



ESPRESSO

☾ BEBIDAS ☾

Espresso	\$3. ⁰⁰
Espresso doble	\$4. ⁵⁰
Macciato	\$3. ²⁵
Americano	\$3. ⁰⁰
Infusión de frutas	\$3. ⁰⁰
Aromáticas	\$2. ⁵⁰
Cortado	\$3. ²⁵
Capuccino	\$3. ⁷⁵
Mocaccino	\$4. ⁷⁵
Affogato	\$4. ⁷⁵
Bombón	\$3. ⁷⁵

ESPRESSOS PERFUMADOS

Irish Coffee	\$6. ⁰⁰
Jamaquino	\$5. ⁵⁰
Brasileiro	\$5. ⁵⁰
Escoses	\$6. ⁰⁰
Maqya Coffee	\$6. ⁰⁰



CAPUCCINO

☾ ENTRADAS ☾



ANTICUCHOS \$10.⁹⁵

Cortes de corazón de res, marinados en adobo carretillero de ají panca, servidos sin brochetas a nuestro estilo.

🇪🇳 *Marinated and grilled veal heart, served with fried potatoes.*

🍷 Maridaje sugerido: Nómada Cabernet Sauvignon Tinto



TIRADITO DE PULPO Y PESCADO \$14.⁵⁰

Láminas de pulpo y pescado marinado en jugo de limones frescos, bañados en salsa de ají amarillo.

🇪🇳 *Octopus and fish thin strips (sashimi-style) cooked in lemon juice and covered with yellow pepper sauce.*

🍷 Maridaje sugerido: Nómada Moscato De Alejandria



PULPO AL OLIVO \$13.⁵⁰

Láminas de pulpo marinados en zumo de limón sutil, con mayonesa de aceitunas negras botija y aceite de oliva.

🇪🇳 *Octopus slices marinated in lemon juice, along with black olives mayonnaise.*

🍷 Maridaje sugerido: Nómada Moscato De Alejandria



CREMA VOLTEADA

☾ POSTRES ☾

Suspiro Limeño	\$4. ⁹⁵
Pasión de Chocolate	\$6. ⁵⁰
Crema Volteada	\$6. ⁵⁰
Textura de Chocolate	\$8. ⁵⁰
Picarones	\$8. ⁵⁰



SUSPIRO LIMEÑO



PULPO ANTICUCHERO \$13.⁵⁰

Pulpo marinado en salsa anticuchera, con aromas de parrilla norteña, acompañado de papas crocantes y choclo frito.

🇪🇳 *Octopus slices flavored with panca chili pepper, served above fried yellow potatoes.*

🍷 Maridaje sugerido: Nómada Cabernet Sauvignon Tinto



PASIÓN DE CHOCOLATE



PICARONES



TEXTURA DE CHOCOLATE



CEVICHEs



Cortes de pescado o mariscos marinados y "cocidos" en jugo de limones frescos, sazonados con diferentes ajíes peruanos escogidos a su gusto.

EN

Fish filet or Seafood cut into bite-size pieces, marinated and "cooked" in lemon juice and seasoned with Peruvian chili peppers and onions.



CEVICHE DE PESCADO

Maridaje sugerido:
Nómada Moscato De Alejandría



CEVICHE MAQYA

Maridaje sugerido:
Nómada Moscato De Alejandría



CARRETILLERO

Maridaje sugerido:
Nómada Moscato De Alejandría

CONVIÉRTELO EN CARRETILLERO +\$3.50

TURN INTO A MEGA CARRETILLERO

Mega carretillero: This big glass holds the defining flavor of ceviche.

Pure lemon concentrate and fish or seafood in thin cuts served in a big glass, order in any of our sauces.

Believed by Peruvians to be a hangover cure!

