



ENTRADAS CALIENTES



LANGOSTINOS A LA PARRILLA

Yucas fritas. Salsa de saltado. Tucupí. Chalaca.

s/ 40

PULPO ANTICUCHERO

Majado de papa. Crema de rocoto al sifón. Chimi de ajíes.

s/ 50

CONCHAS AL JOSPER

Salsa de ajíes ahumados. Galletas de choclo. Chalaca. Zarandajas.

s/ 40

LA JALEA

Tempura de langostinos, calamar y pesca del día. Salsa de rocoto. Yucas buñuelos. Loche.

s/ 55

FLATBREAD #1

Tomates confitados. Pesto. Mozzarella de Pachacámac.

s/ 28

PIZZA MARGHERITA

Passata casera. Tomates confitados. Aceite de oliva de Tacna.

s/ 45



FONDOS



ARROZ CON MARISCOS AL JOSPER

Cangrejo, percebes, almejas y pulpo. Chimi de loche. Alioli de almeja.

s/ 75

ARROZ CON TODO EL PATO AL JOSPER

Pierna confitada. Pecho madurado. Loche confitado.

s/ 95

PESCA DEL DÍA A LA BRASA

Papas gratinadas. Espárragos verdes. Beurre blanc de Torontel.

s/ 55

POLLO AHUMADO A LA ROBATA

Huamantanga crocante. Mayonesa de ajíes. Kimchi de pak choi.

s/ 49

PANCETA A LA BRASA

Glacé de cerdo. Espuma de chicha de guiñapo.

s/ 65

LOMO SALTADO A LO POBRE

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

s/ 70

FETUCCINE AL PESTO Y MILANESA

Lomo fino. Pesto casero. Parmesano. Pasta artesanal.

s/ 70



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.



Costa Cosmopolita s/ 290
10 pasos
Maridaje s/ 220
Maridaje sin alcohol s/ 120

El menú degustación se servirá a toda la mesa.

ENTRADAS FRÍAS

CONCHAS AGUACHILE

Conchas de abanico. Leche de tigre de jalapeños. Sorbet de copoazú. Algas de Paracas.
s/ 40

CEBICHE LA NIÑA

Pesca del día. Puré de camote horneado. Crocante de maíz.
s/ 50

TIRADITO AL ROCOTO

Pesca del día. Choclo tostado. Aji mochero. Calamar crocante.
s/ 58

CAUSA PACÍFICO

Pulpo y langostinos a la robata. Galleta de calamar. Emulsión de rocoto.
s/ 52

TARTARE DE LOMO FINO

Maca negra. Alcaparrones. Tuétano al jospér. Crackers de la casa.
s/ 50

