

MENU

CENA



PORTO

CERVO

STARTERS

EDAMAME 7
soia e Sriracha

CALAMARI RICCI E GAMBERI 16
fritti e maionese al rocoto

ANTICUCHOS DI MELANZANE 12
shiro miso e semi di sesamo

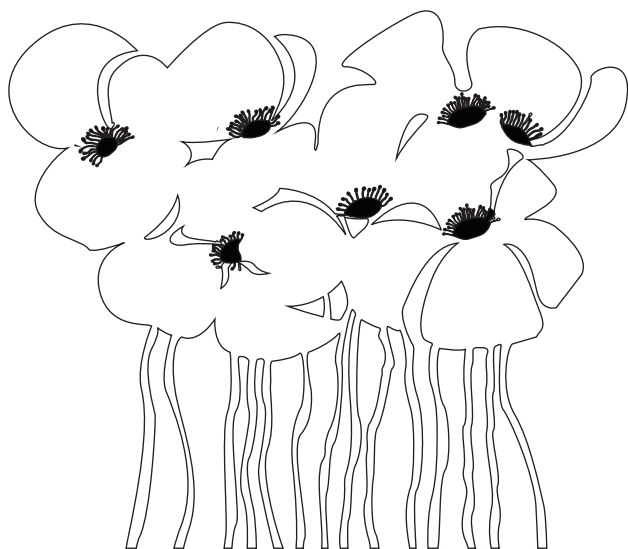
ANTICUCHOS DI AGNELLO 15
gel allo yuzu e salsa yakiniku

LANGOSTINO MELOSO 18
gamberi croccanti, guacamole e zest di bergamotto

GYOZA DI VERDURE 12
con salsa agrodolce

GYOZA DI MAIALE 12
con salsa agrodolce

SPILLO KILLER 16
calamaretti spillo, taccole e rocoto



CEVICHE BAR

CEVICHE

PURO 28
ricciola, cancha, choclo
e purea di camote

CHIFA 26
salmone, avocado, arachidi
e leche de tigre chifero

ROSEMARY 24
calamari, polpo, cozze, gamberi viola
e leche de tigre al basilico

DEGUSTAZIONE 40
selezione di ceviche Puro,
Chifa e Rosemary

TIRADITO

RICCIOLA 22
leche de tigre al mango
e chalaca di mango

GAMBERI VIOLA 23
leche de tigre al Bloody Mary
e chalaca di sedano

TONNO ROSSO 22
yuzu e olio di Sichuan

TACOS (3pz)

GUACAMOLE 12
coriandolo

SALMONE 15
avocado, alga dulce e semi di sesamo

TONNO ROSSO 18
cream cheese agrumato
e sale affumicato

FASSONA 15
guacamole, pico de gallo e salsa ponzu

ESPECIALES

SPAGHETTI ALL'ASTICE 35

pomodoro fresco, rocoto,
jalapeno e lime

CAUSA CATALANA 36

astice, patate con lime,
pomodori confit e agua de
tomate

LOMITO MIRAFLORES 32

filetto di manzo, patate
pavé, platano fritto e salsa
lomo

GRILL

POLPO 26

condimento andino,
salsa di peperone grigliato
e rocoto

TONNO ROSSO 32

con insalata di finocchi e yuzu

CALAMARO 24

con salsa criolla verde

POLLO RUSPANTE DISOSSATO 25

sovraccoscia con
salsa rostizada

RIB EYE 38

con shishito pepper
e salsa Char Siu
(250gr)

TOMAHAWK 120

con salsa chimichurri
(1.1Kg)



SIDES

INSALATA DI POMODORI 10

camone, cuore di bue,
datterino con quinoa
tostata e cipolla rossa di
Tropea

TAGLIATA DI PESCHE 12

con miele, pecorino sardo
e menta fresca

MOTTE 10

pannocchia alla griglia e
togarashi

PATATE FRITTE 8

in tripla cottura

Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa
Coperto 5 Euro (€)