PESCADO / FISH	\$9.95
CAMARÓN / SHRIMP	\$10.50
PULPO / OCTOPUS	\$14.50
MAQYA / FISH, SHRIMP, OCTOPUS	\$14.50

LECHE DE TIGRE A ESCOGER

TRADICIONAL

Sin picante

TRADITIONAL

Not spicy

AGUACATE (Palteado)

Sin picante

AVOCADO (Palteado)

Not spicy

MANÍ (Homenaje a Ecuador)

Sin picante

PEANUT (Tribute to Ecuador)

Not spicy

MAR Y LUNA (Crema de rocoto)

Poco picante

(Rocoto cream sauce)

Middle spicy

AJÍ AMARILLO

Poco picante

YELLOW CHILI PEPPER

Middle spicy

AJÍ ROCOTO

Picante a término

ROCOTO CHILI

Mild - Medium - Hot

PALOMILLA



Pisco - Gaseosa de Toronja -
Limón Fresco

MULE



Pisco - Limón - Ginger Ale -
Ginger Beer - Jengibre

MANGO PISCO



Pisco - Vino Blanco - Mango
encurtido

PISCOS A 9.50\$ c/u

PISCO
OCUCAJE
ICA - PERÚ

CATEDRAL \$19.00



Pisco doble - Goma - Clara - Angostura
1: Limón 2: Maracuyá 3: Chicha Morada

CAPITÁN



Pisco - Vermouth Rosso - Cereza

CHILCANO



Pisco doble - Ginger Ale - Angostura
1: Limón 2: Maracuyá 3: Chicha Morada



Todos nuestros precios incluyen impuestos.
Prices include taxes.



En caso de tener alguna alergia por favor comunicarnos.
Please inform us of any allergies.



Todos nuestros precios incluyen impuestos.
Prices include taxes.



En caso de tener alguna alergia por favor comunicarnos.
Please inform us of any allergies.



INCA
Pisco - Chicha morada - Goma
- Limón - Licor de naranja



SOUR
Pisco Quebranta - Goma - Clara - Angostura
1: Limón 2: Maracuyá 3: Chicha Morada



MAQYA
Pisco macerado de hierba buena
- Maracuyá - Fresas - Soda



CAUSA LIMEÑA
Maridaje sugerido: Nómada Moscato De Alejandria

CAUSA LIMEÑA

¡Por la causa! Cuando las mujeres vendían este plato a base de papa, ají y limón para recaudar fondos para los soldados, anunciando su venta con la frase ¡Por la causa!

EN

For the Cause! Back when women sold this dish made with potatoes, chili peppers, and lime to raise funds for soldiers, they promoted it with the phrase "For the Cause"

CAMARÓN / SHRIMP	\$11.50
CANGREJO / CRAB	\$13.50
POLLO / CHICKEN	\$11.50
PULPO AL OLIVO / OLIVE OCTOPUS	\$15.50
ATÚN EN CONSERVA / CANNED TUNA	\$11.50



PISCOS A 9.50\$ c/u



ALGARROBINA
Pisco - Goma - Yema - Algarrobina



PISCO SUNRISE
Pisco - Sirope de camote - Jugo de naranja



PICONI
Pisco - Vermouth Rosso - Campari

CAUSA MONTADA

En las playas de Tumbes, cuando era niño, tuve la suerte de probar esta delicia, nuestra Causa Limeña Montada de lomo saltado.

EN

On the beaches of Tumbes, when I was a child, I was lucky enough to taste this delight: our classic Causa Limeña topped with Lomo Saltado.

CAMARÓN / SHRIMP	\$20.50
CANGREJO / CRAB	\$23.50
POLLO / CHICKEN	\$20.50
PULPO AL OLIVO / OLIVE OCTOPUS	\$27.50
MIXTA / MIXED	\$27.50

CAUSA MONTADA

Maridaje sugerido: Nómada Cabernet Sauvignon Tinto



CAUSA ACEVICHADA
Maridaje sugerido: Nómada Moscato De Alejandria

CAUSA ACEVICHADA

Un plato de playa que no puede faltar es la Causa Acevichada donde juntamos a dos grandes de la cocina fría peruana.

EN

A beach classic you can't miss, Causa Acevichada, where we bring together two icons of Peruvian cold cuisine.

CAMARÓN / SHRIMP	\$19.50
CANGREJO / CRAB	\$21.50
POLLO / CHICKEN	\$19.50
PULPO AL OLIVO / OLIVE OCTOPUS	\$26.00
MIXTA / MIXED	\$26.00

WOK

CHAUFAS

Arroz frito al wok, aromatizado con jengibre, soya y ajonjolí, uno de los platos más emblemáticos de la cocina peruana.

