Yunta

COMIDA
FUSIÓN

ENTRADAS

CAUSA LIMEÑA
11.00

ENSALADA DE POLLO Y AGUACATE, CORONADA CON PATATA PRENSADA AL AJÍ AMARILLO Y SUTILES NOTAS CÍTRICAS.
CHICKEN, AVOCADO AND HARD-BOILED EGG SALAD,
WITH PRESSED POTATO, AJÍ AMARILLO AND CITRUS NOTES.

CAUSA ACEVICHADA
13.50

PATATA SAZONADA Y PRENSADA AL AJÍ AMARILLO, RELLENA DE AGUACATE Y CORONADA CON CEVICHE DE PESCADO.
SEASONED PRESSED POTATO WITH AJÍ AMARILLO,
FILLED WITH AVOCADO AND TOPPED WITH FISH CEVICHE.

TEQUEÑOS DE QUESO
9.50

CLÁSICAS MASAS WANTÁN RELLENAS DE QUESO FRESCO CON EL TOQUE DE LA CASA, ACOMPAÑADAS DE SALSA DE MARACUYÁ.
CLASSIC WONTON WRAPPERS FILLED WITH FRESH CHEESE, HOUSE TOUCH, SERVED WITH PASSION FRUIT SAUCE.

YUQUITAS FRITAS
10.50

BASTONES DE YUCA FRITA, ACOMPAÑADOS DE SALSA HUANCAÍNA.
FRIED YUCA STICKS, SERVED WITH HUANCAÍNA SAUCE.

TAMALES
10.50

MASA DE MAÍZ Y RELLENO DE CERDO, CON ACEITUNA, HUEVO Y SALSA CRIOLLA.
CORN DOUGH FILLED WITH PORK, OLIVES AND EGG, SERVED WITH PERUVIAN SALSA CRIOLLA.

CHICHARRON DE CERDO
16.00

TROZOS DE CERDO MARINADOS Y FRITOS, CON PATATA DORADA, CAMOTE Y SALSA CRIOLLA.
MARINATED AND FRIED PORK BITES, SERVED WITH GOLDEN POTATOES, SWEET POTATO AND CRIOLLA SAUCE.

PAPA RELLENA
10.50

PAPA DORADITA Y CRUJIENTE POR FUERA, RELLENA DE CARNE SAZONADA, CEBOLLA, ACEITUNA Y HUEVO.
CRISPY GOLDEN POTATO FILLED WITH SEASONED BEEF, ONION, OLIVES AND EGG.

ANTICUCHOS PERUANO
13.50

LAMINAS DE CORAZON DE TERNERA MARINADO EN AJÍ PANCA Y ESPECIAS, ASADAS A LA PARRILLA Y ACOMPAÑADAS CON PATATA Y MAIZ COCIDO.
SLICES OF BEEF HEART MARINATED IN AJI PANCA AND SPICES, GRILLED AND SERVED WITH POTATO AND BOILED CORN.



CEVICHES

CLÁSICO
18.50

DADOS DE PESCADO MARINADOS EN JUGO DE LIMA PERUANA, CON AJÍ LIMO AL GUSTO.
FISH CUBES MARINATED IN PERUVIAN LIME JUICE, WITH AJÍ LIMO TO TASTE.

MIXTO
22.50

DADOS DE PESCADO Y MARISCOS FRESCOS MARINADOS EN JUGO DE LIMA PERUANA, CON AJÍ LIMO AL GUSTO.
FRESH FISH AND SEAFOOD CUBES MARINATED IN PERUVIAN LIME JUICE, WITH AJÍ LIMO TO TASTE.

YUNTA
23.00

DADOS DE PESCADO, GAMBAS Y PULPO, MARINADOS EN LIMA PERUANA Y AJÍ AMARILLO AHUMADO, CON AJÍ LIMO AL GUSTO.
FISH, PRAWN AND OCTOPUS CUBES MARINATED IN PERUVIAN LIME JUICE AND SMOKED AJÍ AMARILLO, WITH AJÍ LIMO TO TASTE.

