



Platos Fríos

Ceviche Costamai \$11.500

Cubos de salmón fresco con camarones ecuatorianos bañados en una exquisita leche de tigre al rocoto, cebolla corte pluma, cubitos de pimentón, apio y cilantro.

Ceviche Chileno \$11.900

Cubos de reineta fresca, ostiones, camarones ecuatorianos macerados en una exquisita leche de tigre al ají verde, cebolla corte pluma y cilantro.

Ceviche de Locos \$15.900

Tiernos cubos de locos, cebolla morada, cebollín, cilantro, cubitos de palta en una exquisita salsa acevichada.

Carpaccio Costamai \$10.900

Finos cortes de filete de res con cebolla morada en pluma y queso parmesano. Una fusión perfecta entre ceviche y carpaccio.

Tártaro Bali \$9.900

Fresco y delicioso atún, mango, palta y láminas de coco con una suave y tropical leche de tigre.

Tiradito afrodisíaco \$13.900

Finas láminas de locos, pulpo ostiones y camarones, con un toque de coco laminado con palta y una exquisita salsa al ají amarillo.

Pulpo al olivo \$12.900

Trozos de pulpo cocido, bañado en salsa de aceituna con cubitos de pimentón y cilantro.

Pollo acevichado \$8.500

Exquisito pollo mechado con cebollín, cebolla morada, todo cortado fino y un exquisito aliño al jengibre.

Ensalada del Pacífico \$8.990

Sabroso atún tataki sellado en mix sésamo acompañado de palta, tomate cherry, semillas de zapallo y mix de hojas verdes con un exquisito dressing de la casa. (Se puede cambiar el atún por camarón)

Crudo Costamai \$10.900

Carne de vacuno cruda cortada muy fina y acompañada de cebolla, alcaparras, pimienta, mostaza, salsa inglesa y un toque especial de costamai.

Platos Calientes

Arroz con mariscos \$10.900

Suave y cremoso arroz con pulpo, calamar, camarones, acompañado de una fresca salsa criolla.

Filete saltado \$12.900

Cubos de filete saltado al wok con tomates, cebolla morada y cebollín verde con una exquisita salsa al estilo peruano, acompañado con una porción de arroz.

Ají de gallina \$9.900

Tiras de pechuga de pollo deshilachado con crema de ají amarillo y condimentos, acompañados con una porción de arroz.

Camarón al pil pil \$9.900

Sabrosos camarones saltados con un toque de mantequilla, ajo, ají cacho de cabra, un toque de vino blanco y cilantro fresco.

Pulpo a la Gallega \$12.900

Láminas de pulpo salteadas en mantequilla, vino blanco y un toque de ají color con unas ricas papas doradas.

Risotto de locos \$12.900

Cremoso risotto de locos a la huancaína con zeste de limón y un toque de limón sutil.

Risotto Saltado \$13.900

Cremoso risotto al ají panca, cubos de filete saltado, cebolla morada, cebollín, cilantro y nuestra rica salsa de saltado.

Risotto de pesto \$10.900

Suave risotto con salmón grillado, acompañado de una salsa teriyaki.

Risotto de setas Trufado con agregado de filete saltado \$13.400

Suave y cremoso risotto con variedades de hongos (portobello, parís, ostras) con exquisito toque de aceite de trufa negra y una buena porción de filete saltado.

Risotto de setas trufado \$9.900

Suave y cremoso risotto con variedades de hongos (portobello, parís, ostras) y un exquisito toque de aceite de trufa negra.