EN

Wok-fried rice, flavored with ginger, soy sauce, and sesame, one of the most emblematic dishes of Peruvian cuisine

POLLO / CHICKEN \$12.⁹⁵

Maridaje sugerido: Nómada Moscato De Alejandria

CAMARÓN / SHRIMP \$12.⁹⁵

Maridaje sugerido: Nómada Cabernet Sauvignon Rose

MARISCOS / SEA FOOD \$14.⁵⁰

Maridaje sugerido: Nómada Cabernet Sauvignon Rose



CHAUFA CON LOMO SALTADO \$15.⁵⁰

Arroz chaufa salteado al wok con aromas de jengibre y soya, coronado con jugosos cortes de lomo flameados con cebolla morada y tomate, en una salsa criolla de sabores intensos y equilibrados.

EN

Wok-fried chaufa rice with hints of ginger and soy, topped with juicy cuts of beef tenderloin flambéed with red onion and tomato, finished in a criollo sauce of bold and balanced flavors.

Maridaje sugerido: Nómada Cabernet Sauvignon Tinto

CHAUFA NIKKEI

(Panceta & Camarones)

\$23.⁰⁰

Panceta de cerdo cocida 15 horas a baja temperatura, glaseado de una salsa Nikkei, coronando al chaufa de camarones.

EN

15-hour slow-cooked pork belly glazed with Nikkei sauce, served over shrimp chaufa.



Maridaje sugerido: Nómada Cabernet Sauvignon Tinto

Mi nombre es Pisco, mi apellido Perú

CATA DE PISCO Y CHOCOLATE EN MESA

Quebranta, Italia, Acholado.Chocolate de cacao ecuatoriano \$25.⁰⁰

Sour \$9.⁵⁰

Pisco Quebranta - Goma - Clara - Angostura (Limón - Maracuyá, Chicha Morada)

Catedral \$19.⁰⁰

Pisco doble - Goma - Clara - Angostura - (Limón - Maracuyá - Chicha Morada)

Chilcano \$9.⁵⁰

Pisco doble - Ginger Ale - Angostura (Limón - Maracuyá y Chicha)

Mule \$9.⁵⁰

Pisco - Limón - Ginger Ale - Ginger Beer - Jengibre

Algarrobina \$9.⁵⁰

Pisco - Goma - Yema - Algarrobina

Pisco Tonic \$9.⁵⁰

Pisco - Agua Tónica

Capitán \$9.⁵⁰

Pisco - Vermouth Rosso - Cereza

Pisconi \$9.⁵⁰

Pisco - Vermouth Rosso - Campari

Inca \$9.⁵⁰

Pisco - Chicha morada - Goma - Limón - Licor de naranja

Maqya \$9.⁵⁰

Pisco macerado de hierbabuena - Maracuyá - Fresas - Soda

Mango Pisco \$9.⁵⁰

Pisco - Vino Blanco - Mango encurtido

Pisco Sunrise \$9.⁵⁰

Pisco - Sirop de camote - Jugo de naranja

Palomilla \$9.⁵⁰

Pisco - Gaseosa de Toronja - Limón Fresco

Una Chilindrina bien Elena

Cerveza Nacional \$3.⁵⁰

Cerveza Importada \$4.⁵⁰

Chelada +\$1.⁵⁰

Michelada +\$1.⁵⁰

¡Pa' los sanos!

CHICHA MORADA \$3.⁵⁰

Refresco de maíz morado y frutas cítricas

CHICHA MORADA FROZEN \$4.⁵⁰

La misma chicha "Recontra heladita"

LIMONADAS \$3.⁵⁰

Coco - Jengibre - Hierbabuena - Fresa

AGUAS \$2.⁵⁰

Con Gas

Sin Gas

JUGOS \$3.⁵⁰

Maracuyá - Coco - Fresa

Guanábana - Mora - Naranja

MIXTOS JUMBO \$6.⁰⁰

Mora - Guánabana - Naranja - Fresa

GASEOSAS \$2.⁵⁰

BURBUJEANTES \$5.⁵⁰

Naranja Dulce \$5.⁵⁰

Jugo de naranja - Sirop - Soda

Limón Partido \$5.⁵⁰

Zumo de limón - Jarabe de Goma - Soda

Maracuyá Bueno \$5.⁵⁰

Jugo de Maracuyá - Hierbabuena - Soda

¡Pa' los tíos!

