

 **POSTRES** 

**TEXTURAS DE LÚCUMA Y ALGARROBINA**

Alfajor de mousse de lúcuma. Helado. Pecanas tostadas. Nibs.

s/ 34

**COULANT DE CHOCOLATE**

Helado de plátano al jospier. Crujiente de maíz chulpi.

s/ 34

**MERENGADO DE CHIRIMOYA**

Crema de hierba luisa & muña. Sorbete de maíz de guiñapo.

s/ 34

**TARTA DE QUESO**

Fresas. Sorbete de camu camu. Huacatay.

s/ 34



# LA NIÑA

Por Andrés Orellana



En La Niña, exploramos con ojos curiosos, el origen de nuestra cultura e historia a través de la variedad de productos que trajeron y descubrieron nuestros antepasados, respetando las tradiciones y creando nuevas expresiones.

Somos un restaurante de comida peruana que está dispuesto a contar una nueva historia.

## MENÚ DEGUSTACIÓN



La costa peruana ha sido el escenario de una poderosa alquimia culinaria cocida en el barro tras siglos y siglos de mestizajes. Cada plato de este menú es un puerto y un nuevo comienzo.



Un viaje atemporal s/ 350  
Maridaje s/ 270  
Maridaje sin alcohol s/ 150

El menú degustación se servirá a toda la mesa.



## ENTRADAS



### CEBICHE CLÁSICO

Camote horneado. Crema de choclo. Maíz Chulpi en galleta.

s/ 58

### CEBICHE CARRETILLERO

Pesca del día. Calamar. Algas en tempura.

s/ 72

### TARTARE DE ATÚN

Chips de papas nativas. Crema de rocoto. Emulsión de palta.

s/ 58

### CAUSA DE LANGOSTINOS

Salsa de ajíes. Mayonesa de almejas.

s/ 58

### TORTITAS DE CHOCLO

Conchas a la chalaca. Zarandaja

s/ 38

### MAGRET DE PATO

Zanahoria crocante. Salsa de arándanos. Higo a la parrilla.

s/ 56

### PULPO A LA PARRILLA

Chimichurri de ajíes. Puré de zarandaja. Cebolla encurtida.

s/55

### ANTICUCHOS DE CORAZÓN

Yuca frita. Salsas de carretilla.

s/ 48

### EMPANADA DE CARNE A LA BRASA (2 uds)

Alioli de jalapeños. Escabeche de tomates.

s/ 26

### PIZZA SALCHICHÓN JOSELITO

Jalapeño. Piña horneada con especias.

s/ 58



## FONDOS



### ARROZ AL JOSPER

Lomo de mero. Alioli de almejas. Vongoles al ají amarillo.

s/ 73

### SECO DE ASADO DE TIRA

Tacu tacu. Plátano manzanito. Huevo de corral.

s/ 72

### LOMO SALTADO A LO POBRE

Tacu tacu de frejol. Plátano manzanito. Huevo de corral.

s/ 78

### AJÍ DE GALLINA

Aceitunas tacneñas. Pecanas.

s/ 65

### PANCETA A LA BRASA

Panceta. Gel de chicha de jora. Glace de cerdo.

s/ 72

### RISOTTO DE HONGOS

Arroz arbóreo. Stracciatella. Setas a la brasa.

s/ 65

### FETUCCINE AL PESTO Y MILANESA DE CARNE

Lomo fino. Pesto casero. Queso parmesano.

s/ 70

### ARROZ CON PULPO

Pulpo crocante. Arroz alochado meloso. Emulsión de palta.

s/ 76

### CEVICHE DE PATO

Pierna confitada. Salsa de naranjas agrias. Yucas fritas.

s/ 78

### ARROZ CON PATO

Pierna y pecho a baja temperatura. Loche confitado. Palta.

s/ 150