DE CORVINA
24.00

DADOS DE CORVINA FRESCA MARINADOS EN JUGO DE LIMA PERUANA, CON AJÍ LIMO AL GUSTO.
FRESH CORVINA CUBES MARINATED IN PERUVIAN LIME JUICE, WITH AJÍ LIMO TO TASTE.

CARRETILLERO
24.00

DADOS DE PESCADO Y POTA MARINADOS EN JUGO DE LIMA PERUANA, CON AJÍ LIMO AL GUSTO, ACOMPAÑADOS DE CHICHARRÓN DE CALAMAR.
FISH AND SQUID CUBES MARINATED IN PERUVIAN LIME JUICE, WITH AJÍ LIMO TO TASTE, SERVED WITH CRISPY SQUID CHICHARRÓN.

WOK

ARROZ CHAUFA
16.00
ARROZ FRITO AL WOK CON TOQUES ORIENTALES Y POLLO.
WOK-FRIED RICE WITH ORIENTAL FLAVORS AND CHICKEN.

ARROZ CHAUFA DE TERNERA
17.00
ARROZ DORADITO AL WOK CON TERNERA, HUEVO, CEBOLLETA Y SALSA DE SOJA
GOLDEN WOK-FRIED RICE WITH BEEF, EGG, SPRING ONION AND SOY SAUCE.

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS
19.00
ARROZ FRITO AL WOK CON SOJA, GAMBAS, CALAMAR Y MEJILLONES.
WOK-FRIED RICE WITH SOY SAUCE, PRAWNS, SQUID AND MUSSELS.

ARROZ CHAUFA MAR Y TIERRA
20.00
ARROZ FRITO CON MARISCOS Y TERNERA AL WOK.
WOK-FRIED RICE WITH SEAFOOD AND BEEF.

AEROPUERTO
18.00
POLLO SALTEADO AL WOK CON FIDEOS, ARROZ, VERDURAS ORIENTALES Y SOJA.
WOK-STIR-FRIED CHICKEN WITH NOODLES, RICE, VEGETABLES AND SOY SAUCE.

LOMO SALTADO
23.00
SOLOMILLO DE TERNERA SALTEADO CON CEBOLLA Y TOMATE, PAPAS FRITAS Y ARROZ.
STIR-FRIED BEEF TENDERLOIN WITH ONION, TOMATO, FRIES AND RICE.

TALLARIN SALTADO
22.00
SOLOMILLO DE TERNERA AL WOK CON CEBOLLA, TOMATE, ESPAGUETI Y SOJA.
WOK-STIR-FRIED BEEF TENDERLOIN WITH ONION, TOMATO, SPAGHETTI AND SOY.

CONCHITAS / VIEIRAS

CONCHITAS A LA PARMESANA
14.50
VEIRAS GRATINADO CON MANTEQUILLA, QUESO Y LIMÓN
SCALLOPS GRATINATED WITH PARMESAN CHEESE, BUTTER AND LEMON.

CONCHITAS A LA CHALACA
13.50
VIEIRAS CON CEBOLLA, TOMATE, MAIZ COCIDO, LIMÓN Y AJÍ
SCALLOPS WITH ONION, TOMATE, CORN, LEMON AND CHILI

ESPECIALES

AJÍ DE GALLINA
17.00

GALLINA TROZADA, CON UNA CREMA DE AJÍ AMARILLO.
SHREDDED CHICKEN IN CREAMY YELLOW CHILI SAUCE, HOUSE STYLE.

TATAKI DE PATO CON ARROZ VERDE
20.90

MAGRET DE PATO FLAMBEADO CON ARROZ VERDE Y PATATAS A LA HUANCAÍNA.
FLAMBÉED DUCK TATAKI WITH GREEN RICE AND POTATOES WITH HUANCAINA SAUCE.

SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA
20.00

CORDERO GUISADO CON CILANTRO, AJÍ AMARILLO Y ZAPALLO LOCHE.
NORTHERN-STYLE LAMB STEW WITH CILANTRO AND AJÍ AMARILLO.

TALLARIN VERDE CON BISTECK
19.90

PASTA EN SALSA DE ALBAHACA Y AJÍ AMARILLO CON FILETE DE TERNERA.
PASTA WITH BASIL CREAM SAUCE AND BEEF STEAK.

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO
23.00

PASTA EN SALSA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO AL WOK.
FETTUCCINE IN HUANCAÍNA SAUCE WITH STIR-FRIED BEEF.

TACU-TACU CON LOMO SALTADO
22.00

DORADO DE ARROZ Y FRIJOLES, ACOMPAÑADOS DE UN JUGOSO LOMO SALTADO CON CEBOLLA Y TOMATE AL WOK
GOLDEN RICE AND BEANS, SERVED WITH JUICY WOK-FRIED BEEF.

TACU-TACU CON SALSA DE MARISCOS

DORADO DE ARROZ Y FRIJOLES, BAÑADOS DE UNA CREMOSA SALSA DE MARISCOS AL AJÍ, CON CEBOLLA, TOMATE Y UN TOQUE PICANTE.
GOLDEN RICE AND BEANS, TOPPED WITH A CREAMY SEAFOOD SAUCE INFUSED WITH PERUVIAN CHILI, ONION, TOMATO, AND A TOUCH OF SPICE.

PESCADO A LO MACHO
20.00

TROZOS DE PESCADO DORADO, SERVIDO EN UNA INTENSA SALSA DE MARISCOS, AJÍES Y ESPECIAS PERUANAS, ACOMPAÑADAS DE PATATAS DORADAS Y ARROZ BLANCO.
GOLDEN PIECES OF FISH SERVED IN RICH SEAFOOD SAUCE WITH PERUVIAN CHILIES AND SPICES, ACCOMPANIED BY GOLDEN POTATOES AND WHITE RICE.

CARAPULCRA CON SOPA SECA
18.50

GUISO TRADICIONAL DE PATATA SECO CON CERDO, AJÍ Y ESPECIAS PERUANAS, ACOMPAÑADO DE SOPA SECA DE FIDEOS, ALBACA Y CILANTRO.
TRADICIONAL PERUVIAN STEW MADE WITH DRIED POTATOES, PORK, PERUVIAN CHILIES AND SPICES, SERVED WITH SOPA SECA, BASIL AND A TOUCH OF CORIANDER.

SOPAS

CALDO DE GALLINA
14.00
GALLINA DE CORRAL, FIDEOS DE TRIGO, HUEVO DURO, UNA DELICIOSA BASE DE CALDO CON ABUNDANTE SABOR Y AROMA.
FREE-RANGE HEN, WHEAT NOODLES, HARD-BOILED EGG, A DELICIOUS BROTH BASE WITH ABUNDANT FLAVOR AND AROMA.

SOPA WANTAN
14.00
RECONFORTANTE CALDO CASERO CON WANTANES RELLENOS DE CARNE, FIDEOS Y VERDURAS FRESCAS.
COMFORTING HOMEMADE BROTH WITH MEAT-FILLED WONTONS, NOODLES, AND FRESH VEGETABLES.

CHUPE DE GAMBA
19.00
FONDO CREMOSO DE GAMBAS CON ARROZ, PATATAS, HUEVO Y HUACATAY.
CREAMY PRAWN CHOWDER WITH RICE, POTATOES, EGG AND HUACATAY.

SUDADO DE PESCADO
21.00
PESCADO ENTERO AL ESTILO NORTEÑO CON CHICHA DE JORA, CEBOLLA Y TOMATE.
NORTHERN-STYLE FISH STEW WITH CHICHA DE JORA, ONION AND TOMATO.

