

UNA EXPERIENCIA DE SABORES CON TOQUES VIAJEROS



ORIGEN
Una experiencia de sabores

BOCADOS DE APERTURA

◆ VIEIRA DEL PACÍFICO A LA PARMESANA (1UD)
..... € 5.50

LA RECOMENDACIÓN DEL CHEF. EL BOCADO CALIENTE QUE INICIA LA EXPERIENCIA.

OSTRA GILLARDEAU N°2, SALSA DE AUTOR
..... € 6.90

EL BOCADO FRÍO QUE ABRE EL APETITO. UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE FRESCURA,
INTENSIDAD Y ELEGANCIA.

◆ CRISPY RICE (3 UNID)
..... € 12.00

SPICY SALMON TARTAR CON ARROZ FRITO, QUESO CREMA, GUACAMOLE.

TOSTADA DE MAÍZ
..... € 9.90

MEJILLONES CON ALIOLI DE YUZU, PEPINO Y GUACAMOLE.

VIEIRAS DEL PACÍFICO (3 UNID)
..... € 11.90

VIEIRAS CON EMULSIÓN DE CORAL Y AJÍES PERUANOS.

CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA (4 UNID)
..... € 13.00

POLLO DESHILACHADO, AJÍ AMARILLO EN SU VERSIÓN MÁS SUAVE, ACEITUNA BOTIJA.

ESENCIA DEL MAR

[PARA COMPARTIR]

🍷 **TRÍO DE CEVICHE**

..... € 26.90

UNA EXPERIENCIA COMPLETA. IDEAL PARA DESCUBRIR TRES MIRADAS DE CEVICHE PERUANO EN UN SOLO PLATO.

CEVICHE CLÁSICO

..... € 23.00

DE CORVINA FRESCA CON BATATA, CHOCLO, CANCHITA PERUANA Y CHIPS DE PLÁTANO.

CEVICHE MIXTO 2.0

..... € 24.90

DE AJÍ AMARILLO CON CORVINA, PULPO, VIEIRAS, CALAMARES REBOZADOS, CANCHITA PERUANA Y CHIPS DE PLÁTANO.

CEVICHE NIKKEI

..... € 26.90

DE ATÚN CON LECHE DE TIGRE DE ROCOTO, AGUACATE PERUANO SOPLETEADO, KIWI, PEPINO ENCURTIDO, NORI CRUJIENTE.

CEVICHE VEGANO

..... € 19.00

ESPÁRRAGOS Y SETAS SALTEADAS, CHOCLO, CANCHITA Y CREMOSO DE CAMOTE, EN UNA LECHE DE TIGRE VEGANA A BASE DE LIMA, AGUA DE COCO, MANGO.

CAUSA LIMEÑA

..... € 19.90

TARTAR CREMOSO DE LANGOSTINOS Y VIEIRA, CON BASE DE PATATA AMARILLA Y NEGRA, TOQUES DE LIMA Y AJÍ AMARILLO, SOBRE UNA CREMA DE ROCOTO.

🍷 **TIRADITO DE VIEIRAS**

..... € 21.50

CON LECHE DE TIGRE DE ROCOTO AHUMADO, MELOCOTÓN, AGUACATE SOPLETEADO, CHALAQUITA, QUINOA PERUANA CRUJIENTE E IKURA.

TIRADITO DE PEZ LIMÓN

..... € 22.90

CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO CON AGUACATE Y BATATA SOPLETEADO CON ACEITE DE CILANTRO Y AJÍES PERUANOS.

CALIENTES

[PARA COMPARTIR]

🔥 ANTICUCHO DE PRESA IBÉRICA

..... € 21.90

ANTICUCHO A LA BRASA ACOMPAÑADO DE PATATAS SALTEADAS Y CHOCLO. DE TOPPING SALSA ANTICUCHERA Y HUANCAÍNA.

CHICHARRÓN DE PESCA DEL DÍA

..... € 23.00

PESCA FRESCA MARINADA Y FRITA SERVIDA SOBRE NUESTRA SALSA ENCEBOLLADA DE AJÍES PERUANOS Y TOMATES BRASEADOS, CHIPS DE PLÁTANO, SALSA CRIOLLA Y YUCA FRITA.

🔥 PULPO NIKKEI A LA PARRILLA

..... € 23.90

PULPO PARRILLERO EN SALSA CHIMICHURRI DE LA CASA Y SALSA ANTICUCHERA. ACOMPAÑADO CON VERDURAS SALTEADAS DE TEMPORADA.

