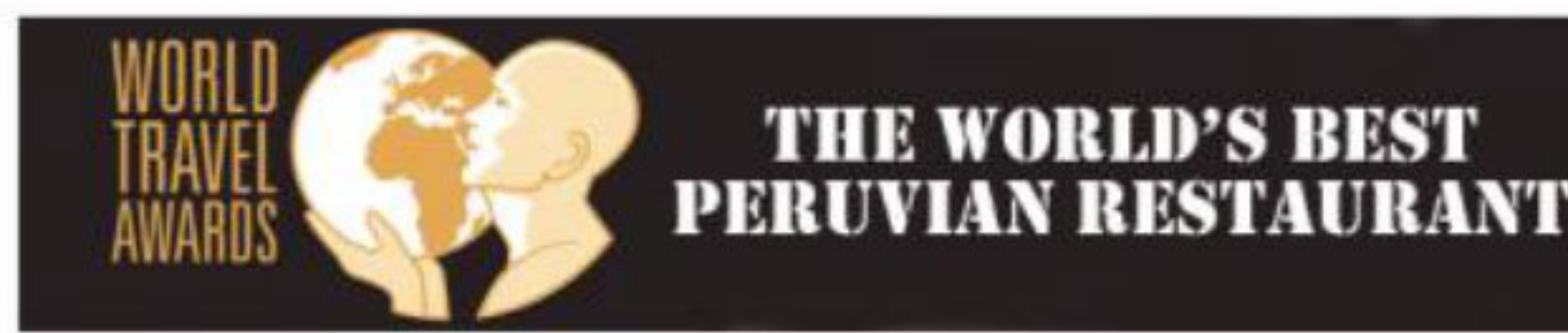


# LA DIVINA COMIDA

FUSIÓN PERUANA

BY *Marco Antonio*



## Purgatorio

*Purgatory*

*Entrada, Appetizer, Antipasti, Hors D'oeuvre*

### **Ceviche clásico con leche de tigre**

Pesca de estación, cebolla morada, culantro y chips de raíces costarricense.

*Seasonal raw fish, cooked and marinated in lemon, with red onions and cilantro.*

### **Ceviche en hoja de choclo**

Clásico de la cocina norteña del Perú, montado en la hoja del maíz y se lleva a la parrilla acompañado de salsa de ají.

*From the North of Peru, ceviche cooked in a corn leaf with ají sauce and lemon.*

### **Ceviche Nikkei**

Un favorito. Ceviche peruano japonés, cocina de autor.

*Bestseller. Peruvian Japanese ceviche.*

### **Ceviche de chicharrón de pescado al panko**

Acompañado de leche de tigre, cebolla morada, culantro y chips de raíces costarricenses.

*Fried ceviche with leche de tigre, red onion and cilantro.*

### **Pulpito a la parrilla**

El favorito de nuestros comensales. Imagínense el pulpo tostado y caramelizado.

*Our bestseller. Grilled octopus with a Mediterranean sauce made of balsamic vinegar reduction and honey. Amazing.*

### **Tiradito Trufado alla Parmiggiana**

Finas láminas de atún en una salsa de leche de tigre y aceite de trufa y queso parmesano.

*Thin slices of raw fish with leche de tigre sauce, truffle oil and parmesan cheese.*



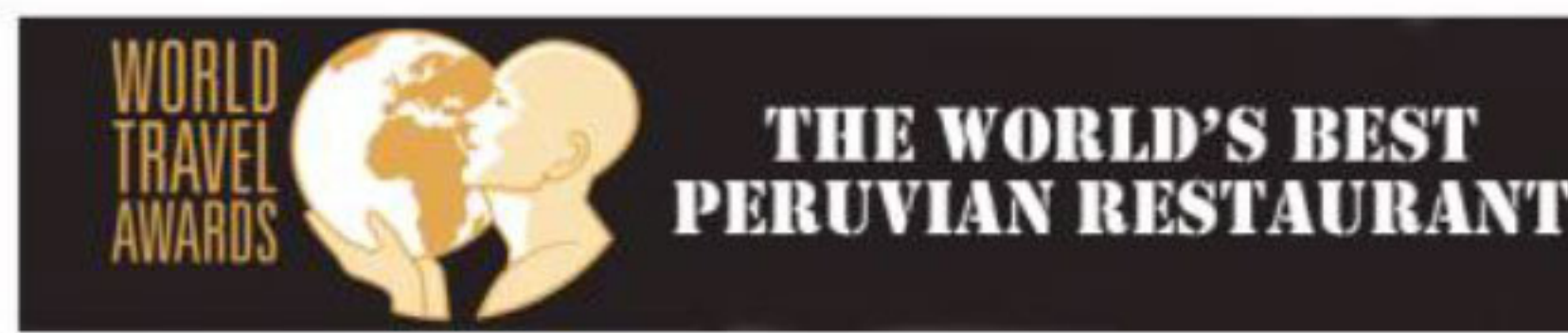
**-Si tiene alguna alergia por favor indicarnos.**

Impuesto de venta incluido 13% e impuesto de servicio incluido 10%

# LA DIVINA COMIDA

FUSIÓN PERUANA

BY *Marco Antonio Ganoza*



## Purgatorio

*Purgatory*

*Entrada, Appetizer, Antipasti, Hors D'oeuvre*

### **Tiradito al ají**

Con pasta de ají, aceite de oliva y limón.

