

# 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

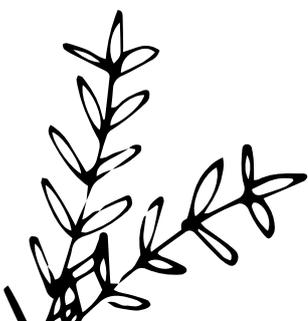


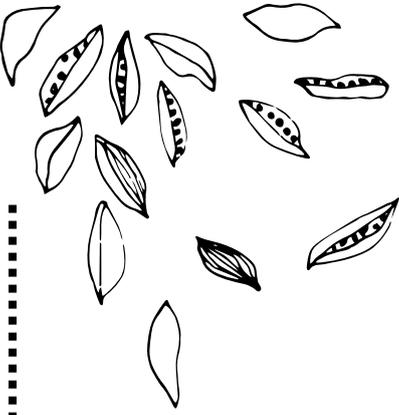
## Entrantes

<b>Boliyucas</b> Con crema huancaína	9 €	<b>Tiradito al olivo</b> Pulpo y salsa de aceituna peruana.	14 €
<b>Tacos de pulpo parrilla</b> Guacamole y rocoto.	14 €	<b>Mix de causitas</b> Pulpo, langostino, salmón y ave de corral.	15 €
<b>Zamburiña acevichada</b> Con leche de tigre de ají amarillo, 5 UNIDADES.	16 €	<b>Tiradito de ají amarillo</b>	14 €
<b>Crunch furai</b> Con tartar de trucha ahumada.	14 €	<b>Roll acevichado</b> Con láminas de atún y leche de tigre.	14 €

## Principales

<b>Ceviche clásico</b> Leche de tigre, boniato y maíces andinos.	20 €	<b>Arroz con mariscos</b> Cremoso y a la brasa.	20 €
<b>Ceviche rocoto</b> Leche de tigre de rocoto, boniato y maíces andinos.	20 €	<b>Arroz chaufa</b> Con panceta de cerdo braseado.	20 €
<b>Ceviche de ají amarillo</b> Pesca del día, leche de tigre de ají amarillo y maíce andinos.	20 €	<b>Chaufa vegetariano</b> Con mix de verduras al wok.	16 €
<b>Tallarín saltado</b> Pollo y ternera salteado al wok.	16 €	<b>Arroz con pato</b> Arroz cremoso, confit y magret.	24 €
<b>Lomo saltado</b> De solomillo flameado al wok y arroz blanco.	23 €	<b>Chicharron marino</b> De pesca del día y frutos del mar.	20 €





# Uarike

Cocina peruana



## Entrantes

---

<b>Boliyucas</b> Con crema huancaína	9 €	<b>Tiradito al olivo</b> Pulpo y salsa de aceituna peruana.	14 €
<b>Tacos de pulpo parrilla</b> Guacamole y rocoto.	14 €	<b>Mix de causitas</b> Pulpo, langostino, salmón y ave de corral.	15 €
<b>Zamburiña acevichada</b> Con leche de tigre de ají amarillo, 5 UNIDADES.	16 €	<b>Tiradito de ají amarillo</b>	14 €
<b>Crunch furai</b> Con tartar de trucha ahumada.	14 €	<b>Roll acevichado</b> Con láminas de atún y leche de tigre.	14 €

## Principales

---

<b>Ceviche clásico</b> Leche de tigre, boniato y maíces andinos.	20 €	<b>Arroz con mariscos</b> Cremoso y a la brasa.	20 €
<b>Ceviche rocoto</b> Leche de tigre de rocoto, boniato y maíces andinos.	20 €	<b>Arroz chaufa</b> Con panceta de cerdo braseado.	20 €
<b>Ceviche de ají amarillo</b> Pesca del día, leche de tigre de ají amarillo y maíce andinos.	20 €	<b>Chaufa vegetariano</b> Con mix de verduras al wok.	16 €
<b>Tallarín saltado</b> Pollo y ternera salteado al wok.	16 €	<b>Arroz con pato</b> Arroz cremoso, confit y magret.	24 €
<b>Lomo saltado</b> De solomillo flameado al wok y arroz blanco.	23 €	<b>Chicharron marino</b> De pesca del día y frutos del mar.	20 €



## Brasa y ahumados

<b>Parrillada mixta</b>	45 €	<b>Tira de asado</b>	24 €
Picaña, chorizo criollo, entraña, anticuchos y asado de tira.		Costilla de vacuno asada 20 horas acompañada de fetucini a la huancaína.	
<b>Picaña a la parrilla</b>	22 €	<b>Anticuchos</b>	16 €
Con guarnición.		De corazón de vacuno a la parrilla.	
<b>Guarniciones</b>	7 €	<b>Pulpo anticuchero</b>	24 €
Ensalada verde, patatas fritas rústicas, patatas salteadas al chimichurri ó arroz con choclo.		Con salsa velouté de ajíes andinos.	

## Postres

<b>Pasión Andina</b>	7 €	<b>Torrija</b>	7 €
Cheesecake de maracuyá		Con helado de manjar blanco.	
<b>Crema volteada</b>	7 €	<b>Bombones chocotejas</b>	10 €
Con helado de pasas maceradas en pisco.		4 sabores.	

## Cócteles

<b>Pisco sour</b>	9 €	<b>Chilcano lima</b>	9 €
<b>Pisco sour de maracuyá</b>	9 €	<b>Mojito clásico</b>	9 €
<b>Chilcano maracuyá</b>	9 €	<b>Mojito frutos rojos</b>	9 €
<b>Margarita maracuyá</b>	9 €	<b>Margarita lima</b>	9 €
<b>Costa - Cóctel servido en Huaco Erótico de la Fertilidad</b>	12 €		
<b>Sierra - Cóctel servido en el Cuy Andino</b>	12 €		
<b>Selva - Cóctel servido en Loro Guacamayo</b>	12 €		

## Brasa y ahumados

<b>Parrillada mixta</b>	45 €	<b>Tira de asado</b>	24 €
Picaña, chorizo criollo, entraña, anticuchos y asado de tira.		Costilla de vacuno asada 20 horas acompañada de fetucini a la huancaína.	
<b>Picaña a la parrilla</b>	22 €	<b>Anticuchos</b>	16 €
Con guarnición.		De corazón de vacuno a la parrilla.	
<b>Guarniciones</b>	7 €	<b>Pulpo anticuchero</b>	24 €
Ensalada verde, patatas fritas rústicas, patatas salteadas al chimichurri ó arroz con choclo.		Con salsa velouté de ajíes andinos.	

## Postres

<b>Pasión Andina</b>	7 €	<b>Torrija</b>	7 €
Cheesecake de maracuyá		Con helado de manjar blanco.	
<b>Crema volteada</b>	7 €	<b>Bombones chocotejas</b>	10 €
Con helado de pasas maceradas en pisco.		4 sabores.	

## Cócteles

<b>Pisco sour</b>	9 €	<b>Chilcano lima</b>	9 €
<b>Pisco sour de maracuyá</b>	9 €	<b>Mojito clásico</b>	9 €
<b>Chilcano maracuyá</b>	9 €	<b>Mojito frutos rojos</b>	9 €
<b>Margarita maracuyá</b>	9 €	<b>Margarita lima</b>	9 €
<b>Costa - Cóctel servido en Huaco Erótico de la Fertilidad</b>	12 €		
<b>Sierra - Cóctel servido en el Cuy Andino</b>	12 €		
<b>Selva - Cóctel servido en Loro Guacamayo</b>	12 €		