Moscow Mule \$9.⁵⁰

Mojito

Amaretto Naranja

Cuba Libre

Gin Tonic

Margarita

Tinto de Verano

Vino Hervido

Paloma

Long Island \$12.⁵⁰

Negroni

Zacapa 23

Jack Daniels

Old Parr

Buchanan's

Sambuca

Chinchón

Baileys

Zacapa XO

Cartavio XO

Hennessy

Ocucaje Familia



Todos nuestros precios incluyen impuestos.
Prices include taxes.



En caso de tener alguna alergia por favor comunicarnos.
Please inform us of any allergies.



Todos nuestros precios incluyen impuestos.
Prices include taxes.



En caso de tener alguna alergia por favor comunicarnos.
Please inform us of any allergies.

VEGGIE

PERUANO SALTADOS



CHAUFA DE VEGETALES **\$11.⁵⁰**

Arroz frito al Wok salteado con vegetales de la casa aromatizado en jengibre y ajonjolí.

EN

Wok-fried rice with house vegetables, flavored with ginger and sesame

Maridaje sugerido: **Nómada Cabernet Sauvignon Tinto**



SALTADO DEL HUERTO **\$12.⁵⁰**

Vegetales de la casa salteados al wok con salsa de soya servidos sobre papas fritas y arroz blanco.

EN

House vegetables stir-fried in soy sauce, served over French fries and white rice.

Maridaje sugerido: **Nómada Cabernet Sauvignon Tinto**



FETUCCINI VEGETARIANO **\$13.⁵⁰**

Con vegetales al wok

Fettuccinis envueltos en salsa cremosa de ají amarillo, queso y vegetales salteados al wok.

EN

Fettuccine wrapped in a creamy yellow chili sauce, cheese and wok-fried vegetables.

Maridaje sugerido: **Nómada Moscato De Alejandría**



LOMO SALTADO TRADICIONAL **\$13.⁵⁰**

Cortes de lomo fino 150g acompañado de papas fritas y arroz.

EN

Tenderloin cuts 150g served with French fries and white rice.

Maridaje sugerido: **Nómada Cabernet Sauvignon Tinto**



LOMO SALTADO TAYPA **\$23.⁵⁰**

Nuestra versión tradicional en su tamaño extra grande, 300g de lomo fino.

EN

Our traditional version in its extra large size, 300g of tenderloin

Maridaje sugerido: **Nómada Cabernet Sauvignon Tinto**



TALLARINES VERDES **\$14.⁵⁰**

Tallarines envueltos de nuestra salsa pesto peruana.

EN

Spaghetti in Peruvian pesto sauce.

Maridaje sugerido: **Nómada Moscato De Alejandría**



CAUSA LIMEÑA DE PALMITO **\$11.⁵⁰**

Pastel de papa amarilla aromatizada con ají amarillo rellena de tomate, láminas de aguacate y salpicón de palmito, coronada de aceitunas negras, tomate cerrado e hilos de camote.

EN

Yellow potato pie flavored with aji amarillo, filled with tomato, avocado slices and palm heart salad, topped with black olives, closed tomato and sweet potato threads.

Maridaje sugerido: **Nómada Moscato De Alejandría**



TACU TACU **\$13.⁵⁰**
con picante de vegetales

Mezcla de arroz y pasta de fréjol dorada al sartén coronada de vegetales en salsa cremosa de ají amarillo, escoge el término de picante.

EN

Rice mixed with bean covered with a yellow pepper seafood sauce.

Maridaje sugerido: **Nómada Moscato De Alejandría**



FETUCCINI A LA HUANCAÍNA **\$23.⁵⁰**

Fettuccinis bañados en nuestra salsa cremosa de ají amarillo y queso fresco (ligeramente picante).

EN

Fettuccine in a creamy yellow chili and fresh cheese sauce, (Slightly spicy)

Maridaje sugerido: **Nómada Cabernet Sauvignon Tinto**



TACU TACU DE LOMO SALTADO **\$15.⁵⁰**

Mezcla de arroz y pasta de fréjol dorada al sartén coronado de lomo saltado.

