



Sortilegio aromático

Tartar de pescado y alioli de hierbas

Hummus negro y mejillones

Calamares borrachos en salsa amazónica

Tostón de cerdo al teriyaki

Cebiche de cordero y mermelada de ají

Arroz fungi con osobuco a larga cocción

Ratatouille de frutas

Placer entre sombras

Pulpo nikkei, puré de coliflor y pan tostado

Carpaccio de pescado y crema de sachaculantro

Lasaña de maduro con rabo de res al ragú

Cremoso de palta, lapas y champiñones

Puré rústico del norte con solomillo a la huancaina

Fiesta de trucha y mango en salsa ponzu

Helado frito crocante

Destino oculto

Innovación criolla. La tradición se viste de misterio y revela lo inesperado.

Yuca rellena de lomo saltado

Cebiche de pollo

Fideuá y lengua guisada

Causa de frejol, seco y chalaca

Cordero en crema de ají

Tiradito norteño de mejillones

Sorbete de algarrobina

Alguinia del fuego

Carpaccio de lomo en crema de cocona

Majado de maduro y mollejas en salsa ponzu

Causa pituca y pulpo acebichado

Fideuá amazónico con polvo de cecina

Cordero en crema de rocoto

Arrisotado red velvet y panceta glaseada

Texturas de chocolate





El Oráculo

Premium

Trufa de lomo y parmesano crocante

Acebichado de durazno y trucha ahumada

Arrisotado de hongos y magret de pato

Tataki de bife en chalaca tropical

Chicharrón de cordero y festival de tubérculos

Conchas negras en crema ahumada de cocona

Cremoso de lúcuma

^{*} Reservas con tres días de anticipación. El precio por persona es de S/399.00. Incluye dos copas de vino.

Sexta Temporada

Lista de Precios

1100	Precios por persona	
	Regular	Premium
Lunes a miércoles	S/165.00	
Jueves a sábado	S/185.00	S/399.00
Feriados	S/205.00	



Sexta Temporada Maridajes

Maridaje	Precio por persona	
Vinos	S/120.00	
Cocteles de autor	S/116.00	
Sin alcohol	S/105.00	

^{*} Cada paquete de maridaje incluye 4 bebidas.