NIKKEI

[PARA COMPARTIR]

FUTOMAKI (5 UD)

..... € 19.00

CRUNCHY EMPANIZADO CON RELLENO DE LANGOSTINO, AGUACATE Y QUESO CREMA. TOPPING TARTAR SPICY TUNA, TOBIKO Y SALSA DE ANGUILA CASERA.

HOSOMAKI (6UD)

..... € 19.90

EMPANIZADO RELLENO CON MANGO, QUESO CREMA, TOPPING SPICY TUNA TARTAR, SALSA DE ANGUILA, SPICY MAYO DEL CHEF.

NIGIRI (4 UNID)

NIGIRI PLATTER DE ATÚN ROJO DEL DÍA

..... € 16.90

NIGIRI PLATTER DE SALMÓN DEL DÍA

..... € 16.90

NIGIRI ATÚN VENTRESCA, PACHIKAY Y POLVO FURIKAKE

..... € 18.90

NIKKEI

URAMAKI (10 UNID)

VEGGIE ROLL

..... € 17.00

CON AGUACATE, VERDURAS TEMPURIZADAS, ESPÁRRAGOS, BATATA, TOPPING DE AGUACATE PERUANO, PURÉ DE CHOCLO Y SETAS.

MAKI ACEVICHADO

..... € 19.50

DE ATÚN ROJO, CON MAYO ACEVICHADA, QUINOA CRUJIENTE, RELLENO DE LANGOSTINO EMPANIZADO Y AGUACATE PERUANO.

MAKI ANTICUCHERO

..... € 19.90

SOLOMILLO FLAMBEADO Y PURÉ DE CHOCLO ACOMPAÑADO DE SALSA ANTICUCHERA Y CHALAQUITA, RELLENO DE LANGOSTINO EMPANIZADO, QUESO CREMA Y AGUACATE PERUANO.

MAKI PARRILLERO

..... € 19.90

SOLOMILLO PREMIUM, MARINADO Y TERIYAKI FLAMBEADO ACOMPAÑADO DE CHIMICHURRI Y SALSA DE ANGUILA, RELLENO DE PESCADO DEL DÍA EMPANIZADO Y AGUACATE PERUANO.

MAKI BATAYAKI

..... € 20.90

SALMÓN FRESCO, TOPPING CRUJIENTE DE CHIPIRONES, SALSA BATAYAKI Y SALSA ANGUILA CASERA, RELLENO DE LANGOSTINOS Y AGUACATE.

MAKI DE AJÍ CRUJIENTE

..... € 19.00

AJÍ AMARILLO CON PARMESANO FLAMBEADO Y SALSA DE ANGUILA, RELLENO DE LANGOSTINO EMPANIZADO, QUESO CREMA Y AGUACATE.

PLATOS DE CIERRE

QUINOTO DE AJÍ AMARILLO

..... € 19.00

QUINOA TRABAJADA COMO RISOTTO ENVUELTA EN AJÍ AMARILLO CON SETAS DE TEMPORADA Y HORTALIZAS.

LUBINA ESCABECHADA

..... € 21.90

BASE DE AJÍ PANCA Y CHICHA DE JORA, ACEITUNA BOTIJA, HUEVO DE CODORNIZ, ARROZ Y CHIPS DE PLÁTANO CASEROS.

SUDADO DE CORVINA

..... € 23.90

GUISO PROFUNDO Y RECONFORTANTE DE AJÍES PERUANOS A COCCIÓN LENTA SOBRE CORVINA FRESCA ACOMPAÑADA DE YUCA, TOMATE, CEBOLLA Y ARROZ CON CHOCLO.

ARROZ CHAUFA

..... € 24.50

CON PANCETA MARINADA Y GLASEADA, ACOMPAÑADO DE VERDURAS ORIENTALES.

UDON ACHUPETADO DE MARISCOS

..... € 25.00

PASTA DEL DÍA CON VIEIRAS, LANGOSTINO, PULPO Y VERDURAS SALTEADAS. TERMINADO CON PARMESANO Y KATSUOBUSHI.

PLATOS DE CIERRE

CORVINA A LO MACHO

..... € 26.90

EN SALSA DE MARISCOS, LANGOSTINOS Y AJÍ AMARILLO, ACOMPAÑADO DE PULPO, VIEIRAS, SALSA CRIOLLA, ARROZ CON CHOCLO Y CHIPS DE PLÁTANO.

RISOTTO DE MARISCOS

..... € 26.90

CON PULPO, LANGOSTINOS Y VIEIRAS A LA PARMESANA.

ARROZ CON PATO

..... € 28.00

MUSLO DE PATO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA Y ARROZ MELOSO AL CILANTRO Y CREMOSO DE AJÍ AMARILLO.

