















ARTESANA

Cocina Peruana

ALÉRGENOS:


-  GLUTEN
-  CRUSTÁCEOS
-  HUEVO
-  PESCADO
-  SOJA
-  MOLUSCOS
-  MOSTAZA
-  LÁCTEOS
-  ALTRAMUCES
-  SÉSAMO
-  APIO
-  SULFITOS
-  CACAHUETES
-  FRUTOS SECOS

PARA COMPARTIR

PAPA RELLENA 9€

Patata rellena de ternera, cebolla, huevo y aceitunas

YUCAS FRITAS 9€

Acompañadas con salsas peruanas 

PAPA A LA HUANCAÍNA 9€

Patatas cocidas cubiertas con crema de ají amarillo, leche y queso

CHORITOS A LA CHALACA (6 und) 9€

Mejillones cubiertos con una mezcla de cebolla, tomate, maíz y lima

CAUSA DE POLLO 10€

Patata marinada con ají amarillo y lima, rellena de pollo, aguacate y mayonesa

TIRADITOS

TIRADITO DE AJÍ AMARILLO 18€

Finos cortes de Corvina marinados con leche de tigre y ají amarillo

TIRADITO DE PULPO AL OLIVO 17€

Laminas de pulpo cubiertos con salsa de aceituna botija



CEVICHE

LECHE DE TIGRE 15€

Cóctel de pescado macerado con zumo de lima, cilantro y cebolla

CEVICHE DE CORVINA 22€

Con leche de tigre, boniato, maíz choclo y cancha

CEVICHE MIXTO 22€

De Corvina y mariscos, con leche de tigre, boniato, maíz choclo y cancha

CEVICHE CARRETILLERO 22€

Combinado de ceviche de Corvina y fritura de calamar arrebozado

ARROCES

CHAUFA DE POLLO 16€

Arroz salteado al wok con trozos de pollo, huevo, cebolla china, salsa de soja y ostión

CHAUFA DE MARISCOS 18€

Arroz salteado al wok con mariscos, huevo, cebolla china, salsa de soja y ostión

CHAUFA ESPECIAL 19€

Arroz salteado al wok con trozos de cerdo, gambas, huevo, cebolla china, salsa de soja y ostión

ARROZ CON MARISCOS 20€

Con salsa a base de ajíes, cebolla, cilantro y mariscos



PRINCIPALES

AJÍ DE GALLINA 17€

Pasta de ají amarillo con pollo desmechado, patata, huevo y aceituna

LOMO SALTADO 22€

Trozos de solomillo de ternera salteados al wok con salsa de soja, cebolla, tomate, patatas fritas y arroz

TALLARINES A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO 23€

Espaguetis con salsa huancaína, acompañados con lomo saltado

SECO A LA NORTEÑA 19€

Guiso de costillar de ternera, marinado con ají panca y amarillo, acompañado de arroz, yucas y alubias

CHICHARRÓN DE CALAMAR 16€

Fritura de calamar arrebozado, acompañado de yuca y mayonesa

CHICHARRÓN MIXTO 18€

Fritura de mariscos arrebozados, acompañado de yuca y mayonesa

ANTICUCHOS 16€

Pinchos de corazón de ternera marinados con especias peruanas, acompañados de patatas y maíz

POSTRES

SUSPIRO A LA LIMEÑA 7€

PIE DE LIMÓN 7€

POSTRE DEL DÍA 7€

PISCO BAR

PISCO SOUR 8€

MARACUYÁ SOUR 9€

CHICHA SOUR 9€

CHILCANO DE PISCO 8€

CHILCANO DE MARACUYÁ 9€

CHILCANO DE CANELA 9€

CERVEZA

CAÑA 35 CL 3€

RADLER 3€

CUZQUEÑA (CERVEZA PERUANA) 3,5€

HEINIKEN 3€

HEINIKEN 00 3€

AMSTEL TOSTADA 00 3€

ÁGUILA SIN FILTRAR 3,5€

SIN GLUTÉN 3€

BEBIDAS

AGUA 3€

AGUA CON GAS 3€

REFRESCOS 3€

INKA KOLA 3,5€

MEDIA JARRA DE CHICHA 6€

JARRA DE CHICHA 11€

MEDIA JARRA DE MARACUYÁ 6€















JARRA DE MARACUYÁ 11€

PREGUNTE POR NUESTRAS OPCIONES
VEGETARIANAS Y SIN GLUTÉN



ARTESANA

Cocina Peruana

ALLERGENS:



-  GLUTEN
-  CRUSTACEAN
-  EGGS
-  FISH
-  SOY
-  MOLLUSKS
-  MUSTARD
-  DAIRY
-  LIPINS
-  SESAME
-  CELERY
-  SULPHITES
-  PEANUTS
-  NUTS



