

Uarike

Cocina peruana

Uarike, proviene del vocablo quechua “warique” se refiere a un lugar especial donde uno disfruta de la comida.

Los quechuas del Imperio Inca adoraban a Inti (el Dios sol), porque su energía daba alimento fotosintético a sus tierras.

La cocina peruana se remonta a aquella cultura Inca, que más tarde fue influenciada por los inmigrantes europeos, chinos, africanos y japoneses. Aquel intercambio de productos y procedimientos dieron lugar a la rica y mestiza gastronomía peruana.

En Uarike nuestra misión es compartir estos sabores increíbles del Perú.

¡Bienvenidos a Restaurante Uarike!

Uarike

Cocina peruana

Entrantes

Boliyucas Con crema huancaína	9 €	Baos de anchoa 2 und. En escabeche de ajés peruanos.	12 €	Tiradito al olivo Pulpo y salsa de aceituna peruana.	14 €
Roll acevichado Con láminas de atún y leche de tigre.	14 €	Tacos de pulpo parrilla Macerado en salsa anticuchera.	14 €	Mix de causitas Pulpo, langostino, salmón y ave de corral.	15 €
Crunch fotomaki Con tartar de salmón ahumado.	14 €	Zamburiña acevichada Con leche de tigre de ají amarillo.	4 €	Tiradito de ají amarillo	14 €

Principales

Ceviche clásico Leche de tigre, boniato y maíces andinos.	20 €	Arroz con mariscos Cremoso.	20 €	Lomo saltado De solomillo flameado al wok.	24 €
Ceviche rocoto Leche de tigre de rocoto, boniato y maíces andinos.	20 €	Arroz chaufa Mar y tierra.	22 €	Fetuccini A la huancaína con lomo saltado.	22 €
Chicharron marino De pesca del día y frutos del mar.	20 €	Chaufa vegetariano Con mix de verduras al wok.	15 €	Pan de masa madre	1,5 €
Tallarín saltado Pollo y ternera salteado al wok.	15 €	Arroz con pato Arroz cremoso, confit y magret.	24 €		

Brasa y ahumados

Tira de asado 20 €
Costilla de vacuno y pepian de choclo.

Picaña a la parrilla 22 €
Con pappardelle de zapallo.

Anticuchos 13 €
De corazón a la parrilla.

Parrillada mixta 40 €
Picaña, chorizo criollo, muslo de pollo, anticuchos y asado de tira.

Guarniciones 6 €
Ensalada verde, patatas fritas rústicas ó arroz con choclo.

Pulpo anticuchero 24 €
Con cremoso de coliflor y ajés.

Postres

Tarta de maracuyá 6,5 €
Dulce y afrodisiaco.

Tres leches 6,5 €
Bizcocho humedecido.

Suspiro a la limeña 6 €
Manjar blanco y merengue.

Cremé brûlée de lúcuma 6 €
De lúcuma - fruta exótica peruana.

Cócteles

Pisco sour 8 €

Pisco sour de maracuyá 9 €

Mojito clásico 8 €

Chilcano lima 8 €

Chilcano maracuyá 9 €

Mojito frutos rojos 9 €

Uarike

Cocina peruana

Entrantes

Boliucas 9€ Con crema huancáína	9 €	Bao de anchoa En escabeche de ajíes peruanos.	7 €	Tacos de pulpo parrilla Macerado en salsa anticuchera.	14 €
Roll acevichado 14€ Con láminas de atún y leche de tigre	14 €	Bao de cerdito char siu Panceta laqueada y salsa rocoto.	15 €	Mix de causitas Pulpo, langostino, salmón y ave de corral.	15 €
Crunch fotomaki Con tartar de salmón ahumado.	14 €	Gyozas de tira de asado Sobre salsa norteña.	12 €	Tiradito de ají amarillo	14 €

Principales

Ceviche clásico Leche de tigre, boniato y maíces andinos.	20 €	Arroz con mariscos Cremoso.	20 €	Picaña a la parrilla Con pappardelle de zapallo.	22 €
Ceviche rocoto Leche de tigre de rocoto, boniato y maíces andinos.	20 €	Arroz chaufa Mar y tierra.	22 €	Lomo saltado De solomillo flameado al wok.	24 €
Pulpo anticuchero Con cremoso de	24 €	Chaufa vegetariano Con mix de verduras al wok.	15 €	Fetuccini A la huancáína con lomo saltado.	22 €
Chicharron marino De pesca del día y frutos del mar.	20 €	Arroz con pato Arroz cremoso, confit y magret.	24 €	Anticuchos De corazón a la parrilla.	13 €
Parrillada mixta Picaña, chorizo criollo, muslo de pollo, anticuchos y asado de tira.	40 €	Guarniciones Ensalada verde, patatas fritas rústicas ó arroz con choclo.	6 €	Pan de masa madre Consultar variedades.	1,5 €

Postres

Tarta de maracuyá Dulce y afrodisiaco.	6,5 €	Tres leches Con manjar blanco.	6,5 €	Cremoso de chocolate Con helado casero de fruta.	
--	--------------	--	--------------	--	--