

PARA PARTIR

SHOT DE PIURE FRESCO Salsa verde / Aliño criaturero. Ya un clásico! **\$3.400**

SHOT DE ALGAS Aguachile / Manzana / Palta. **\$2.400 V | VG | SG**

PARA PICAR & COMPARTIR

CEVICHE DE LOS PIURES Pesca fresca del día / Jibia crocante / Leche de tigre / Camote / Palta + Tostadas. **\$13.500**

PEJERREYES FRITOS DEL MATAQUITO Salsa tártara / Ají verde ahumado / Ensaladita de algas. **\$14.900**

BERENJENA A LAS BRASAS *OP. VEG.* Zapallo ahumado / Cremoso de cabra / Tomates confitados / Hierbas + Semillas. **\$13.900**

TIRADITO PIURANO *Inamovible desde carta de apertura!* Leche de Puma / Palta / Ute / Quinoa crocante + Tostadas. **\$13.500**

CROQUETAS DE JAIBA PICHILEMINA Salsa de pimentones ahumados / Puré de limón / Queso de Marchigue. **\$11.500**

MARISCOS DE ACÁ AL AJILLO Vino blanco / Cacho de cabra / Ajo chips + Focaccia de la casa para sopear **\$13.900**

PLATAZOS!

ARROZ CALDÚO A LO MARERO Piures de acá / Costillar Ahumada en casa / Alioli / Ensaladita fresca de limón. **\$16.500**

PESCA DEL DIA A LA PLANCHA *OP. VEG.* Papas con luce / Mantequilla de alcaparras / Ensaladita crocante de hierba. **\$14.500**

PAILÓN DE CHORITOS PROVENZAL Papas rotas fritas / Mayo de ají chileno. **\$12.900**

CON LA MANO *Todos los sandwiches vienen con papas fritas.*

CHURRASCO MARINO Pesca del día / Salsa tártara / Lechuga/ Criolla. **\$10.900**

BURGER CLÁSIC T+L+P/ Doble queso / Nuestra salsa / Cebolla morada. **\$10.900**

COLIFLOR AHUMADA Repollo agri dulce / Mayo curry / Chutney de papaya y cochayuyo. **\$9.500 V | VG**

CHANCHITO AHUMADO EN CASA BBQ de manzana / Ensalada de repollo y cilantro / Mostaza encurtida / Pepinillos. **\$11.900**

TACOS DE PESCADO Chancho en piedra a la parrilla / Ensalada criolla / Cilantro. **\$12.900**

TACOS DE HONGOS Hongo Ostra / Porotos negros/ Palta /Cilantro/ Picante. **\$12.900**

NIÑOS

CALUGAS DE PESCADO CON PAPAS FRITAS. **\$8.500**

CHEESEBURGER CON PAPAS FRITAS. **\$8.900**

DULCE

CRUMBLE DE MANZANA Y MEMBRILLO Helado de vainilla artesanal / Salsa toffee **\$6.900 V|VG**

TARTA DE CHOCOLATE Chocolate Ecuador 65% / Mascarpone casero / Helado de caramelo. **\$6.900**

BISCOCHO DE OLIVA Y MIEL Oliva de Marchigue / Cítricos / Helado de Pistacho. **\$6.900**

CERVEZAS

Pregunta a tu garzón o acércate a la barra para que te mostremos las 14 líneas de cervezas, sidras y kombuchas que tenemos disponibles. ¡Van cambiando todo el tiempo! Puedes probar gratis las que quieras antes de pedir.

COCTELERÍA DE LA CASA

La Punta Tonic Vodka Smirnoff/Gin Tanqueray Jugo de pomelo/Agua tónica/Sal de luce. **\$6.500**

Vodka Spritz Vodka Smirnoff / Sidra de manzana / Pulpa de maracuyá / Jugo de naranja Amargo de angostura **\$6.500**

Mojito de la casa Ron Havanna / Berries o Maracuya / Limón / Menta **\$5.200**

PichiMule Pisco Alto del Carmen/ Ginger beer/ Jugo de limón/ Amargo de angostura / Hierbas de la huerta **\$6.200**

Sangría en Copa Vino tinto joven / Pisco macerado en frutas / Naranja y frutas de la estación **\$5.500**

Feik Negroni Gin Tanqueray Sevilla / Aperol Vermú rosso /Tónica /Naranja **\$6.900**

Vodka Citric Vodka Smirnoff Bitter Citric/ Agua tónica / Jugo de limón **\$5.500**

Johnnie Ginger Whisky Johnnie Walker /Jugo de limón / Ginger ale / Rodaja de jengibre **\$5.900**

Michelada clásica Cerveza Royal / Limón / Salsa inglesa Tabasco / Sal **\$5.500**

Michelada Apiurada Clamato de la casa y un toque de leche de tigre con piure para levantar muertos! + **\$1.500**

MOCKTAILS

Mocktail Chupa Quarzo Maxa Kombucha/ Limón Jengibre / Pulpa de maracuyá / Hierbas de la huerta **\$5.000**

Mojito Virgen Limón / Menta / Berries o Maracuyá **\$4.200**

Bloody María Jugo de Tomate / Maxa Kombucha / Limón / Tabasco / Salsa Inglesa / Sal de apio / Pimienta **\$4.900**

Kombucha Michelada Maxa Kombucha / Limón / Salsa inglesa / Sal / Merkén **\$5.000**



COCTELERÍA CLÁSICA

Pisco Sour **\$5.500**

Piña Colada **\$5.500**

Aperol Spritz **\$5.500**

Ramazzotti Spritz **\$5.500**

Campari Tonic **\$5.900**

Gin Tonic (variedad de tonicas) **\$6.500**

Vermouth Rosso con soda **\$4.500** con tónica **\$5.500**

Negroni Gin Tanqueray/ Campari / Vermouth Rosso **\$5.500**

Bloody Mary Vodka Smirnoff/ Jugo de tomate/ Limón/ Apio **\$5.900**

COMBINADOS

Incluyen una bebida o tónica de acompañamiento

Pisco Alto del Carmen 35° **\$5.500**

Pisco Alto del Carmen 40° **\$5.900**

Pisco Monte Fraile 37,5° **\$7.500**

Fernet Branca **\$5.500**

Gin Tanqueray Flor de Sevilla **\$6.900**

Whisky Johnnie Walker Red Label **\$5.900**

Whisky Johnnie Walker Black Label **\$7.500**

JARRAS & SHOTS

Ponche la Lora Pisco Alto del Carmen / Araucano Pulpa de mango-maracuyá/ Jugo de limón / Espumante brut. Con unos trozos hipócritas de manzanas y naranjas frescas. **Jarra \$14.900**

Sangría de la casa Macerado de muchas frutas y hierbas en vino tinto / Un poco de pisco Alto del Carmen /Syrup aromático. **Jarra \$15.900**

El Gemelo Malvado del Shot de Piure Shot de piure/ Sal de tajín / Tequila **\$4.500**

Shot de Jägermeister **\$3.500**

SIN MALICIA

Limonada *Pregunta por los sabores del día* **\$4.100**

Jugo natural **\$3.900**

Gaseosa **\$1.900**

Agua mineral **\$1.500**

Infusión de hierbas **\$2.000**