

# TAYPÁ

## ESPECIALES DEL MES



### **Conchas Taypá** | \$660.00

Mariscos, salsa de ají panca, gratinado. (6 pzas.)

### **Ensalada de mariscos** | \$280.00

Base de lechugas y arugula con jitomate cherry, cebolla morada, aceitunas, y mezcla de mariscos con aderezo de mayonesa y ají amarillo. (350 grs.)

### **Rollo Beni** | \$310.00

Rollo makki relleno de nori, aguacate, camarón empanizado con salsa acevichada (mayonesa y rocoto) y julianas de camote. (390 grs.)

### **Mejillón al vino blanco** | \$250.00

Mejillones cocinados al vino blanco con cebolla, ajo, perejil y toque de aceite de oliva. (12 pzas.)

### **Pulpo panzón** | \$570.00

Pulpo a la braseado, espuma huancaína, salsa macha y dos purés de papa y camote. (300 grs.)

### **El May** | \$320.00

Cama de elote con ceviche de pescado clásico mega picoso con dos brochetas anticucho de lomo encima. (360 grs.)





# TAYPÁ

## \*\*\*\*\* CARTA DE ALIMENTOS



### ENTRADAS FRÍAS



#### LECHES

##### **Leche de tigre** | \$220.00

Caldo de marinado de pescado, limón y verduras, la base de los ceviches y tiraditos peruanos. La acompañamos de pescado (300 gr).

##### **Leche de León** | \$220.00

Leche de tigre con ají Amarillo acompañada de pescado y camarón (300gr).

##### **Leche de pantera** | \$250.00

Leche de tigre mezclada con conchas negras que le aportan el color y el sabor intenso de la pata de mula. (300 gr).

##### **Leches peruanas Tappá** | \$280.00

Tigre, león y pantera en presentaciones pequeñas (180 gr.)

#### CEVICHE Y TIRADITOS

##### **Ceviche Tappá** | \$290.00

Leche de tigre de rocoto, pulpo, callo de hacha, pescado y aros de calamar frito. (280 grs.)

##### **Ceviche clásico** | \$270.00

Leche de tigre, pescado en cubo marinado en limón, cebolla, choclo (elote), camote y cilantro. (170 grs.)

##### **Ceviche el novio de México** | \$295.00

Ceviche clásico en una presentación muy especial acompañado de aros de calamar. (170 gr.)

##### **Ceviche de choros** | \$310.00

Leche de tigre, con mejillones servidos en su concha con cebolla morada, choclo (elote), camote amarillo y cilantro. (170 gr.)

##### **Ceviche de pulpo** | \$310.00

Pulpo troceado servido con leche de tigre acompañado de cebolla morada, choclo (elote), camote amarillo y cilantro. (170 grs)

##### **Ceviche El Negro** | \$310.00 🔥🔥🔥

Leche de tigre, pescado en cubo marinado en limón, cebolla, choclo (elote), camote y cilantro con mucho Rocoto, muy picoso.

##### **Tiradito de Atún Nikkei** | \$310.00

Láminas de atún marinadas con salsa de soya, vinagre de arroz, tamarindo, ají panca, aceite de ajonjolí, abanico de aguacate y rodaja de pepino. (180 grs)

##### **Tiradito de pescado** | \$310.00

Láminas de filete de pescado marinadas en leche de tigre, acompañadas de cebolla morada, choclo (elote), camote amarillo y cilantro. (220 grs.)

##### **Tiradito mixto** | \$330.00

Láminas de filete de pescado marinadas en leche de tigre, acompañadas de cebolla morada, choclo (elote), camote amarillo y cilantro. (220 grs.)

##### **Tiradito vegano** | \$280.00

Champiñón y palmitos marinados con salsa de soya, vinagre de arroz, tamarindo, ají panca, aceite de ajonjolí, abanico de aguacate, camote, choclo (elote) y rodaja de pepino. (220 grs.)

*\*Pide las leches, ceviches y tiraditos tan picosos como gustes.*



# TAYPA

## MÁS ENTRADAS FRÍAS



### Tártara de Atún Nikkei | \$280.00

Atún picado marinado en salsa de soya, limón, aceite de ajonjolí, trozos de aguacate, cebolla morada y aceite de cilantro. Servido sobre crocante de yuca. (220 grs.)

### Choritos a la Chalaca | \$220.00

Mejillones en salsa chalaca (jitomate, cebolla, rocoto y choclo (elote)). (220 grs.)

### Aguachile Negro | \$280.00

Camarón crudo, camarón cocido, aguacate, pepino, cebolla morada y marinado negro de la casa. (320 grs.)

### Causas | \$230.00

Puré de papa mezclado con limón, aji amarillo y limón. Acompañada de aguacate: camarón, pulpo, pollo y acevichada. (280 grs.)

## ENTRADAS CALIENTES

### Conchitas a la parmesana | \$100.00

Vieiras servidas en su concha gratinadas con salsa de vino blanco y queso parmesano.

### Anticuchos (pulpo, camarón, filete de res y corazón) | \$100.00

Brocheta marinada en una salsa de aji panca, cerveza oscura, vinagre y especias. Acompañada de salsa chalaca, choclo (elote) y puré de camote amarillo.

