

PLATOS PRINCIPALES



Lubina frita 
salsa de chupe / majado de yuca.
Fried sea bass
chupe sauce / mashed cassava.

23€

Arroz con mariscos y salmón 
mix de mariscos / salsa americana / leche de tigre.
Rice with seafood and salmon
seafood mix / American sauce / Tiger's milk.

23€

Pulpo a la brasa 
salsa anticucho / olluco guisado / chalaquita / chia.
Grilled octopus
anticucho sauce / stewed olluco / chalaquita / chia.

23€

Muslo de pato 
salsa de ceviche caliente con naranja
agria / pure de zapallo loche.
Duck leg
hot ceviche sauce with sour orange /
loche pumpkin puree.

24€

Costilla de vaca a baja temperatura 
salsa norteña de chicha de jora y cerveza / tacu tacu /
zanahoria encurtida.
Slow-cooked beef ribs
northern chicha de jora and beer sauce / tacu tacu /
pickled carrot.

24€

Solomillo de vaca al wok 
salsa de "lomo saltado" / cebolla / patata amarilla / arroz jazmín.
Wok fried beef fillet
"lomo saltado" sauce / onion / yellow potato / jasmine rice.

25€

GUARNICIÓN



Arroz blanco jazmín con choclo.
Wild beef cecina chaufa rice.

4€

Arroz chaufa de cecina de la selva. 
Wild beef cecina chaufa rice.

5€

Patatas fritas.
Chips.

4€

Verduras de temporada al wok. 
Wok sautéed seasonal vegetables.

5€

POSTRES



Picarones con miel de frutas sorbete de lima. 
Picarones with fruit honey and lime sorbet.

9€

Tartaleta de manzana caramelizada. 
Caramelized apple tart.

9€

Chocolate peruano y helado de lucuma. 
Peruvian chocolate and lucuma ice cream.

9€

Mousse de guanabana y macambo garrapiñado. 
Soursop mousse and caramelized macambo.

9€



Macambo no es solo un nombre. Es una declaración de origen, identidad y propósito. Su nombre significa: "manjar de los dioses". Es un tesoro nutricional de la amazonia peruana poco conocido en Europa: una semilla emparentada con el cacao; pero más fina y natural, conocida como el "chocolate blanco de la selva".

Este ingrediente encarna la esencia del restaurante: exquisito, auténtico y con raíces profundas en la cultura peruana.

EXPERIENCIA COMPARTIR



Trio de ceviches



ceviche clásico de corvina / ceviche de aji amarillo mixto /
ceviche de rocoto con corvina y chicharrón de calamar.
Trio of ceviches
classic sea bass ceviche / mixed yellow pepper ceviche /
rocoto ceviche with sea bass and squid chicharrón.

35€

Ostra nikkei (1 unidad)



ponzu nikkei / granizado de huacatay y aguaymanto.
Nikkei oyster (1 unit)
nikkei ponzu / huacatay and cape gooseberry slush.

5.5€

Enrollado de atún



verduras encurtidas / emulsión de fruta de la pasión /
láminas de macambo.
Tuna roll
pickled vegetables / passion fruit emulsion / macambo slices.

13€

Causa de pollo payes a la Limeña



pollo confitado / salsa acevichada / leche de tigre de aguacate.
Lima-Style country chicken causa
confit chicken / ceviche sauce / avocado tiger's milk.

9.5€

Nigiri causa andina de wagyu (2 unidades)

causa / salsa de hierba andina / papada de cerdo.
Wagyu andean causa nigiri (2 pieces)
causa / andean herb sauce / pork jowl

7.5€

Uramaki acevichado



corvina / salsa de lima / cebolla japonesa.
Uramaki acevichado
sea bass / lime sauce / Japanese onion.

9.5€

Uramaki anticuchero



salmón / salsa de panca / boniato crujiente.
Uramaki anticuchero
salmon / panca sauce / crispy sweet potato.

9.5€

Croqueta de pato Pekín (2 unidades)



sofrito pachikay / con salsa de lima / quinoa suflada.
Peking duck croquettes (2 pieces)
sofrito pachikay / with lime sauce / puffed quinoa.

6.5€

Dados de cochinito confitado

pure de boniato y naranja / salsa escabeche / oliva de botija.
Confit suckling pig cubes
sweet potato and orange puree / pickled sauce / botija olives.

15€

Chorizo regional amazónico



cerdo ibérico /adobo de mishkina / pure de plátano asado / macambo.
Amazonian regional chorizo
Iberian pork / Mishkina marinade / roasted plantain puree / macambo.

13€

Pan rústico



lima / mantequilla de aceitunas botija.
Rustic bread
lime / botija olive butter.

7€

ENTRANTES FRIOS



Ceviche clásico de pescado



corvina / leche de tigre / maíces / boniato.
Classic fish ceviche
corvina / tiger's milk / corn / sweet potato.

25€

Ceviche de aji amarillo mixto



atún / mariscos / leche de tigre amarillo / boniato.
Mixed yellow chili ceviche
tuna / seafood / yellow tiger's milk / sweet potato.

25€

Ceviche de rocoto con pescado y chicharrón de calamar



corvina / leche de tigre de rocoto / chicharrón de calamar.
Rocoto ceviche with fish and squid cracklings
corvina / rocoto tiger's milk / squid cracklings.

25€

Tiradito de atún con salsa nikkei sumiso



láminas de atún / salsa sumiso / aguacate / pepino
holandés / plátano frito / togarachi de lima.
Tuna tiradito with nikkei sumiso sauce
tuna flakes / sumiso sauce / avocado / dutch
cucumber / fried plantain / lime togarachi.

24€

Pulpo al olivo



salsa de oliva botija / yuca / albahaca.
Octopus with olive oil
with botija olive sauce / yuca / basil.

19€

ENTRANTES CALIENTES



Patata rellena de pollo



muslo de pollo guisado / salsa huancaína
de rocoto / chalaquita de cebolla encurtida.
Chicken-Stuffed Potato
Stewed chicken thigh / Huancaína rocoto
sauce / Pickled onion chalaquita.

12€

Pastel de choclo



estofado de ternera / ramen / aji rocoto / queso latino.
Pastel de choclo
beef stew / ramen / rocoto chili / Latin cheese.

17€

Jalea de mariscos



mix de mariscos / pescado / salsa de lima / chimichurri criollo.
Seafood jelly
Seafood mix / fish / lime sauce / Creole chimichurri.

25€

Anticucho de cerdo ibérico



salsa pachamanca / patata amarilla / uchucuta de rocoto.
Iberian pork anticucho
pachamanca sauce / yellow potato / rocoto uchucuta.

21€

Vieira a la parmesana (2 unidades)



aji amarillo / vino blanco / queso parmesano.
Scallop Parmesan (2 pieces)
yellow chili / white wine / Parmesan cheese.

20€



LACTEOS

DAIRY



GLUTEN

GLUTEN



CAJAHUETES

PEANUTS



HUEVOS

EGGS



NUECES

NUTS



SOJA

SOY



PESCADO

FISH



SÉSAMO

SESAME



SULFITOS

SULFITES



CRUSTACEOS

CRUSTACEANS



MOSTAZA

MUSTARD



APIO

CELERY



MOLUSCOS

MOLLUSCS



ALTRAMUCES

LUPINS