



ORIGEN

Una experiencia de sabores

BOCADOS DE APERTURA

◆ CRISPY RICE: SPICY SALMON TARTAR CON ARROZ FRITO, QUESO CREMA, GUACAMOLE (3 UNID)	9
TOSTADA DE MAÍZ MEJILLONES CON ALOI DE YUZU PEPINO Y GUACAMOLE	9,5
COQUETAS DE AJI GALLINA (4 UNID) AJI AMARILLO CREMOSO, POLLO DESHILACHADO EN UNA BASE DE ``AJI DE GALLINA``	11
◆ ZAMBURIÑAS CON EMULSIÓN DE CORRAL Y AJES PERUANOS (3 UNID)	11,9
CHORITOS A LA CHALALCAR : MEJILLONES EN UN MIX DE AJES PERUANO CON CEBOLLA Y CILANTRO	12

ESENCIA DEL MAR (Para compartir)

◆ TRÍO DE CEVICHES : UNA EXPERIENCIA POR TRES MIRADAS DE CEVICHE PERUANO EN UN SOLO PLATO	24,9
CEVICHE CLÁSICO DE CORVINA FRESCA CON BACALAO, CHOCLO, CACHITA PERUANA Y CHIPS DE PLÁTANO	21,5
CEVICHE MIXTO 2.0 DE AJI AMARILLO CON CORVINA, PULPO, VIEIRAS CALAMARES REBOZADOS, CACHITA PERUANA Y CHIPS DE PLATANO	23,9
CEVICHE NIKKEI DE ATÚN LECHE DE TIGRE DE ROCOTO CON AGURCATE PERUANO SOPLERADO, IKURA, PITA HAYA Y ARROZ CUJIENTE	23,9
✓CEVICHE VEGANO: ESPARRAGOS Y SETAS SALTEADAS, BROCOLI BLANCO Y PALMITO NATURAL, CHOCLO, CACHITA Y CREMOSO DE CARMOTE, EN UNA LECHE DE TIGRE VEGANA A BASE DE LIMA, AGUA DE COCO, JENGIBRE, AJO Y TALLOS DE CILANTRO	19
◆ CRUSA LIMEÑA: TARTAR CREMOSO DE LANGOSTINOS Y VIEIRA , BASE DE PATATA AMARILLA Y NEGRA, LIMA, AJI AMARILLO Y TINTA DE CALAMAR SOBRE UNA BASE CREMA DE ROCOTO	18
◆ TIRADITO DE VIEIRAS CON LECHE DE TIGRE DE ROCOTO RHUMADO, MELOCOTÓN, AGURCATE SOPLERADO, CHARQUITA, QUINOA PERUANA, CRUJIENTE E IKURA	20,5
TIRADITO DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE DE ALMENDRAS, ACOMPAÑADO DE PITA HAYA, GUACAMOLE Y CROCANTE DE ALGA NORI	21
TIRADITO DE PEZ LIMÓN CON LECHE DE TIGRE DE AJI AMARILLO CON AGURCATE, BATATA Y CILANTRO	22
CRUJIENTE PULPO EN SALSA ANTICUHUA DE LA CRUSA, PURE DE ZAPALLO LOCHE PERUANO CON AJI AMARILLO Y BATATA GLASEADA	21,5

NIKKEI (Para compartir)