### Chicharrón de Calamar | \$100.00

Aros de calamar fritos y empanizados con salsa tártara y salsa a la huancaína.

### Chicharrón de pulpo | \$100.00

Trozos de pulpo fritos y empanizados con salsa tártara y salsa a la huancaína.

## ENSALADAS



### Ensalada Yeya | \$180.00

Cubos de betabel, papa, zanahoria y chícharo sobre cama de lechugas, huevo duro y aderezo a base de mayonesa. (320 grs.)

### Ensalada de palmito | \$210.00

Palmitos, aguacate, jitomate cherry, cebolla morada, mix de lechugas y vinagreta de aji Amarillo. (250 grs.)

### Ensalada Teriyaki | \$230.00

Mix de lechugas, pollo teriyaki (230 grs.), jitomate cherry, pepino, almendras y aderezo teriyaki a base de mayonesa.

## SOPAS

### Chupe de Camarón | \$260.00

Sopa espesa con un toque picante, queso fresco, papa, arroz y camarones. (360 grs.)

### Parihuela A la Loca | \$270.00

Sopa de pescado preparada en una base de tomates frescos y una deliciosa mezcla de camarón, calamar, pescado y almejas acompañada de arroz blanco. (360 grs.)

### Aguadito de mariscos | \$250.00

Caldo verde a base de cilantro, arroz, camarón, pescado, mejillones, langostinos y un toque de aji amarillo. (360 grs.)

### Sopa criolla | \$230.00

Caldo a base de tomate con pasta, trozos de filete de res, papá y huevo pochado. (360 grs.)



# TAYPA

## PRINCIPAL



**Langosta a lo macho** | \$3,100.00/kg  
Salsa cremosa con rocoto, aji amarillo, mariscos, camarón, mejillón, calamar, pulpo y concha vieira y langosta entera acompañado de arroz blanco.

**Pescado a lo macho** | Precio con nuestros asesores  
Salsa cremosa con rocoto, aji amarillo, mariscos, camarón, mejillón, calamar, pulpo y concha vieira y langosta entera acompañado de arroz blanco.

**Sudado de pescado** | Precio con nuestros asesores  
Pescado entero en una salsa salteada de pimientos, jitomate y cebolla.

**Lomo saltado** | \$330.00  
Filete de res flameado al wok con cebolla morada, jitomate, cilantro y salsa caldo de res y soya. Acompañado de arroz, papa y camote. (350 grs.)

**Arroz con mariscos** | \$280.00  
Arroz a base vino blanco con chícharo, pimiento rojo y un toque de queso parmesano. Acompañado de pulpo, camarón y calamar en una salsa roja de la casa. (350 grs.)

**Risotto huancaína con mariscos anticuchos** | \$340.00  
Risotto en salsa huancaína, vino blanco, camarón, pulpo y calamar en salsa anticuchera (vinagre, ají panca y cerveza oscura). (350 grs.)

**Risotto de camarones anticuchos** | \$100.00  
Risotto en salsa huancaína, vino blanco, camarón, pulpo y calamar en salsa anticuchera (vinagre, ají panca y cerveza oscura). (310 grs.)

**Espagueti a la huancaína con lomo saltado** | \$320.00  
Pasta en salsa huancaína, con lomo saltado toque de queso parmesano. (350 grs.)

**Espagueti Chucky** | \$310.00  
Pasta en salsa huancaína, toque de queso parmesano y camarones. (350 grs.)

**Chaufa de mariscos** | \$295.00  
Arroz frito estilo oriental con mariscos (calamar, pulpo, camarón y langostino). (350 grs.)

**Chaufa de lomo** | \$295.00  
Arroz frito estilo oriental con filete de res. (350 grs.)

**Fuente Salinas** | \$690.00  
Ceviche tradicional, causa, chicharrón de calamar, papa a la huancaína, pulpo a la brasa, y langostinos a lo macho. (600 grs.)

**Guarniciones**  
Papa o yuca a la huancaína \$160, puré de papa \$90, papa rellena \$180, puré de camote \$90, choclo \$90 o betabel a la crema. \$90 (200 grs.)

## CARNES

**Short Rib al vino tinto** | \$640.00  
Costilla de res en cocción lenta al horno con salsa de vino tinto con champiñones y zanahorias acompañada de puré de papa. (600 grs.)

**Rib Eye** | \$690.00  
A la parrilla, con chimichurri, acompañada de puré de papa. (400 grs.)

**Costillas Pirru** | \$820  
Costilla y chuleta de cordero con espuma a la huancaína y aceite de menta. Acompañada de puré de papa o camote. (600 grs.)



# TAYPA

## ESPECIALES DEL MES



### POSTRES

#### **Suspiro limeño de lúcuma** | \$160.00

Reducción de leches, lúcuma y merengue de oporto.

#### **Delicia de lucuma** | \$160.00

Mousse de lúcuma a base crema batida.

#### **Picarones** | \$140.00

Masa de harina de trigo y camote. Frita en forma de dona, acompañada de sirope de hoja de higo y piloncillo.

#### **Tres texturas de chocolate** | \$170.00

Mousse de chocolate dentro de esfera de chocolate rígido, frutos rojos y tierra de chocolate.

#### **Pavlova de frutos rojos** | \$160.00

Merengue, crema batida en pasta crujiente con coulise de frutos rojos y oporto.