*Thin slices of raw fish. The classic, with ají paste, olive oil and lemon.*

### **Ceviche camarones a la piedra**

Ceviche caliente de camarones jumbo en una salsa a base de ají amarillo, cebolla morada y culantro. Acompañado de arroz jazmín.

*Cooked prawn ceviche with ají sauce, red onion, and cilantro. Served with jasmine rice.*

### **Carpaccio de remolacha con queso feta y Quinoa crocante**

Finas láminas de remolacha acompañadas de queso feta y quinoa crocante.

*Thin slices of beet with feta cheese, arugula and crispy quinoa.*

### **Pozol Acriollado a nuestro estilo**

Una receta criolla de la cocina criolla de Costa Rica, reinventada y a nuestro estilo.

Maíz cascado, carne de cerdo y culantro fresco.

*Costa Rican creole soup, with our personal style. Hulled corn with pork meat and fresh cilantro. A taste of Costa Rica.*

### **Chicharrón de pulpito en ajo confitado con cama de Quinoa Roja**

Pulpo tostado, ajos al horno, cama de quinoa roja. Combinando sabores con salsa huancaína al limón.

*Roasted octopus and garlic in a quinoa bed. With our huancaína lemon sauce.*

### **Leche de Tigre Power**

Pesca de estación en trozos, con un toque de ají, rocoto, cebolla morada (ligeramente picante), raíces costarricenses. Espectacular.

*Seasonal raw fish, with ají, rocoto, red onion (slightly spicy). Amazing.*

**-Si tiene alguna alergia por favor indicarnos.**

Impuesto de venta incluido 13% e impuesto de servicio incluido 10%



# LA DIVINA COMIDA

FUSIÓN PERUANA

BY *Marco Antonio*



## Cielo

*Heaven*

*Fuerte, Main Couse, Piatto Principale, Plat Principal*

### El Milanesón

Una sábana de milanesa acompañada de spaghetti en nuestra clásica salsa huancaína, con huevo frito encima.

*The biggest Milanese you'll ever seen in Costa Rica.*

### Risotto Paisano

Hicimos una variante del risotto huancaína y de lomito saltado, los mezclamos y quedó ¡espectacular! Para todos los gustos.

*We did a little twist with our risotto a la huancaína and lomito. We mix them and it's spectacular!*

### Risotto de ají de gallina

Pollo con una salsa a base de pasta de ají, queso fresco, parmesano.

Acompañado de huevo duro y aceitunas moradas peruanas.

*Chicken mixed with a sauce made of ají, fresh White cheese, parmesan. Served with egg and purple olives.*

### Escalopines a la diavola

Lomito, mozzarella fresca, albahaca y hongo de estación, en una salsa pomodoro semi picante.

*Tenderloin cutlet, fresh mozzarella, basil with the season mushroom.*

### Salmón en costra de Quinoa crocante

El Super Food de la carta. Filete de Salmón a la plancha forrado en quinoa crocante en cama de aguacate.

*A superfood dish. Grilled salmon wrapped with crunchy quinoa on avocado.*

### Corvina alla Florentina

Pesca de estación, en una salsa cremosa, con un aromatizante con nuez moscada, cama de espinaca, puré y quinoa crocante.

*Seasonal raw fish in a creamy sauce, nutmeg flavoring, pure and crispy quinoa.*

**-Si tiene alguna alergia por favor indicarnos.**

Impuesto de venta incluido 13% e impuesto de servicio incluido 10%



# LA DIVINA COMIDA

FUSIÓN PERUANA

BY *Marco Antonio*



## Cielo

*Heaven*

*Fuerte, Main Couse, Piatto Principale, Plat Principal*

### **Lomito al funghi porcini**

Lomito bañado en una reducción de funghi porcini.

*Tenderloin bathed in a funghi porcini sauce.*

### **Papillote de pesca artesanal**

Con pesca de estación, en una salsa acevichada y un poco de picante al vino blanco con hierbas.

*Season fish with ceviche sauce and a bit of spicy, cooked in white wine and herbs.*

### **Lomito Saltado**

Lomito saltado en wok de influencia Peruano Cantonesa, cebolla morada y tomate, acompañado de papas campesinas y arroz jazmín.

*Peruvian Cantonese influence. Wok stir fried beef tenderloin with soy sauce, red onion and tomato. With our amazing roasted potatoes and jasmin rice.*

### **Mariscos Saltados**

Pesca y mariscos de estación cocinados en wok con salsa de soya.

Acompañado de papas campesinas y arroz jazmín.

*Season seafood cooked on a wok with soy sauce. With roasted potatoes and jasmine rice.*

### **Pollo Kamasutra**

Frutos secos costarricenses, crema de coco, vino blanco y curry, con almendras tostadas.

*A chutney made from dried fruit, coconut cream, curry and white wine. With a touch of roasted almonds.*

### **Divino Poke**

Con Quinoa Roja, aguacate, espinacas, y atún crudo marinados en una salsa peruano japonesa.

*Quinoa, avocado, spinach, and tuna marinated in a Peruvian Japanese sauce.*

**-Si tiene alguna alergia por favor indicarnos.**

Impuesto de venta incluido 13% e impuesto de servicio incluido 10%