DINNER

MENU

PACIFICO

PORTO CERVO

STARTERS

EDAMAME 7
soy and Sriracha

CURLY CALAMARI AND PRAWNS 16
fried and rocoto mayo

AUBERGINE ANTICUCHOS 12
shiro miso and sesame seeds

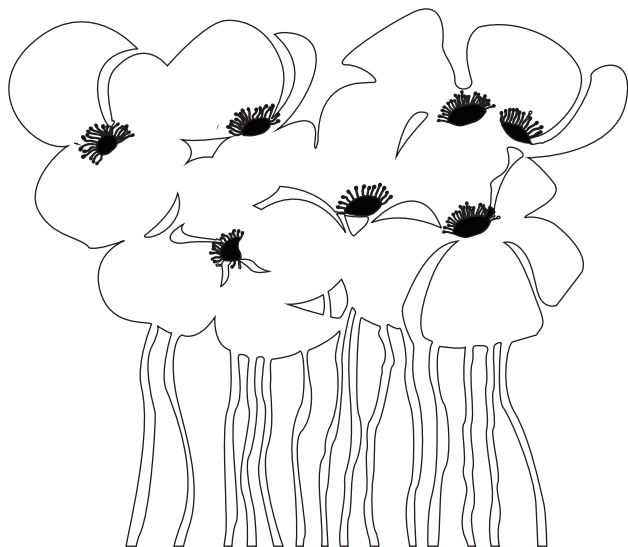
LAMB ANTICUCHOS 15
yuzu gel and yakiniku sauce

LANGOSTINO MELOSO 18
crispy prawns, guacamole and bergamot
zest

VEGETABLES GYOZA 12
sweet-and-sour sauce

PORK GYOZA 12
sweet-and-sour sauce

SPILLO KILLER 16
baby squid, jackdaws and rocoto



CEVICHE BAR

CEVICHE

PURO 28
yellowtail, cancha, choclo,
camote puree

CHIFA 26
salmon, avocado, peanuts
and leche de tigre

ROSEMARY 24
calamari, octopus, mussels, purple prawns
and basil leche de tigre

TASTING 40
selection of ceviche Puro, Chifa
and Rosemary

TIRADITO

YELLOWTAIL 22
mango leche de tigre
and mango chalaca

PURPLE PRAWNS 23
Bloody Mary leche de tigre
and celery chalaca

RED TUNA 22
yuzu and Sichuan oil

TACOS (3pcs)

GUACAMOLE 12
coriander

SALMON 15
avocado, dulce seaweed
and sesame seeds

RED TUNA 18
citrus cream cheese and smoked salt

FASSONA 15
guacamole, pico de gallo and ponzu sauce

ESPECIALES

LOBSTER SPAGHETTI 35

fresh tomatoes, rocoto,
jalapeno and lime

CAUSA CATALANA 36

lobster, potatoes with lime,
confit tomatoes and agua
de tomate

LOMITO MIRAFLORES 32

beef tenderloin, pave
potatoes, fried plantain and
lomo sauce

GRILL

OCTOPUS 26

andean seasoning,
grilled peppers
and rocoto sauce

RED TUNA 32

fennel salad
and yuzu

CALAMARO 24

green Criolla sauce

BONELESS FREE RANGE CHICKEN 25

thigh with rostizada sauce

RIB EYE 38

shishito pepper
and Char Siu sauce
(250gr)

TOMAHAWK 120

with chimichurri
(1.1Kg)



SIDES

TOMATOES SALAD 10

camone, cuore di bue,
datterino with toasted
quinoa and Tropea onions

PEACH TAGLIATA 12

honey, sardinian pecorino
and fresh mint

MOTTE 10

grilled corn and togarashi

TRIPLE COOKED FRIES 8

Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa
Coperto 5 Euro (€)

Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa. In caso di allergie si prega di consultare il personale di sala.
Il nostro pesce crudo, marinato ed affumicato viene abbattuto a -20°C secondo le normative europee (CE 853/2004).

*Il prodotto potrebbe essere preparato con materia prima congelata all'origine. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE n. 1169/20011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

LISTA DEGLI ALLERGENI1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali appropriate istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

All prices are in Euro (€) VAT included In case of allergies, please consult the dining room staff

Our raw, marinated and smoked fish is blast frozen to -20 °C according to European regulations (CE 853/2004) *Product might be prepared using ingredients frozen at source We kindly inform our customers that all food and drink prepared and administered in this exercise, ingredients or additives can contain traces that are considered allergens List of allergenic ingredients used are listed below Annex II of EU Reg No 1169/20011 - "Substances or products that cause allergies or intolerances"

LIST OF ALLERGENS 1 Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products 2 Crustaceans and shellfish products 3 Eggs and egg products 4 Fish and fish products 5 Peanuts and products based on peanuts 6 Soy and soy products 7 Milk and milk-based products (including lactose) 8 Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products 9 Celery and products based on celery 10 Mustard and mustard products 11 Sesame seeds and sesame seed products 12 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide 13 Lupins and products based on lupins 14 Molluscs and shellfish products One of our appointed managers is at your disposal to provide any additional support or information, including the provision of appropriate documentation, such as specific operating instructions, recipe books, original labels of the raw materials