◆ FUTOMAKI (5 UNID)	CRUNCHY ORIGEN :MAKI EMPANIZADO CON RELLENO DE LANGOSTINO, AGURCATE Y QUESO CREMA. TOPPING TARTAR SPICY TUNA, TOBIKO Y SALSA DE ANGUILA CASERA	19
NIGIRI (4 UNID)		
NIGIRI PLATTER DE ATÚN ROJO DEL DÍA		16
NIGIRI PLATTER DE SALMÓN DEL DÍA		16
NIGIRI ATÚN TORO, TRUFA, JENGIBRE ENCURTIDO, HUEVO DE CODORNIZ		18
✓ URAMAKI (5 UNID)		
VEGGIE ROLL CON AGURCATE, VERDURAS TEMPURIZADAS, ESPÁRRAGOS, BATATA, TOPPING DE AGURCATE PERUANO, PURÉ DE CHOCLO Y SETAS		17
URAMAKI ACEVICHADO DE ATÚN ROJO , CON MAYO MAYO ACEVICHADA, QUINOR CRUJIENTE Y RELLENO LANGOSTINO EMPANIZADO, AGURCATE PERUANO (5 UNID)		18,5
◆ URAMAKI ANTICUCHERO: SOLOMILLO FLAMBERADO Y PURE DE CHOLO (10 UNID)		
ACOMPAÑADA DE SALSA ANCUCHERA Y CHALR QUITO, RELLENO DE LANGOSTINOS EMPANIZADO, PURÉ DE CHOCLO Y AGURCATE PERUANO		18,9
URIMAKI PARRILLERO (10 UNID)		
SOLOMILLO, MARINADO Y TERIYAKI FLAMBERADO ACOMPAÑADO DE CHIMICHURRI Y SALSA DE ANGUILA, RELLENO DE PESCADO DEL DÍA EMPANIZADO Y AGURCATE		18,9
URAMAKI DE AJI CRUJIENTE: AJI AMARILLO CON PARMESANO FLAMBERADO Y SALSA DE ANGUILA RELLENO DE LANGOSTINO EMPANIZADO, QUESO CREMA Y AGURCATE (10 UNID)		18,9
URAMAKI BATRAYAKI (10 UNID)		
ALMENDRAS, CRUJIENTE DE CHIPIRÓN, SALSA BATRAYAKI Y DE ANGUILA CASERA RELLENA DE LANGOSTINOS Y AGURCATE		19,9

PLATOS DE CIERRE

◆  QUINOTO DE AJI AMARILLO, SETAS DE TEMPORADA Y HORTALIZAS: QUINOA TRABAJADA COMO RISOTTO ENVUELTA EN AJI AMARILLO	20
LUBINA ESCRIBECHADA BASE DE AJI PANCA Y CHICHA DE JORA, ACEITUNA BOTija, HUEVO DE CODORNIZ, ARROZ Y CHIPS DE PLÁTANO CASERO	21,9
SUDRDO DE CORVINA: GUIZO PROFUNDO Y RECONFORTANTE DE AJI PERUANO A COCCIÓN LENTA SOBRE CORVINA FRESCA ACOMPAÑADA DE YUCA, TOMATE, CEBOLLA Y ARROZ CON CHOCLO	23,9
CORVINA A LO MACHO EN SALSA DE MARISCO, LANGOSTINOS Y AJI AMARILLO ACOMPAÑADO DE PULPO, LANGOSTINOS, VIEIRAS Y NUESTRA SALSA CRIOLLA	25,9
RISOTTO DE MARISCO CON PULPO, LANGOSTINOS Y VIEIRAS A LA PARMESANA	26,9
ARROZ CON PATO: RECETA NORTEÑA REINTERPRETADA, MAGRET DE PATO Y ARROZ MELOSO AL CILANTRO Y CREMOSO DE AJI AMARILLO	26,9
◆  LOMO SALTEADO ORIGEN STEAK DE SOLOMILLO AL PISCO CON VEGETALES SALTEADOS, PATATAS ANDINAS ARROZ Y CHOCLO	27
SECO DE CORDERO PERUANO COCINADO A BAJA TEMPERATURA EN AJIES PERUANO Y CHICHA DE CHORRA ACOMPAÑADO DE PURÉ DE YUCA	33
MILANESA DE PRESA IBÉRICA CON SALSA HUANCÁINA ACOMPAÑADA DE NUESTRO PESTO CON BASE DE ALBAHACA, ESPINACAS Y QUESO PERUANO	19,9

POSTRE

◆ TARTA DE CHOCOLUCUMA CON DULCE DE LUCUMA PERUANA Y GANACHE DE CHOCOLATE	8,9
KEY LIME PIE CON BASE DE GALLETAS, CURDO CÍTRICO Y LIMÓN PERUANO	8,9
PAPEL-LOTA DE MARRACUYA CON FRUTAS DE TEMPORADA	7,9
PICARONES PERUANOS CON BASE DE CALABAZA, BATATA Y ANIS ACOMPAÑADO DE MIEL CASERA DE HIGO	7,9