TO SHARE

PAPA RELLENA   **9€**
Potato stuffed with beef, onion, egg and olives




YUCAS FRITAS    **9€**
Fried yucca accompanied by Peruvian dips

PAPA A LA HUANCAÍNA    **9€**
Boiled potatoes covered in yellow chili pepper cream, milk and cheese

CHORITOS A LA CHALACA (6 und)   **9€**
Mussels covered in mixture of onion, tomato, corn, and lime

CAUSA DE POLLO   **10€**
Yellow chili pepper and lime marinated potato, stuffed with chicken




TIRADITOS




TIRADITO DE AJÍ AMARILLO    **18€**
Fine cuts of Corvina marinated with yellow chili "Leche de Tigre"






TIRADITO DE PULPO AL OLIVO      **17€**
Octopus slices covered with botija oliva sauce



CEVICHE

LECHE DE TIGRE    **15€**
Fish cocktail marinated with lime juice, cilantro and onion

CEVICHE DE CORVINA    **22€**
Corvina with leche de tigre, sweet potato, Peruvian corn, and chulpi corn

CEVICHE MIXTO      **22€**
Corvina with leche de tigre and shellfish, sweet potato, Peruvian corn, and chulpi corn

CEVICHE CARRETILLERO       **22€**
Mix of Corvina Ceviche and batter fried squid

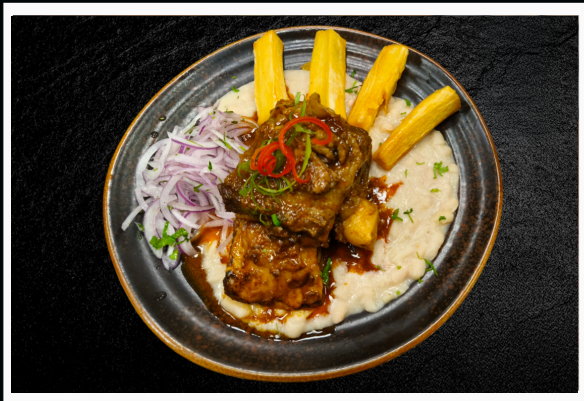
RICES

CHAUFA DE POLLO     **16€**
Wok-fried Cantonese-style fried rice with chicken pieces, soy sauce, oyster sauce and egg

CHAUFA DE MARISCOS       **18€**
Wok-fried Cantonese-style fried rice with seafood, soy sauce, oyster sauce and egg

CHAUFA ESPECIAL       **19€**
Wok-fried Cantonese-style fried rice with pork, shrimps, soy sauce, oyster sauce and egg

ARROZ CON MARISCOS     **20€**
Seafood rice with chili-based sauce, onion and cilantro



MAIN COURSES

AJÍ DE GALLINA

Yellow chili paste with shredded chicken, potato, egg and olive

   17€

LOMO SALTADO

Wolk-fried sirloin piece with soy sauce, onion, tomato, french fries, and rice

   22€

TALLARINES A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

Spaghetti with huancaína sauce, accompanied with Lomo Saltado

   23€

SECO A LA NORTEÑA

Beef rib marinated in cilantro and panca pepper, cooked a low temperature, accompanied with rice and beans

 19€

CHICHARRÓN DE CALAMAR

Batter fried squid, accompanied with yucca and mayonnaise

   16€

CHICHARRÓN MIXTO

Batter fried mixed seafood and fish, accompanied with yucca and mayonnaise

   18€

ANTICUCHOS

Beef heart skewers marinated in Peruvian spices, accompanied with potatoes and Peruvian corn

   16€

DESSERTS

SUSPIRO A LA LIMEÑA

7€

LEMON PIE

7€

DESSERT OF THE DAY

7€

PISCO BAR

PISCO SOUR	8€
PASSION FRUIT SOUR	9€
CHICHA SOUR	9€
CHILCANO DE PISCO	8€
PASSION FRUIT CHILCANO	9€
CINNAMON CHILCANO	9€

BEER

CAÑA 35 CL	3€
RADLER	3€
CUZQUEÑA (PERUVIAN BEER)	3,5€
HEINIKEN	3€
HEINIKEN 00	3€
TOASTED BEER 00	3€
ÁGUILA SIN FILTRAR	3,5€
GLUTEN-FREE BEER	3€

DRINKS

WATER	3€
SPARKLING WATER	3€
SOFT DRINKS	3€
INKA KOLA	3,5€
1/2 JUG OF CHICHA	6€
JUG OF CHICHA	11€
1/2 JUG OF PASSION FRUIT	6€
JUG OF PASSION FRUIT	11€

ASK ABOUT VEGETERIAN AND
GLUTEN-FREE OPTIONS