



ORIGEN
Una experiencia de sabores

BOCADOS DE APERTURA

- ◆ **VIEIRA DEL PACIFICO A LA PARMESA (1UD)**
VIEIRAS DEL PACIFICO EN AJI AMARILLO AHUMADO CON QUESO PARMIGIANO, "CHALAQUITA" Y QUINOA POP PERUANA. 4,9
- OSTRA GILLARDEAU N°2, SALSA DE AUTOR (1UD)**
UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE FRESCURA, INTENSIDAD Y ELEGANCIA. 6,5
- TOSTADA DE MAÍZ MEJILLONES CON ALIOLI DE YUZU, PEPINO Y GUACAMOLE** 9,5
- CRISPY RICE (3 UD)**
SPICY SALMON TARTAR CON ARROZ FRITO, QUESO CREMA, GUACAMOLE 9,9
- ◆ **VIEIRAS DEL PACIFICO (3 UD)**
VIEIRAS CON EMULSIÓN DE CORAL Y AJÍES PERUANOS. 11
- CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA (4 UD)**
POLLO DESHILACHADO, AJI AMARILLO EN SU VERSION MAS SUAVE, ACEITUNA BOTIJA 12

ESENCIA DEL MAR (Para compartir)

- ◆ **TRÍO DE CEVICHE: UNA EXPERIENCIA COMPLETA . IDEAL PARA DESCUBRIR TRES MIRADAS DE CEVICHE PERUANO EN UN SOLO PLATO** 24,9
- CEVICHE CLÁSICO DE CORVINA FRESCA CON BATATA, CHOCLO, CANCHITA PERUANA Y CHIPS DE PLÁTANO** 22
- CEVICHE MIXTO 2.0 DE AJÍ AMARILLO CON CORVINA, PULPO, VIEIRAS, CALAMARES REBOZADOS, CANCHITA PERUANA Y CHIPS DE PLÁTANO** 23,9
- CEVICHE NIKKEI DE ATÚN CON LECHE DE TIGRE DE ROCOTO, AGUACATE PERUANO SOPLETEADO, KIWI, PEPINO ENCURTIDO, NORI CRUJIENTE** 24,9
- ✓ **CEVICHE VEGANO: ESPÁRRAGOS Y SETAS SALTEADAS, CHOCLO, CANCHITA Y CREMOSO DE BATATA, EN UNA LECHE DE TIGRE VEGANA A BASE DE LIMA, AGUA DE COCO, MANGO** 18,9
- ✓ **CAUSA LIMEÑA: TARTAR CREMOSO DE LANGOSTINOS Y VIEIRA , BASE DE PATATA AMARILLA Y NEGRA, TOQUE DE LIMA, AJÍ AMARILLO SOBRE UNA BASE DE CREMA DE ROCOTO** 19
- ◆ **TIRADITO DE VIEIRAS CON LECHE DE TIGRE DE ROCOTO AHUMADO, MELOCOTÓN, AGUACATE SOPLETEADO, CHALAQUITA, QUINOA PERUANA CRUJIENTE E IKURA** 21,5
- TIRADITO DE PEZ LIMÓN CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO CON AGUACATE Y BATATA SOPLETEADO CON ACEITE DE CILANTRO Y AJÍES PERUANOS** 22,9

CALIENTES (Para compartir)

- ♦ **ANTICUCHO DE PRESA IBERICA**
ANTICUCHO A LA BRASA ACOMPAÑADO DE PATATAS SALTEADAS, CHOCLO .
TOPPING SALSA ANTICUCHERA Y HUANCRAINA. 21,9
- ♦ **CHICHARRON DE PESCA DEL DIA**
PESCA FRESCA MARINADA Y FRITA SERVIDA SOBRE NUESTRA SALSA
ENCEBOLLADA DE AJÍES PERUANOS Y TOMATES BRASEADOS, CHIPS DE PLÁTANO,
SALSA CRIOLLA Y YUCA FRITA. 23
- PULPO NIKKEI A LA PARRILLA**
PULPO PARRILLERO EN SALSA CHIMICHURRI DE LA CASA Y SALSA ANTICUCHERA,
ACOMPAÑADO CON VERDURAS SALTEADAS DE TEMPORADA. 23,9

NIKKEI (Para compartir)