LOMO SALTADO ORIGEN

..... € 29.00

STEAK DE SOLOMILLO AL WOK PISCO CON VEGETALES SALTEADOS, PATATAS ANDINAS, ARROZ Y CHOCLO.

SECO DE PIERNA DE CORDERO

..... € 34.00

PERUANO (650-700GR) COCINADO A BAJA TEMPERATURA EN AJÍES PERUANOS.

MILANESA DE PRESA IBÉRICA

..... € 21.50

CON SALSA HUANCAÍNA ACOMPAÑADA DE NUESTRO PESTO CON BASE DE ALBAHACA, ESPINACAS Y QUESO PERUANO.

POSTRES

(PLACER PERSONAL)

PAVLOVA CON MARACUYÁ Y FRUTAS DE TEMPORADA

..... € 7.90

PICARONES PERUANOS

..... € 7.90

CON BASE DE CALABAZA, BATATA Y ANÍS, ACOMPAÑADO DE MIEL CASERA DE HIGO.

BAVAROIS

..... € 8.90

LÚCUMA, MATCHA, FRUTOS SECOS Y CACAO PERUANO.

TARTA DE CHOCOLÚCUMA

..... € 8.90

CON DULCE DE LÚCUMA PERUANA Y GANACHE DE CHOCOLATE Y CACAO PERUANO.

KEY LIME PIE

..... € 8.90

CON BASE DE GALLETA, CURD CÍTRICO Y LIMA PERUANA.

CARTA DE BEBIDAS

ORIGEN · UNA EXPERIENCIA DE SABORES

COCTELES

COCKTAILS · DE AUTOR

PISCO SOUR CLÁSICO

..... € 12.00

Pisco, lima, sirope artesanal, espuma de clara, amargo de angostura.

MARACUYÁ SOUR

..... € 12.00

Pisco, maracuyá natural, sirope artesanal, espuma de clara y amargo de angostura.

CHICHA SOUR

..... € 12.00

Pisco, maíz morado peruano, sirope artesanal, espuma de clara, amargo de angostura.

PISCO MULE

..... € 12.00

Pisco, lima y limón natural, ginger beer.

PISCO PUNCH

..... € 12.50

Pisco, piña, manzana, lima y limón natural, amargo de angostura.

CHILCANO CLÁSICO / CLASSIC CHILCANO

..... € 11.90

Pisco, lima natural, angostura bitter y ginger ale.

CHILCANO MARACUMANGO

..... € 11.90

Pisco, mango, maracuyá, ginger ale.

RON DEL SOL

..... € 12.50

Ron, disaronno, licor 43, piña, mango, maracuyá natural y lima.

COCTELES

COCKTAILS · CLÁSICOS

MANGO / MARACUYÁ MARTINI

..... € 12.00

Vodka, triple sec, mango con maracuyá natural y lima.

ESPRESSO MARTINI

..... € 12.00

Vodka, Tía María, café.

DRY MARTINI

..... € 11.90

Gin, vermut dry, olivas.

NEGRONI

..... € 13.90

Gin, vermut, campari.

ANDES FIZZ

..... € 13.00

Pisco, disaronno, cítricos y tónica.

MARGARITA

..... € 11.90

Tequila, triple sec, lima, sal.

MARGARITA TRADICIONAL

..... € 12.90

Tequila José Cuervo tradicional, triple sec, lima, crusta de sal.

MARGARITA 1800

..... € 14.00

Tequila 1800, Cointreau, lima, sal.

PALOMA 1800

..... € 14.00

Tequila 1800, pomelo, lima, soda de pomelo, crusta de tajín.

RECOMENDACIÓN

DE LA CASA · HOUSE SIGNATURES

MÁLAGA FIZZ

..... € 14.00

Larios 12, yuzu, hierba buena, cítricos, clara & soda.

SAKE SWEET & SOUR

..... € 13.00

Sake, bourbon, sirope, maracuyá, lima & clara.

PALOMA MEDITERRÁNEA

..... € 12.90

Larios, Larios Pomelo, pomelo, lima, soda de pomelo.

SMOKED SUNTORY

..... € 13.90

Toki Suntory whisky, tomillo ahumado, licor 43, aguamiel & cítricos.