EN

A mix of bean paste and rice topped with lomo saltado.

Maridaje sugerido: **Nómada Cabernet Sauvignon Tinto**



RISOTO A LA HUANCAÍNA **\$23.⁵⁰**

Risoto en salsa huancaína. Pídelo al dente o pasado.

EN

Risoto in huancaína sauce, served al dente or well-cooked

Maridaje sugerido: **Nómada Moscato De Alejandría**

i Todos nuestros precios incluyen impuestos.
EN Prices include taxes.

! En caso de tener alguna alergia por favor comunicarnos.
EN Please inform us of any allergies.

i Todos nuestros precios incluyen impuestos.
EN Prices include taxes.

! En caso de tener alguna alergia por favor comunicarnos.
EN Please inform us of any allergies.



EMBAJADORES CRIOLOS



PIQUEOS



PARIHUELA ATIGRADA

\$18.⁵⁰



Sopa de mariscos en cocción lenta acompañada de pescado y langostino, con leche de tigre.



Slow-cooked seafood soup with fish and prawns, with tiger's milk.

Maridaje sugerido:
Nómada Cabernet Sauvignon Rose



ARROZ CON MARISCOS

\$14.⁵⁰



Mariscos envueltos en arroz con aroma de chicha de jora y vino blanco acompañado de ensalada criolla.



Seafood wrapped in rice with the aroma of chicha de jora and white wine accompanied by Creole salad.

Maridaje sugerido:
Nómada Moscato De Alejandria



AJÍ DE GALLINA

\$13.⁵⁰



Pechuga de pollo desmechada en salsa cremosa de ají amarillo, servida sobre papa cocida y arroz.



Shredded chicken in a creamy yellow chili sauce accompanied by rice and cooked potatoes.

Maridaje sugerido:
Nómada Moscato De Alejandria



Maridaje sugerido: Nómada Moscato De Alejandria

RONDA CALIENTE \$44.⁹⁵



Lomo saltado - Ají de gallina - Anticucho - Arroz con mariscos - Chaufa de camarón



Lomo saltado - Ají de gallina - Anticucho - Seafood rice - Shrimp chaufa



TALLARINES VERDES CON MILANESA

\$15.⁵⁰



Milanesa de carne o pollo con tallarines verdes y papas a la huancaína.



Chicken or Beef Milanese with Peruvian pesto spaghetti and huancaína potatoes.

Maridaje sugerido:
Nómada Cabernet Sauvignon Tinto



TACU TACU DE MARISCOS

\$15.⁵⁰



Mezcla de arroz y pasta de fréjol dorada al sartén bañada de salsa de mariscos al ají amarillo.



Rice mixed with bean covered with a yellow pepper seafood sauce.

Maridaje sugerido:
Nómada Moscato De Alejandria



FETUCCINI DE MARISCOS

\$19.⁵⁰



Fetuccini de mariscos, pescado y langostino en salsa cremosa de ají amarillo. ¡Pídelo a la huancaína!



Seafood and fish Fettuccini flavored with yellow chilli pepper sauce.

Maridaje sugerido:
Nómada Moscato De Alejandria



Maridaje sugerido: Nómada Moscato De Alejandria

RONDA FRÍA \$34.⁹⁵



Ceviche de pescado - Pulpo al olivo - Causa limeña - Papas a la huancaína - Tiradito con ají amarillo.



Fish ceviche - Octopus with olive oil - Causa Lima - Huancaína potatoes - Tiradito with yellow chili.

JALEA NORTEÑA \$34.⁹⁵



Chicharrones de mariscos, pescado y camarón coronados de langostino acompañado de salsa criolla, chifles y tártara peruana.



Seafood cracklings, fish and shrimp topped with prawn accompanied by Creole sauce, chifles and Peruvian tartar.



Maridaje sugerido: Nómada Moscato De Alejandria



Todos nuestros precios incluyen impuestos.
Prices include taxes.



En caso de tener alguna alergia por favor comunicarnos.
Please inform us of any allergies.



Todos nuestros precios incluyen impuestos.
Prices include taxes.



En caso de tener alguna alergia por favor comunicarnos.
Please inform us of any allergies.