- FUTOMAKI (5UD) CRUNCHY EMPANIZADO CON RELLENO DE**
LANGOSTINO, AGUACATE Y QUESO CREMA.
TOPPING TARTAR SPICY TUNA, TOBIKO Y SALSA DE ANGIULA CASERA 19
- ♦ **HOSOMAKI (6UD) EMPANIZADO RELLENO CON MANGO, QUESO CREMA.**
TOPPING SPICY TUNA TARTAR, SALSA DE ANGIULA, SPICY MAYO DEL CHEF 19,9
- NIGIRI (4 UD)**
NIGIRI PLATTER DE ATÚN ROJO DEL DÍA 16
- NIGIRI PLATTER DE SALMÓN DEL DÍA** 16
- NIGIRI ATÚN VENTRESCA, PACHIKAY Y POLVO FURIKAKE** 18
- ♦ **URAMAKI (10 UD)**
VEGGIE ROLL CON AGUACATE, VERDURAS TEMPURIZADAS, ESPÁRRAGOS,
BATATA, TOPPING DE AGUACATE PERUANO, PURÉ DE CHOCLO Y
SETAS DE TEMPORADA 17,5
- MAKI ACEVICHADO DE ATÚN ROJO , CON MAYO ACEVICHADA,**
QUINOA CRUJIENTE, RELLENO DE LANGOSTINO EMPANIZADO
Y AGUACATE PERUANO 18,5
- ♦ **MAKI ANTICUCHERO: SOLOMILLO FLAMBEADO Y PURÉ DE CHOCLO**
ACOMPAÑADO DE SALSA ANTICUCHERA Y CHALAQUITA, RELLENO
DE LANGOSTINO EMPANIZADO, QUESO CREMA Y AGUACATE PERUANO 18,9
- MAKI PARRILLERO: SOLOMILLO PREMIUM, MARINADO Y TERIYAKI FLAMBEADO**
ACOMPAÑADO DE CHIMICHURRI Y SALSA DE ANGIULA, RELLENO
DE PESCA DEL DÍA EMPANIZADO Y AGUACATE PERUANO 18,9
- MAKI DE AJÍ CRUJIENTE: AJÍ AMARILLO CON PARMEGIANO FLAMBEADO Y**
SALSA DE ANGIULA RELLENO DE LANGOSTINO EMPANIZADO, QUESO CREMA
Y AGUACATE PERUANO 18,9
- MAKI BATAYAKI: SALMÓN FRESCO, TOPING CRUJIENTE**
DE CHIPIRONES, SALSA BATAYAKI Y SALA ANGIULA CASERA
RELLENO DE LANGOSTINOS Y AGUACATE PERUANO 19,9

PLATOS DE CIERRE

- ◆ V QUINOTO DE AJÍ AMARILLO, SETAS DE TEMPORADA Y HORTALIZAS: QUINOA TRABAJADA COMO RISOTTO ENVUELTA EN AJÍ AMARILLO 19
- LUBINA ESCABECHADA, BASE DE AJÍ PANCA Y CHICHA DE JORA, ACEITUNA BOTIJA, HUEVO DE CODORNIZ, ARROZ Y CHIPS DE PLÁTANO CASEROS 21,9
- SUDADO DE CORVINA: GUISO PROFUNDO Y RECONFORTANTE DE AJÍES PERUANOS A COCCIÓN LENTA SOBRE CORVINA FRESCA ACOMPAÑADA DE YUCA, TOMATE, CEBOLLA Y ARROZ CON CHOCLO 23,9
- ARROZ CHAUFA CON PANCETA MARINADA Y GLASEADA, ACOMPAÑADO DE VERDURAS ORIENTALES 24,5
- UDON ACHUPETADO DE MARISCOS: PASTA DEL DÍA CON VIEIRAS, LANGOSTINO, PULPO Y VERDURAS SALTEADAS. TERMINADO CON PARMESANO Y KATSUOBUSHI 25,5
- ◆ CORVINA A LO MACHO EN SALSA DE MARISCOS, LANGOSTINOS Y AJÍ AMARILLO ACOMPAÑADO DE PULPO, LANGOSTINOS, VIEIRAS, SALSA CRIOLLA, ARROZ CON CHOCLO Y CHIPS PLATANO 25,9
- RISOTTO DE MARISCOS CON PULPO, LANGOSTINOS Y VIEIRAS A LA PARMESANA 26,9
- ARROZ CON PATO: MUSLO DE PATO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA, ARROZ MELOSO AL CILANTRO Y CREMOSO DE AJÍ AMARILLO 27,5
- ◆ LOMO SALTADO ORIGEN
STEAK DE SOLOMILLO AL WOK CON VEGETALES SALTEADOS, PATATAS ANDINAS ARROZ CON CHOCLO 28
- SECO DE PIERNA DE CORDERO PERUANO (650-700GR) COCINADO A BAJA TEMPERATURA EN AJÍES PERUANOS 34
- MILANESA DE PRESA IBÉRICA CON SALSA HUANCAÍNA ACOMPAÑADA DE NUESTRO PESTO CON BASE DE ALBAHACA, ESPINACAS Y QUESO PERUANO 21,5

POSTRES

- PAVLOVA CON MARACUYÁ Y FRUTAS DE TEMPORADA 7,9
- ◆ PICARONES PERUANOS CON BASE DE CALABAZA, BATATA Y ANÍS ACOMPAÑADO DE MIEL CASERA DE HIGO 7,9
- ◆ BAVAROIS, LUCUMA, MATCHA , FRUTOS SECOS Y CACAO PERUANO. 8,9
- TARTA DE CHOCOLÚCUMA CON DULCE DE LÚCUMA PERUANO, GANACHE DE CHOCOLATE Y CACAO PERUANO 8,9
- KEY LIME PIE CON BASE DE GALLETA, CURD CÍTRICO Y LIMA PERUANA 8,9