

SAPIENS

RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Jaime Pesaque

Beterragas ahumadas / 45

Cocinadas al rescoldo, salsa tonnato,
alcaparras

Tartare de tomates / 44

Rostizados, yema, pickles, pimentón,
hierbas, mostaza antigua

Berenjena asada / 44

Ragú de berenjenas, hongos, pesto
rústico, salsa de tomates

Cebolla tostada / 41

Romesco, salsa de yogurt, hierba buena

Pimientos rellenos / 46

Pimientos ahumados, morcilla criolla,
huacatay, salsa de ajo blanco

Asado de tira de cerdo duroc / 75

Beurre blanc, papa y manzanas glaseadas

Lomo al trapo / 298

Lomo fino, mostaza dijon, costra de sal,
salsa demiglace. Elección de 3 sides
(1kg / 4 pers.)





ENTRADAS

Pan a la brasa / 19

Yogurt griego, parmesano,
mantequilla de berenjenas

Carpaccio / 46

Lomo, alcaparras, grana
padano, vinagreta asiática

Lechugas rostizadas / 42

Vinagreta caesar, hierbas,
tocino, parmesano, uvas

Empanada angus / 39

Entraña, lomo, salsa de
tomates rostizados

Coliflor rostizada / 44

Vinagreta de hierbas, queso
de cabra

Tuétano / 47

Mojo verde, pangratatto,
chalaquita, tostadas de
focaccia

Duraznos & pato / 45

Ensalada de duraznos a
la brasa, jamón de pato,
burrata, quinua crocante,
verdes, vinagreta de duraznos

Choclos al fuego / 45

Salsa satay, culantro, ají
limo, maní

Pulpo a la leña / 67

Batido de plátanos rostizados,
salsa picosa de maní,
chimichurri de ajíes tostados

Huevos fritos achupados / 56

Huevos fritos de corral,
langostinos a la brasa, salsa
de chupe, caviar, papas al
hilo





FUEGOS

Chorizo de cerdo / 29

(ud)

Chorizo criollo / 29

(ud)

Chorizo angus / 32

(ud)

Mollejas a la parrilla / 47

Salsa demiglace, limón

Anticuchos de guanciaie / 44

Salsa hoisin, ajíes ahumados,
cítricos (3 ud)

Morcilla / 29

(ud)

Chistorra / 34

(ud)

Provoleta / 49

Conchas braseadas / 65

Ají panca, mantequilla de
ajonjolí, reducción de
naranja

Langostinos a la brasa / 89

Jugos escabechados de ajíes
rostizados, culantro

CARNES PREMIUM

Americanas

Entraña / 176

(350gr)

Rib-eye / 176

(400gr)

Argentinas

Ojo de bife / 149

(400gr)

Bife de chorizo / 145

(400gr)



* Los precios son en soles e incluyen impuestos de ley y recargo al consumo.



FONDOS

Gnocchis tostados / 56

Papas & loche tostados,
salsa de 3 quesos, porcón,
espárragos

Arroz del bosque / 92

Setas, portobello, wanyi,
champiñones, holantao, alioli
trufado

Arroz con pato / 119

Magret ahumado, loche,
choclo, cerveza, culantro,
huevo frito

Fideuá / 99

Langostinos, conchas,
calamar, pulpo, alioli
cítrico

Pesca a la brasa / 79

Pil pil, pak choi a la brasa,
limón

La burger / 58

180 gr de blend americano,
salsa XO, cebollas
caramelizadas, tocino
glaseado, provolone, pickles,
papas crocantes

Lomo rostizado / 69

Salsa pepper, pastel de
papas, pimientos rostizados

Milanesa / 75

Lomo, huevo pochado, puré de
papas rostizadas, parmesano

Lomo saltado / 72

Lomo al fuego, jugos de
saltado, tomates cherry,
cebollines, papas crocantes,
arroz con choclo





SIDES

Palta planchada / 24

Arúgulas, tomates, gazpacho de tomates

Espinacas a la crema / 29

Espinacas, crema de parmesano, gruyere

Ensalada parrillera / 24

Tomates, palta, berros, rábanos, limoneta

Platanitos asados / 21

A la brasa y mantequilla de canela

Pastel de choclo / 24

Parmesano, mozzarella

Puré de papas / 18

Papas crocantes / 17

Arroz con choclo / 12

POSTRES

Chirimoya a la brasa / 39

Reducción de naranja, ralladura de chocolate, sorbete de chirimoya

Puro chocolate / 44

Helado de chocolate, crocante de chocolate, brownie, mousse de chocolate

Naranja citrus / 38

Naranja grillada, espuma de triple sec, granita de manzanilla, caramelo de naranja

Crema brulée / 39

Cremoso de vainilla, cristal de caramelo

Tarta de quesos / 42

Queso crema, brie

Crepes rellenos / 41

Dulce de leche, crema montada cítrica

Crema volteada / 41

Caramelo de café, canela