



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 ALIOLI 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 AJIES 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 CEVICHE : UNA EXPERIENCIA POR TRES MIRADAS DE CECICHE PERUANO EN UN SOLO PLATO	24,9
CEVICHE CLÁSICO DE CORVINA FRESCA CON BATATA, CHOCLO, CANCHITA PERUANA Y CHIPS DE PLÁTANO	21,5
CEVICHE MIXTO 2.0 DE AJI A MARILLO CON CORVINA, PULPO, VIEIRAS CALAMARES REBOZADOS, CANCHITA PERUANA Y CHIPS DE PLATANO	23,9
CEVICHE NIKKEI DE ATÚN LECHE DE TIGRE DE ROCOTO CON AGUACATE PERUANO SOPLETADO, IKURA, PITAHAYA Y ARROZ CUJIENTE	23,9
✓ CECICHE VEGANO: ESPARRAGOS Y SETAS SALTEADAS, BROCOLI BLANCO Y PALMITO NATURAL, CHOCLO, CHANCHITA Y CREMOSO DE CAMOTE, EN UNA LECHE DE TIGRE VEGANA A BASE DE LIMA, AGUA DE COCO, JENGIBRE, AJO Y TALLOS DE CILANTRO	19
◆ CAUSA 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 AHUMADO, MELOCOTÓN, AGUACATE SOPLETEADO, CHALAQUITA, QUINOA PERUANA, CRUJIENTE E IKURA	20,5
TIRADITO DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE DE ALMENDRAS, ACOMPAÑADO DE PITAHAYA, GUACAMOLE Y CROCANTE DE ALGA NORI	21
TIRADITO DE PEZ LIMÓN CON LECHE DE TIGRE DE AJI AMARILLO CON AGUACATE, BATATA Y CILANTRO	22
CALIENTE PULPO EN SALSA ANTICUERA DE LA CASA, 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, AGUACATE 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 AGUACATE, VERDURAS TEMPURIZADAS, ESPÁRRAGOS, BATATA, TOPPING DE AGUACATE PERUANO, PURÉ DE CHOCLO Y SETAS	17
	URAMAKI ACEVICHADO DE ATÚN ROJO , CON MAYO MAYO ACEVICHADA, QUINOA CRUJIENTE Y RELLENO LANGOSTINO EMPANIZADO, AGUACATE PERUANO (5 UNID)	18,5
◆	URAMAKI ANTICUCHERO: SOLOMILLO FLAMBEADO Y PURE DE CHOLO (10 UNID) ACOMPAÑADA DE SALSA ANCUCHERA Y CHALA QUITA, RELLENO DE LANGOSTINOS EMPANIZADO, PURÉ DE CHOCLO Y AGUACATE PERUANO	18,9
	URIMAKI PARRILLERO (10 UNID) SOLOMILLO, MARINADO Y TERIYAKI FLAMABEADO ACOMPAÑADO DE CHIMICHURRI Y SALSA DE ANGUILA, RELLENO DE PESCADO DEL DÍA EMPANIZADO Y AGUACATE	18,9
	URAMAKI DE AJI CRUJIENTE: AJI AMARILLO CON PARMESANO FLAMBEADO Y SALSA DE ANGUILA RELLENO DE LANGOSTINO EMPANIZADO, QUESO CREMA Y AGUACATE (10 UNID)	18,9
	URAMAKI BATAYAKI (10 UNID) SALMÓN FRESCO, CRUJIENTE DE CHIPIRÓN, SALSA BATAKI Y DE ANGUILA CASERA RELLENA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE	19,9

PLATOS DE CIERRE

	QUINOTO DE AJI AMARILLO, SETAS DE TEMPORADA Y HORTALIZAS: QUINOA TRABAJADA COMO RISOTTO ENVUELTA EN AJI AMARILLO	20
	LUBINA ESCABECHADA BASE DE AJI PANCA Y CHICHA DE JORA, ACEITUNA BOTIJA, HUEVO DE CODORNIZ, ARROZ Y CHIPS DE PLÁTANO CASERO	21,9
	SUDADO DE CORVINA: GUIZO PROFUNDO Y RECONFORTANTE DE AJI PERUANOS 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 SALTERADO ORIGEN STEAK DE SOLOMILLO AL PISCO CON VEGETALES SALTEADOS, PATATAS ANDINAS ARROZ Y CHOCLO	27
	SECO DE CORDERO PERUANO COCINADO A BAJA TEMPERATURA EN AJI PERUANOS Y CHICHA DE CHORA ACOMPAÑADO DE PURÉ DE YUCA	33
	MILANESA DE PRESA IBÉRICA CON SALSA HUANCRAÍNA 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 GALLETA, CURO CÍTRICO Y LIMA PERUANA	8,9
	PAV-LOVA DE MARACUYA CON FRUTAS DE TEMPORADA	7,9
	PICARONES PERUANOS CON BASE DE CALABAZA, BATATA Y ANIS ACOMPAÑADO DE MIEL CASERA DE HIGO	7,9