

PISCO Y NAZCA

CEVICHE GASTROBAR

RECEPTION MENU

by the dozen

TRIPLES ° 14

bread, avocado,
mayonnaise, tomato, egg mix

CEVICHE TRADICIONAL ° 22

fish, classic leche de tigre,
cancha, choclo, sweet potato

EMPANADAS DE POLLO ° 24

chicken stew,
ají amarillo, rocoto aioli

ANTICUCHOS DE CARNE ° 28

grilled beef tenderloin, ají de la casa

ANTICUCHOS DE CAMARONES ° 28

shrimp, anticuchera sauce

AJÍ DE GALLINA BITES ° 14

chicken stew, ají amarillo,
wonton, olive aioli

CAUSA CROCANTE ° 20

panko shrimp, whipped potato,
avocado purée, rocoto aioli

SANDWICH DE PESCADO ° 20

fish, lettuce mix, tartar sauce,
salsa criolla, toast

CAUSA PULPO ° 22

octopus, whipped potato,
avocado purée, anticuchera sauce

LECHE DE TIGRE SHOTS ° 30

shrimp, leche de tigre, onion,
cilantro, cancha, sweet potato

EMPANADAS DE CARNE ° 28

skirt steak, tenderloin,
tomato, soy sauce, rocoto aioli

ANTICUCHOS DE POLLO ° 24

grilled chicken, ají de la casa

PALITOS DE CHOCLO ° 12

choclo, queso fresco, huancaína sauce

SMOKED SALMON BITES ° 22

smoked salmon, wonton,
cucumber, ají amarillo

CHORITOS A LA CHALACA ° 28

mussels, chalaquita, ají amarillo,
cancha, leche de tigre

HOJUELAS NIKKEI ° 18

tuna tartare, scallions,
wonton, butichino aioli