

# *Tapas*

## **Att dela / To Share**

### **Bastones de Yuca Frita - 85 kr**

Friterade cassava med gräddig gulchili dip

*Fried cassava with a dip och yellow chili sauce*

### **Conchitas a la Parmesana - 90 kr**

Ugnsbakade pilgrimsmusslor med smör, pisco, Worcestershire sås

och smelt parmesan och lime

*Baked scallops with butter, pisco, worcestershire sauce*

*and melted parmesan, with lime*

### **Tequeños de Lomo Saltado - 85 kr**

Vårrullar fyllda med wokad kött, tomat, lök och soja sås

*Springrolls filled with meat, tomato, onion sautéed with soy sauce*

### **Maki de Carne - 85 kr**

Sushirullar med sparris, ananas, soja, ostronsås, shiitake svamp och flamberad oxfilé

*Sushi rolls with asparagus, pineapple, soy sauce reduction, ostron sauce, shiitake mushroom and*

*flamed beef*

# *Ceviches*

## **Våra Ceviches / Our Ceviches**

### **Ceviche a la Brasa - 175kr**

Bitar av havsaborre i gulchili leche de tigre, öl, chicha grillat på majsblad, serveras med friterade cassava pinnar.

*Seabass in yellow chilli leche de tigre, beer, chicha grilled in corn leaves, served with fried cassava sticks*

### **Ceviche Clasico - 185 kr**

*Klassisk ceviche: havsaborre bitar marinerade i lime, klassisk leche de tigre koriander och limo chili*

*Classic ceviche: sea bass dices marinated in lime, classic leche de tigre, coriander and*

### **Ceviche Mixto Rojo - 190 kr**

*Röd chili mixad ceviche: marinerade räkor, bläckfisk och havsaborre i rödchili, leche de tigre, koriander och limo chili*

*Mixed red ceviche: marinated prawns, squid and seabass in a rocoto based leche de tigre, koriander and limo chili*

### **Ceviche Nikkei - 190kr**

Bitar av marinerad tonfisk i leche de tigre och soja, avokado, lök, kinalök med alger

*Pieces of marinated tuna fish in leche de tigre and soy sauce, avocado, onion, spring onion with seaweed*

# *Entrantes*

## **Förrätter / Starters**

### ***Causa Langostinos - 110kr***

Kall potatismos smaksatt med gul chili, stekta räkor,  
aioli på gul chili, avokado

*Cold potato stomp flavoured with yellow chili, panfried shrimps, aioli in yellow chili and  
avocado*

### **Anticucho de Corazón - 125 kr**

Grillspett av kalvhjärta marinerat i klassisk grillsås, serveras med potatis, vit majs, gulchili  
och sarza criolla

*Grilled skewer of veal heart marinated in grill sauce, served with potatoes, white corn,  
huancaína and sarza criolla*

### **Anticucho de Pollo - 125 kr**

Kycklingspett marinerade i salsa anticuchero serverad med stora vita majskorn, potatis,  
gräddig gulchili dip och sarza criolla

*Chicken skewer marinated in anticucho sauce served with white corn, potatoes, creamy  
yellow chili dip and sarza criolla*

# *Principales*

## **Huvudrätter / Main Dishes**

### **Lomo Saltado - 210 kr**

Oxfile wokad med lök, tomat, sojasås och koriander. Ris och potatis.

*Beef steak with onion, tomatoes, soy sauce, sautéed in a wok. Rice and potato.*

### **Pollo a la Brasa - 220kr**

Marinerad rostad kyckling, serveras med pommes, sås, sallad och betor

*Marinated roasted chicken, served with french fries sauce, salad and beets*

### **Arroz con Mariscos - 210kr**

Friterad ris med panca chili, gulchili, havsräkor, kammusslor, bläckfisk,  
röd paprika och ärtor

*Fried rice with panca chili , yellow chili, shellfish , red paprika and peas*

### **Seco de Cordero a la Norteña - 205 kr**

Lammbens gryta med chili från norra Peru, serverad med vita bönor och criolla sarza

*Lamb stew prepared with chilli from northern Peru,  
served with beans and criolla sarza.*

### **Salmon en Escabeche y Quinoa Guisada - 200kr**

Ugnsbakad laxfile med klassisk escabeche sås, panca chilli, gul chilli, lök, sparris serveras  
med quinoa

*Salmon file with classic escabeche sauce with panca chili, yellow chili , onions and  
sparragus served with quinoa*

# *Platillos Vegetarianos*

## **Vegetarisk / Vegetarian**

### **Ensalada de Quinoa - 130kr**

Quinoamix, olika paprikor, tomat, avokado, mixade salladsblad, persilja, gullök, serveras med gulchili vinegrette

*Quinoamix, peppers, tomatoes, avocado, mixed sallad, served with yellow chili vinaigrette*

### **Causa Vegetariana - 105kr**

Kall potatismos smaksatt med gul chili, quinoa, halloumi serverad med avokado och olivkräm,  
*Cold potato pure flavoured with yellow chilli, served with quinoa, halloumi, avocado and olive cream*

### **Hamburguesa Vegetariana de Quinoa Anticuchero - 140kr**

Hamburgare av quinoa och linser, serverad med pommes och gulchili sås  
*Hamburger of quinoa and lentils, served with fries and yellow chili sauce*

### **Lomo Saltado Vegetariano - 145kr**

Quorn wokad med lök, tomat, sojasås och koriander, serveras med ris och potatis  
*Quorn with onion, tomatoes, soy sauce, sautéed in a wok. Served with rice and fried potatoes*