REFRESCOS · CERVEZAS · CAFÉ

REFRESCOS | SOFT DRINKS

MARACUYÁ NATURAL (PASSION FRUIT)	€ 6.50
LIMONADA NATURAL (PERUVIAN LIME)	€ 6.90
CHICHA MORADA	€ 7.00
TROPICAL MARACUYÁ Y MANGO	€ 6.90
AGUA	€ 4.00
AGUA CON GAS	€ 4.00
INCA KOLA (PERÚ)	€ 3.90
GASEOSAS	€ 3.90

CERVEZAS | BEERS

PERUVIAN BEER CUSQUEÑA	€ 5.00
COPA DE CERVEZA	€ 4.00
DOBLE DE CERVEZA	€ 5.90
ALHAMBRA ESPECIAL	€ 4.20
ALHAMBRA 1925	€ 4.50
ALHAMBRA SIN ALCOHOL	€ 4.00
SIN GLUTEN	€ 4.00

CAFÉ E INFUSIONES | COFFEE & TEA

ESPRESSO	€ 2.90
CORTADO	€ 3.00
CAFÉ CON LECHE	€ 3.50
CAPPUCCINO	€ 4.00
TÉ TEA	€ 4.00
CARAJILLO	€ 3.50
CARAJILLO PERUANO	€ 9.90
IRISH COFFEE	€ 6.90

COMBINADOS

PERFECT SERVES

	GIN
TANQUERAY 0.0%	€ 8.90
LARIOS 12	€ 10.50
LARIOS POMELO	€ 9.00
LARIOS ROSÉ	€ 9.00
BOMBAY SAPPHIRE	€ 12.90
BROCKMANS	€ 13.90
HENDRICK'S	€ 13.90
ROKU THE CRAFT JAPANESE	€ 13.00

	RON RUM
BARCELÓ AÑEJO	€ 9.90
BRUGAL AÑEJO	€ 9.90
BRUGAL 1888	€ 20.00
BRUGAL DOBLE RESERVA	€ 11.00
HAVANA CLUB 7 AÑOS AÑEJO	€ 9.90
LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA	€ 9.90
MALIBU (RON CON COCO)	€ 10.00
ZACAPA 23	€ 19.90

COMBINADOS

PERFECT SERVES

WHISKY & WHISKEY

J.W BLACK LABEL	€ 13.90
CUTTY SARK	€ 9.90
JAMESON IRISH WHISKEY	€ 10.90
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY	€ 9.90
MACALLAN 12	€ 22.00
MACALLAN 15	€ 44.00
MACALLAN 18	€ 89.00
CHIVAS REGAL 12	€ 22.00
HIBIKI JAPANESE HARMONY	€ 24.00
MAKER'S MARK CLASSIC	€ 13.90
TOKI WHISKY	€ 13.90
DYC & YO	€ 9.00

VODKA

ABSOLUT	€ 9.90
GREY GOOSE (FRANCE)	€ 16.90
HAKU VODKA	€ 13.90

LICORES

LIQUEURS

Precios con doble tarifa: Sencillo / Doble

BAILEYS	€ 3.00 / 6.50
DISARONNO	€ 2.50 / 6.50
COINTREAU	€ 3.90 / 7.90
RUAVIEJA (PACHARÁN / HIERBAS / CREMA)	€ 2.90 / 5.90
MARTINI BIANCO	€ 5.90
VERMOUTH ROSSO BENDITO	€ 5.90
MAGNO BRANDY	€ 3.50 / 6.90
CARDENAL MENDOZA BRANDY	€ 4.50 / 9.00
CARLOS I BRANDY	€ 4.90 / 9.90
TEQUILA JOSÉ CUERVO ESPECIAL	€ 3.50 / 6.90
TEQUILA JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	€ 3.90 / 7.90
TEQUILA 1800 SILVER	€ 5.50 / 9.90
MEZCAL AMOR DE Maguey	€ 5.90 / 10.90
TINTO DE VERANO CON LIMÓN	€ 8.00

GIN & TONICS

PERFECT SERVES

GIN TONIC BOMBAY

..... € 10.90

Coriander y piel de lima.

GIN TONIC LARIOS 12

..... € 9.00

Pomelo y piel de lima.

GIN TONIC LARIOS POMELO

..... € 9.00

Pomelo.

GIN TONIC LARIOS MEDITERRÁNEO

..... € 9.00

Piel de lima y naranja.

GIN TONIC BROCKMANS

..... € 13.90

Frutos rojos.

GIN TONIC ROKU

..... € 13.00

Té verde y piel de lima.

GIN TONIC HENDRICK'S

..... € 13.90

Pepino japonés y piel de lima.

VODKA TONIC GREY GOOSE

..... € 16.90

Piel de lima y limón.

PISCO TONIC

..... € 13.90

Uva verde y piel de naranja.

SIN ALCOHOL

MOCKTAILS

CHICHA COOLER

..... € 7.00

Chicha morada, maracuyá, lima, sirope, soda.

SANDÍA & LEMONGRASS

..... € 7.00

Sandía, naranja, sirope de lemongrass y piña.

Por favor, informe a nuestro equipo de cualquier alergia o restricción alimentaria. Algunos platos pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos.