



PARA INICIAR

Chicharrón de pollo 30

Con yuca frita, ensalada verde y salsa tártara

Alitas en salsa de cocona ahumada 30

Sobre chips de yuca

Patacones rellenos de cecina 35

Con mayonesa de mishkina, ají dulce y cebolla china

Chili Popper de ají dulce y mozzarella 28

Acompañado de alioli de ají charapita

Paiche curado 40

Acompañado de patacones, palta braseada y tomates

Cebiche clásico de paiche 38

Con toques de sachá culantro y aroma de ají charapita

Cebiche en ají amazónico 42

De Paiche marinado en leche de tigre de ají dulce

Tiradito de paiche al olivo 38

Con toque de limón cidra, salsa al olivo y palta braseada



ENSALADAS

Ensalada huasca de langostinos crocantes 32

Con frejol huasca, palta, col, zanahoria y vinagreta de ajonjolí con majambo

Sacha tomate con stracciatella de queso cuñumbuque 29

Mix de tomate fresco y confitado, stracciatella y aceite de albahaca

Ensalada de chonta 30

Mix de hojas frescas, chonta, queso cuñumbuqui, aguaymanto, majambo, tomates confitados, vinagreta de miel y mostaza

SOPAS

Dieta de pollo 25

Pollo, pasta fina, zanahoria, poro, apio, papa cocida

Sopa criolla 25

Lomo, aderezo criollo, pasta delgada, leche, huevo pochado

Crema de zapallo, zanahoria y hierba luisa 25

Tostón de pan de semillas y stracciatella de queso cuñumbuqui





FONDOS

Langostinos a la tarapotina 45

Salteados con cebolla y tomate en salsa se mishkina y coral de langostinos

Paiche Anticuchero 42

Paiche en salsa anticuchera ahumada, chimichurri amazónico, yuca y choclo amarillo frito

Patarashca Tucán 42

Pescado marinado en cebolla y limón, cocido en hoja de bijao

Pollo al sachaculantro con arroz ajuanado 35

Arroz cremoso con sabor ajuanado tradicional y pollo en su jugo

Lomo saltado 49

Ahumado con cebolla, tomate, ají amarillo, acompañado de arroz y papas fritas

Lomo en salsa de pimienta y ravioles 49

Acompañado de ravioles de zapallo regional a la burrata

Chaufa regional de cecina 39

Con la sazón de la selva, acompañado de huevo y maduro frito

Mixto regional de cecina y chorizo 39

Con tacacho, ensalada y vinagreta de casa

Panceta de cerdo al masato yuca 42

Guisada en masato, puré de yuca, majambo tostado

Pollo marinado en cidra 35

Ensalada de quinua y vainitas ahumadas con chimichurri amazónico



ZONA ÍTALO-AMAZÓNICA

Frutti di selva 45

Fettuccine artesanal con langostinos, tomates sofritos, crocante de cecina y polvo de sachá culantro

Raviol pacha 42

Relleno de zapallo de la zona y queso cuñumbuqui, salsa de tomate y sachá orégano con crumble de cecina y majambo

Raviolón callampa 42

Pasta de cacao rellena con mouse de hongo callampa, a la crema y champiñones frescos

Fettuccine artesanal 40

Con salsa a elección: pesto, napolitana, Alfredo, ragú amazónico

EXTRA PAN FOCCACCIA ARTESANAL 8





TARAPOTO NIKKEI

Nigiri buchizapa 42

Con mantequilla batayaki y brulee de mango

Maki acevichado de paiche 42

Láminas de pescado, salsa acevichada, palta, alga nori

Maki selva 42

Pescado empanizado, maduro, queso crema

Maki chonta 42

En tempura, relleno de chonta, palta, queso crema

Gunkan shushupe 42

Relleno de tartare de paiche con salsa shushupe ahumada

Poke paichetero 45

Paiche con soja, cebiche de mango y ají dulce, palta, encurtido de nabo y rabanito, alga nori, salsa acevichada o tare





SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Hamburguesa Clásica 25

Pan brioche, lechuga, tomate y papas fritas

Hamburguesa Royal con queso 28

Pan brioche, huevo a la inglesa, queso y papas fritas

Hamburguesa Amazónica 40

Pan brioche, mermelada de cocona y chorizo, mayonesa de chorizo, cebolla caramelizada, papas fritas

Sándwich de pollo al grill 35

Pan de semillas, pollo al grill, chimichurri, salsa de hongos, palta, queso edam, papas fritas

Sándwich vegetariano 35

Pesto, queso crema, tomate, palta, zapallito, papas fritas



POSTRES

Piña wayku 20

Piña al grill con helado, majambo garrapiñado y caramel de chancaca

Crepa aguajera 20

Con manjar de aguaje, fruta picada fresca, helado de casa y caramel de chancaca

Huevo Túcan 21

Tierra de chocolate con pecanas y majambo, queso cuñumbuqui, sorbete de maracumango y chantilly de coco

Pudín de chocolate 20

Con cacao amazónico acompañado de helado de la casa

Helado de la casa 14

Coco, maracumango, uva regional, cocona, aguaje y frutas de estación

