

PIQUEOS

CROQUETA DE CHICHARRON
Panceta confitada y prensada cubierta por masa crocante de croqueta, acompañada de cremoso de huacatay.
S/ 26.00

TAKU DE PANCETA Y MOLE ADOBADO
Panceta confitada sobre tortilla de maíz morado y mole arequipeño.
S/ 22.00

UKUPA
Queso crocante y requesón cremoso de huacatay.
S/ 26.00

CONCHAS CARBÓN
Conchas de abanico al grill, crema de rocoto y ajo crocante, cau cau.
S/ 36.00

ENTRADAS

CEBICHE CLÁSICO
Cebiche tradicional de pesca del día, muse de camote, leche de tigre, choclito ahumado.
S/ 38.00

CAUSA NATIVA
Causa con papas nativas, tartare de trucha curada, chips de papas nativas y palta.
S/ 38.00

GREEN CEBICHE
Pesca del día, langostino chimichurri, leche de tigre de culantro, chifles y loche.
S/ 42.00

MOLLEJITAS DE TERNERA
Hummus de habas verdes, mollejas confitadas laqueadas con miel de cacao, trigo pop.
S/ 38.00

TIRADITO CHARACATO
Pesca del día, emulsion de rocoto y guiñapo, cau cau, ajo crocante y tortitas de choclo.
S/ 38.00

CARPACCIO TONNATO
Carpaccio de Lengua, salsa tonatto, alcaparras crocantes y aceite de ají.
S/ 36.00

PASTEL DE CHOCLO
Malaya guisada por 10 horas cubierta de pastel de choclo y salsa de su propio guiso.
S/ 38.00

PRINCIPALES

CONCOLÓN DE MARISCOS
Mixtura de mariscos braseados, arroz cremoso, loche y alioli negro.
S/ 50.00

OSSOBUCO ANDINO
Ossobuco cocido por 12 horas, crema de loche y salsa de raggout.
S/ 52.00

ARROZ CON CHANCHO
Meloso arroz con habas, panceta crocante, sarza de moraya y mayo de huacatay.
S/ 48.00

GYOZA
Rellenas de barriga de cerdo confitada, langostino brasa y caldo de adobo con curry rojo.
S/ 50.00

LOMO SALTADO
Lomo fino ahumado en el wok, papas crocantes y arroz con choclo.
S/ 52.00

CEBICHE BRASA
Pescado en salsa de rocoto amarillo cocido sobre la parrilla en hojas de achira, tortitas de choclo, trigo pop.
S/ 48.00

DULCE FINAL


TOCINO DEL CIELO
Miel de chancaca, crumble de maní y helado de tumbo.
S/ 24.00

SORPRESA DE CACAO
Texturas de chocolate en diferentes porcentajes.
S/ 28.00


PURO MANGO
Mango en miel de cacao a la brasa, achira, y sorbete de mango.
S/ 24.00

OUR SLOGAN?
YOU.

 @ourslogan.you

 @nomad_peru_

 @indigoaqp

 @ambaraqp



Hemos explorado flora y fauna de nuestra tierra y hemos creado platos y cocteles que mantengan una sintonía con nuestras raíces y tradiciones con sabores intensos y explosivos.

Nuestro menú estacional y cambiante es creado por las experiencias y vivencias de nuestro chef nómada y se compone de platos individuales y otros destinados a ser compartidos, esta es una costumbre fundamental de la cultura peruana.