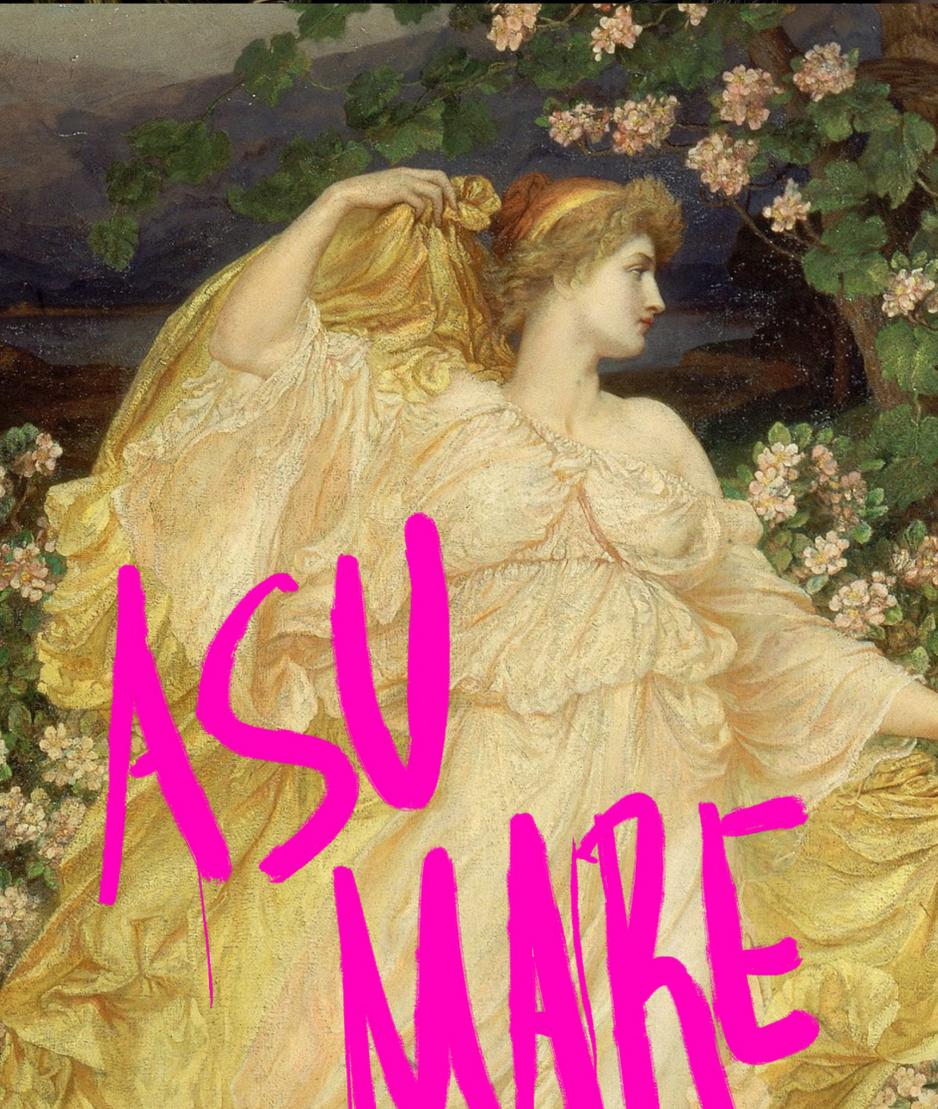


PLATOS /
FOOD

MAMMA

Cat & Feet



ASU
MARE

BOCADOS PIQUEOS

LOMO ACHOLADO

Exquisito filete, cuidadosamente sopleteado sobre arroz al ají amarillo, con todo el sabor de nuestro lomo saltado.

TAUSI TAUSI

Camarón cuidadosamente envuelto en ají amarillo con nuestra deliciosa salsa Tausi.

DE OSTIÓN

Sutil lámina de ostión sobre arroz sepia sopleteado con foie gras. Un deleite para el paladar.

SUPER SMASH SHRIMP

Nuestro maravilloso camarón relleno de almendras, acompañado con limón y canela china.

HABLA CAUSA!

Nuestras causitas rellenas de camarón, pulpo, pescado y ostión.

ROMPE HIELO ENTRADAS

CEBICHE ROCOTO

TRAICIONERO

Cebiche preparado con sutiles cortes de pulpo blando y fresco pescado, bañado en una cremosa salsa de rocoto. Una verdadera invitación para tus sentidos.

CEBICHE PRINCESA INCA

Nuestro cebiche clásico de pescado. Solo para valientes.

MISTO MIX CEBICHE

Cebiche especialmente pensado para quienes quieran probar nuevas cosas; sabroso calamar, ostión, choros y pulpo.

CEBICHE MAMBO!

Una versión de cebiche realmente suave y llena de sabor con calamares crujientes como ingrediente principal.

