



RUMI,

RESTAURANTE PERUANO

Tapas/Bocados

Mejillones en leche de tigre al ají amarillo, crema de aguacate, crispi de batata. (ración: 5 unidades). **15€**

Trío de causas **17€**

Tequeños de seco con humus de frejol. (ración: 5 unidades). **14€**

Zamburiña a la llama, salsa acevichada de huacatay, crema de batata y camaroncitos chinos crujientes. (ración: 3 unidades). **17€**

Mini chicharrón en brioche con crema de batata y sarza criolla. (unidad). **8€**

Ceviches y Tiraditos

Ceviche clásico de corvina con cancha, batata y choclo. **22€**

Ceviche de pescador de corvina, pulpo, mejillón, zamburiña, chipirón en leche de tigre al rocoto. **23€**

Ceviche cremoso de langostinos al ají amarillo y maracuyá con zarandajas y aguacate rostizado. **24€**

Tiradito de crema de rocoto con coral de boniato. **22€**

Tiradito andino de salmón al ají amarillo con coral de tinta de calamar. **22€**

Tiradito andino de salmón con salsa acevichada de huacatay, quinoa negra crujiente, tomate cherry, rocoto encurtido, choclo, cebolla y queso feta. **22€**

Pulpo al olivo tradicional (con la receta de Rosita Yimura). **17€**

Platos de fondo

Ají de gallina casero **18€**

Lomo saltado de pollo **22€**

Lomo saltado de carne **24€**

Seco de carrillera a la norteña con puré de pallares. **24€**

Choncholi marino: chipirón, chicharroncitos de cerdo, papa amarilla, salsa acevichada de huacatay, mermelada de rocoto. **22€**

Corvina en salsa a lo macho con papa amarilla crocante. **22€**