S/. 29
VINO ROSADO / ROSÉ WINE:		Terrazas Syrah (Argentina)
Pricun Rose (España)		Terrazas Syrah (Argentina)
Pricun Rose (España) (Spain)		Botella / Bottle S/. 179
	Botella / Bottle S/. 169	Copa / Glass S/. 37
	Copa / Glass S/. 36	Enemigo Cabernet Franc (Argentina)
		Enemigo Cabernet Franc (Argentina)
		Botella / Bottle S/. 199
		Copa / Glass S/. 39
VINO BLANCO / WHITE WINE:		Zuccardi Q Tempranillo (Argentina)
Terras Gaudas Abadia San Campio Albariño (España)		Zuccardi Q Tempranillo (Argentina)
Terras Gaudas Abadia San Campio Albariño (Spain)		Botella / Bottle S/. 209
	Botella / Bottle S/. 149	Copa / Glass S/. 42
	Copa / Glass S/. 32	
Montes Outer Limit Sauvignon Blanc (Chile)		
Montes Outer Limit Sauvignon Blanc (Chile)		
	Botella / Bottle S/. 199	
	Copa / Glass S/. 39	

Los precios incluyen IGV.
¡Vivan las propinas!
Taxes are included.
Let's give tips!