TIGRE YMA

Nuestra poderosa y única receta de leche de tigre acompañada con un shot a elección de pisco o vodka.

TIRADITOS CILA

Sabrosos tiraditos de frescas láminas de pescado con ostiones sellados, bañados en salsa acebuchada al cilantro. Una verdadera maravilla.

TIRADITOS AL AJÍ

Frescas y deliciosas láminas de pescado bañadas con nuestra buenaza salsa al ají amarillo acompañado de cremas palta y pulpo grillado

PULPO BI-COLOR

Nuestro famosísimo pulpo laminado sin piel, bañado suavemente en nuestra receta especial de salsa de oliva acebuchada.

CHORO COMO PAPÁ

Fantásticos ostiones grillados, con una reducción de lomo saltado, gratinados con Grana Padano.

CARPACCIO DE PATO

Sorprendente carpaccio de magre de pato en su salsa de miel y jengibre

CAMARÓN SIN CHAQUETA

Sabroso camarón glaseado en ají peruano y maracuyá con suaves toques de jengibre.

PLATOS DE LA PM

FONDOS

GARRÓN DE CORDERO

Exquisito garrón de cordero Patagónico cocido por 8 horas sobre un delicioso puré de papa rústico.

LOMO SALTADO YMA

Suculentos cortes de filete salteados en un wok junto a cebollas, tomates y papas fritas. Plato criollo por donde lo mires.

PULPO SÚMAC

Suave y humeante pulpo grillado a la parrilla, bañado en salsa anticuchera, sobre cama de papa y cebolla.

SUDADO DE CORVINA

Pesca del día al cocida al vapor bien caldosa con cebolla y tomate acompañada de arroz blanco

SPAGHETTI PICANTE DE

CAMARONES

Spaghetti a base de tinta de calamar hecho en casa con una salsa de camarones y grana padanna.

THE SIREN

Suculento pescado a la plancha sobre una airosa espuma de seco de cilantro a la norteña. ¿Te atreves?

PATO INTY

Confit de pato sobre un sedoso puré de camote. Recomendado por el Chef.

RISOTTO MELOSO

Cremosa preparación de arroz arborio acompañada de los más selectos mariscos de las costas del océano pacífico junto a un toque dulce de chancaca.

ARROZ DE MAR

Una preparación realmente única, ya que es elaborada con los mejores y más selectos mariscos, a toda llama, para así formar el particular concolón.

FILETE O PESCADO AMARILLO

Cocinado a la plancha con una mantequilla de ají peruano, presentado junto a nuestros sorprendentes acompañamientos.

ENTRAÑA ENTRAÑABLE

Entraña americana con su buenasa salsa entrañable acompañada de yuquitas

CHUPE DE CAMARONES

Sopa de camarones de río al puro estilo arequipeño con queso cabra ,huevo y yucas.

CHAUFA POLLO MIEL YMA

Arroz salteado en el wok con soya y verduras bañado en una salsa del miel jengibre y sésamo acompañado con pollo crocante

CORVINA ALO MACHO

Fresca corvina ala plancha bañada con una cremosa salsa de mariscos

habla
causa!


COCOA IN
DA HOUSE
CLÁSICOS

ENCHAQUETADO

Camarón envuelto en hilos de masa wantán, acompañado con nuestra salsa de chancaca. Para chuparse los dedos.

TIRADITO CROCANTE

Base de finísimas láminas de corvina bañada en crema de ají amarillo, palta de fondo junto a unos crujientes chicharrones de pescado.

WANTAN MIX

Tres sorprendentes variedades de crujientes wantanes: Lomo saltado, Ají de gallina y Picante de camarón acompañados con salsa de tamarindo. Pruébalos y cuéntanos con cuál te quedas.





PIÑA PUES

ENCHOLADAS ENSALADAS

YMA WEDGE

Una mención al gajo de la forma en la que está cortada. Esta preparación va con una deliciosa salsa de queso rockefort, tocino crujiente y tomate cherry.

CHICKEN TALK

Fresca lechuga hidropónica acompañada de croûtons, pechuga de pollo grillada, lascas de queso parmesano y una cremosa salsa César.

ENSALADA CHA CHA

Lechuga hidropónica acompañada de tomates cherry, alcachofas, champiñones, palta y huevo con una delicada reducción de aceto balsámico.

SWEETS POSTRES

SUSPIRA CORAZÓN

Nuestro clásico suspiro limeño de Cocoa re-inventado al estilo de YMA.

CRÈME CHOLA CARAMEL

Suave y cremosa crema volteada. Especial para dejarte seducir por su sabor.

PANARIMA

Dulce Panacotta de oreo con culis de frambuesa. Una verdadera maravilla.

EL CIELO EN LA TIERRA

Exquisito brownie de chocolate caliente con cremoso helado de vainilla. Delicioso en cada bocado.



YMA

CHERY 