



MAESTRA

*Vida*

PERUVIAN CUISINE

# MENY



## FÖRRÄTTER

### **Causa (Kausay) – 100 kr**

Potatismos, citron, chili (tonfisk eller kyckling).

### **Papa a la huancaína – 110 kr**

Kokt skivad potatis med sås (såsens innehåll: gul chili, mjölk, kex, salt, peppar och mixad keso).

### **Tamales – 100 kr**

Majsdeg kokt med salt och peppar, bit griskött, oliver och lite chili.

### **Papa rellena – 120 kr**

Friterad potatismos fylld med köttfärs, oliver, russin, lök, ägg, salt och peppar.

### **Salchipapas – 90 kr**

Stekta korvskivor med pommes frites

### **Camote frito – 90 kr**

Friterad sötpotatis

### **Yuca frita – 90 kr**

Friterad kassava

### **Ocopa – 120 kr**

Sås gjord på typiska Peruanska örter, ost, kex, mjölk och jordnötter.

Serveras med kokt potatiskokt ägg och oliver.

### **Anticuchos (speciella dagar) – 200 kr**

Stekt kohjärta marinerat med peruanska kryddor. Serveras med potatis och sås.



---

## FISK & SKALDJUR

### **Ceviche de pescado – 270 kr**

Färska fisk tärningar marinerade i limejuice, salt, peppar och koriander. Serveras med lök, sötpotatis, majs och krispig friterad majs

### **Arroz con Mariscos – 270 kr**

Ris med skaldjur, färsk koriander, grönsaker, smaksatt med egengjord hummerfond.

### **Chupe de pescado – 280 kr**

Mustig fisksoppa med fiskfiléer, räkor, smaksatt med hemgjord hummerfond & fiskbuljong, koriander och en skvätt mjölk. Serveras med kokt skivad potatis.

### **Jalea – 270 kr**

Fiskbitar, bläckfisk, musslor, panerade med mjöl. Serveras med friterad kassava, majs och hemgjord sås.

### **Parihuela – 280 kr**

Skaldjurssoppa med fisk, smaksatt med hemgjord hummerfond, fiskbuljong. Serveras med lök, lime och färsk koriander.

### **Pescado a la Chorrillana – 240 kr**

Friterad fisk med fisksås. Serveras med rostad potatis och ris.

### **Mixtura Marina – 320 kr**

Fyra klassiska peruanska rätter på samma tallrik – ceviche, jalea, ris med skaldjur och causa.

### **Choritos a la Chalaca – 280 kr**

Musslor marinerade med limejuice, lök, tomater i bitar och chili.

### **Sudado de pescado – 240 kr**

Fiskgryta med ris och kokt kassava.

### **Pescado a lo macho – 280 kr**

Friterad fisk med hummersås, skaldjur och grönsaker. Serverad med ris och rostad potatis.

### **Chaufa de mariscos – 280 kr**

Stekt ris blandat med skaldjur, soja, ägg, salladslök och grönsaker.

---



## FÅGEL

### **Pollo a la Brasa (1/4) (Fredagar) – 200 kr**

Grillad kyckling med sallad, gurka, rödbetor och rädisor. Serveras med fem såser: vinäggrett, majonnäs, senap, chimichurri och huacatay.

### **Pollo Frito – 200 kr**

Friterad panerad kyckling. Serveras med ris, pommes och sallad.

### **Arroz con Pato – 280 kr**

Anka med ris, kryddad med koriander.

### **Arroz con Pollo – 240 kr**

Kyckling med ris, koriander och grönsaker.

### **Arroz Chaufa – 240 kr**

Stekt ris med kyckling, soja, ägg och grönsaker.

### **Arroz Chaufa Especial – 270 kr**

Stekt ris med kyckling, räkor, grönsaker, ägg och soja.

### **Carapulcra – 200 kr**

Torkad potatis med kyckling och griskött, lök, peppar och röd chili.

### **Combinado – 280 kr**

Tallarín rojo, chanfainita, ceviche och huancaína.

### **Ronda Criolla – 320 kr**

Ceviche, chanfainita, arroz con pollo, tallarin rojo con pollo och frejol con seco med lamm ?



## KÖTT

### **Lomo Saltado** – 280 kr

Biff med lök, tomat, soja och vinäger. Serveras med ris och pommes.

### **Bistec a lo Pobre** – 280 kr

Entrecôte med ris, pommes, stekt ägg och friterad banan.

### **Seco de Cordero** – 270 kr

Lammgryta med koriander. Serveras med bönor, ris och lök.

### **Cau Cau** – 240 kr

Skivor bitar av komage med potatis, vitlök, morot och grönsaker. Serveras med ris.

### **Tallarin Saltado** – 270 kr

Stekt spaghetti med biff, lök, tomat, soja och koriander.

### **Tacu Tacu** – 280 kr

Ris och bönor stekta tillsammans. Serveras med biff, ägg eller Lomo Saltado.

### **Pachamanca (sista veckan på månaden)** – 200 kr

Lamm, gris och kyckling med potatis, sötpotatis och bondbönor. Sås: ají marisol, ají panka, ají huacatay, koriander och persilja.

## VEGETARISK

### **Arroz Chaufa Vegetariano** – 240kr

Stekt ris med grönsaker och ägg.



## EFTERRÄTTER

### **Alfajor**

Kakor av majsstärkelse och mjöl fyllda med dulce de leche.

### **Mil Hojas**

Tunna kakplattor fyllda med dulce de leche.

### **Arroz de Leche**

Rispudding med mjölk, socker, ägg och grädde.

### **Torta de Chocolate**

Choklادتårta.

## DRYCKER

**Chicha Morada (475 ml) – 50 kr**

**Inca Cola (33 cl) – 40 kr**

**Läsk (33 cl) – 30 kr**

**Kaffe – 30 kr**

**Te – 20 kr**