

## VIAJE POR EL PACÍFICO

Corviche

Ceviche Jipi-japa

Tango de atún

Tango de ternera

Encebollado

Festín andino

Tentación de chocolate fundido

50€/per. Mínimo 2 personas

## APERITIVOS

**Corviche 3€**

Croqueta de plátano macho rellena de atún

**Beso Mar 7€/U**

Ostra Guillardeau acevichada

**Croqueta de la tierra 3€**

Croqueta con masa de patata y carne de Hornado

**Croqueta de mar 3€**

Croqueta con masa de yuca, centollo y buey de mar

**Yucas Bravas 7€**

Yuca frita con alioli de ají amarillo y salsa anticuchera

**Banquete vegetal 10€**

Plátano maduro frito, queso latino y trufa

## ENTRANTES

### **Ceviche Jipijapa 16€**

Ceviche de lubina con leche de tigre de maní y aguacate

### **Ceviche mixto 20€**

Ceviche de pulpo, lubina y camarón con leche de tigre de mango y maracuyá

### **Ceviche vegetal 14€**

Ceviche de lychee con leche de tigre de tomate de árbol

### **Tango de atún 18€**

Tataki de atún con salsa karashisumiso y ensalada de menta

### **Tango de ternera 18€**

Tataki de solomillo de ternera con salsa anticuchera

### **Guacamole Criollo 18€**

Guacamole con carne de Hornado y queso latino

## PRINCIPALES

### **Encebollado 20€**

Caldo de atun, yuca y cebolla encurtida

### **Encanto costero 20€**

Gambones cocidos en salsa de maní, leche de coco y arroz

### **Senda del Pacífico 20€**

Pulpo marinado con salsa anticuchera

### **Festín Andino 20€**

Cerdo marinado y horneado, llapingacho, maduro frito

### **Solomillo en llamas 25€**

Solomillo de ternera con puré rústico de patatas

### **Tonga vegana 18€**

Carne de Heura con plátano maduro, ensalada criolla, arroz