

PRIMER BOCADO

ROLLITOS DE LOMO ANGUS S/30

Tiernos trozos de lomo saltado clásico, envueltos en una masa crujiente y dorada

PIZZA ENTRAÑABLE S/29

Al jospers con lomo angus, mozzarella fior de latte, tomates deshidratados.

EMPANADA FRITA DE ROAST BEEF S/32

Rellena con roast beef jugoso, cebolla y especias tradicionales.

MINI SLIDER ANGUS S/39

Tocino, cebolla caramelizada, queso cheddar.

CROQUETAS DE YUCA Y QUESO ANDINO S/36

Cubiertas con pulpo al jospers, chimichurri andino, salsa de olivo.

ANTES DEL CORTE

STEAK TARTAR S/49

Cortes de bife Angus a cuchillo, mostaza Dijon, pickles, cebolla, alcaparras, yema y tostas.

CARPACCIO DE LOMO S/47

Delicadas láminas de lomo marinado con cítricos, aceite de oliva y pimienta rosa. Coronado con rúcula baby, queso manchego, balsámico.

ROMANA ASADA S/38

Tomate, Cherry asado, kiwicha crocante, parmesano, balsámico, Caesar dressing.

BETERRAGAS ASADAS AL JOSPER S/36

Chutney de ajonjolí con frutos secos y balsámico, queso de cabra.

PULPO AL JOSPER S/72

Choclo con papitas salteadas, chimichurri de ají amarillo, cecina en polvo y pimentón dulce.

NUESTROS CORTES

*Todos incluyen un acompañamiento.

CERTIFIED ANGUS BEEF USA		CORTES ARGENTINOS	
ENTRAÑA 35OGR.	260	BIFE ANCHO 35OGR.	165
CORTES NACIONALES		BIFE ANCHO 50OGR.	235
LOMO FINO 35OG	110	BIFE ANGOSTO 35OGR.	140
PANCETA DE CERDO	60	BIFE ANGOSTO 50OGR.	200

ACOMPañAMIENTOS

BOWL DE ENSALADA MIXTA

Palta, mix de lechugas, rabanito bebé, tomate cherry, zanahoria glaseada, vinagreta de la casa.

VEGETALES GRILLADOS AL JOSPER

Pimientos, cebolla, zapallito italiano, espárragos, berenjena.

PAPAS FRITAS

Papas amarillas doble fritura, mantequilla de ajos.

GUARNICIONES S/20

ENSALADA DEL HUERTO

VEGETALES GRILLADOS

CHOCLO CON PAPITAS SALTEADAS

PALTA ENTERA

PAPAS FRITAS

OTRAS CARNES

TRUCHA BRASEADA S/58

180 gr de filete de trucha, majado de palta, brotes, rabanito, tomate asado, aceite verde.

POLLO CANCA AL JOSPER S/60

Salsa de sacha culantro, perejil ajo y limón, chochito, papas nativas.

HAMBURGUESA ENTRAÑABLE S/65

180 gr de bife Angus molido, envuelto en bacon, pan brioche y queso cheddar con papas fritas.

HAMBURGUESA TAL CUAL S/55

180 gr de bife Angus molido, lechuga, tomate, cebolla, queso, pickles, pan brioche con papas fritas.

COCTELES DE AUTOR

SE VIVE MEJOR S/49

Gin, Aperol, camu camu, piña clarificada, jarabe de especias.

A FUEGO LENTO S/49

Ron, Mezcal, miel de hibiscus, bitter rosso, manzana verde.

COCTELES CLÁSICOS

APEROL SPRITZ S/37

NEGRONI S/40

PISCO SOUR S/40

OLD FASHIONED S/45

CHILCANO S/35

CUBA LIBRE S/35

GIN TONIC S/38

PALOMA S/40

MOSCOW MULE S/39

BEBIDAS

LIMONADA CLASICA S/14
*También pídelo frozen.

LIMONADA DE HIERBALUISA S/16

AGUA SIN GAS 500ML S/12
*Opción con gas.

AQUA PANNA 500ML S/14

SAN PELLEGRINO 500ML S/24

INCA KOLA 300ML S/12
*También pídelo zero.

COCA 300ML S/12
*También pídelo zero.

CERVEZAS

PILSEN S/18

CUSQUEÑA DORADA S/18

CORONA S/21

STELLA ARTOIS S/21

APU VERÓNICA (DOBLE IPA) S/27

DARK CHARLIE (BLACK IPA) S/27

BE KIND (PILSNER) S/27

DOÑA ELSA (TRIGO) S/27

POSTRES

MOUSSE DE CACAO S/25

Textura de cacao de Quillabamba.

TARTA VASCA S/25

Queso mascarpone, frutos rojos.

PETIT FOUR PERUANOS S/25

Alfajor de almendra, suspiro limeño, churrito de lúcuma, salsa de chocolate.