PARIHUELA
24.00
CALDO MARINO CON PESCADO, MARISCOS, GAMBAS Y CANGREJO.
MIXED SEAFOOD STEW WITH FISH, SHELLFISH, PRAWNS AND CRAB.

TIRADITOS

PICANTE AL GUSTO. SPICY TO TASTE

DE ATÚN
20.00
LÁMINAS DE PESCADO FRESCO EN SALSA CEVICHERA.
FRESH FISH SLICES IN CEVICHE SAUCE.

DE ROCOTO
17.50
LÁMINAS DE PESCADO EN SALSA DE ROCOTO.
FRESH FISH SLICES IN ROCOTO SAUCE.

CLASICO
17.00
LÁMINAS DE PESCADO EN SALSA DE AJÍ AMARILLO.
FRESH FISH SLICES IN AJÍ AMARILLO SAUCE.



BEBIDAS

NATURALES DE LA CASA

ZUMO NATURAL DE PIÑA	6.00
ZUMO DE MARACUYA	6.00
ZUMO DE CHICHA MORADA	6.50
JARRA DE MARACUYA	12.00
JARRA DE CHICHA MORADA	12.50

REFRESCOS

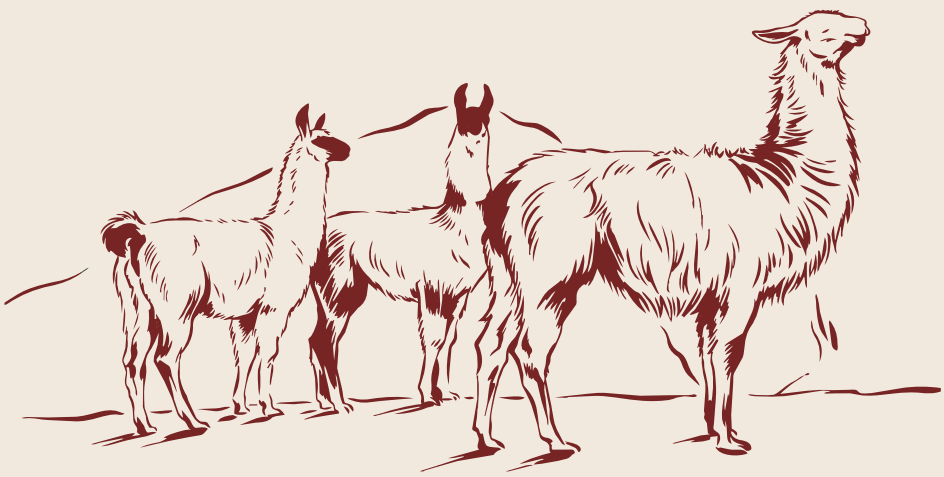
AGUA NATURAL	2.50
AGUA CON GAS	4.50
AQUARIUS LIMÓN	3.00
FANTA DE NARANJA / LIMON	3.00
COCA COLA CLÁSICA / ZERO	3.00
INKA COLA PERSONAL	4.00

CERVEZA / BEER

CAÑA	2.50
TERCIO MAHOU	3.50
TERCIO MAHOU SIN ALCOHOL	3.50
DOBLE DE CERVEZA	3.50
CERVEZA CON LIMÓN	3.80
PILSEN CERVEZA PERUANA	4.50
CUZQUEÑA CERVEZA PERUANA	5.00
JARRA DE CERVEZA (500ml)	5.00

VINOS / WINE

- VINOS TINTOS	
DE LA CASA	2.50
RIBERA DEL DUERO (RICARDO DUMAS)	3.50
RIOJA (MIL HOJAS)	4.00
- VINOS BLANCOS	
VERDEJO RUEDA (CUADRADA)	3.80
VERDEJO JUMILLA (ARDE)	3.30
GODELLO (LUNA BEBERIDE)	4.50
ALBILLO MAYOR (RICARDO DUMAS)	4.00



Yunta

COMIDA
FUSIÓN