



PURALTURA

MENÚ

ENTRADAS

STARTERS

Focaccia, oliva <i>Focaccia, olive</i>	\$ 4.500
Pan de masa madre, manteca batida, ceniza vegetal <i>Sourdough bread, whipped butter, vegetable ash</i>	\$ 4.000
Ensalada Roja. Cherrys marinados, frutilla, burrata, albahaca, almendras tostadas <i>Red Salad. Marinated cherry tomatoes, strawberry, burrata, basil, toasted almonds</i>	\$13.500
Langostinos grillados, manteca, peperoncino, pangrattato <i>Grilled prawns, butter, pepperoncino, pangrattato</i>	\$15.000
Tartar de bife, mostaza antigua, alcaparra, echalotte, apio, oliva, emulsión de albahaca <i>Beef tartare, whole grain mustard, capers, shallots, celery, olive oil, basil emulsion</i>	\$17.500
Tartar de remolacha, mostaza antigua, alcaparra, echalotte, apio, emulsión de albahaca <i>Beet tartare, whole grain mustard, capers, shallots, celery, olive oil, basil emulsion</i>	\$15.000
Quesos gourmet de estación (cabra, vaca y oveja), mermelada frutos rojos, nueces caramelizadas <i>Seasonal gourmet cheeses (goat, cow and sheep) red fruit jam, caramelized walnuts</i>	\$20.000
Charcuterie. Chistorra, crudo, lomito ahumado, mortadela con pistacho, almendras tostadas <i>Cured meats. Chistorra, prosciutto, smoked loin, mortadella with pistachios, toasted almonds</i>	\$20.000
Causa de langostinos crocantes, papa amarilla, aji amarillo, palta, mayonesa de wasabi (4 un) <i>Crispy Shrimp Causa, yellow potato, yellow chili pepper, avocado, wasabi mayonnaise (4 pcs)</i>	\$20.000
Ceviche clásico. Pesca del día, jugo de lima, cilantro, ajíes peruanos, boniato, maíz cancha <i>Peruvian Classic Ceviche, fresh fish, lime juice, red onion, cilantro, ají limo, sweet potato, and Peruvian corn</i>	\$25.000



PURALTURA

PRINCIPALES

MAIN COURSES

Pesca del día. Remolacha, kale, pomelo, vinagreta <i>Catch of the day. Beetroot, kale, grapefruit, vinaigrette</i>	\$29.500
Bife de chorizo (300 gr), papines, manteca, chimichurri <i>Ribeye steak (300 gr), smashed potato, butter, chimichurri</i>	\$36.000
Tagliatelle, langostinos, manteca, peperoncino, ralladura de limón <i>Tagliatelle, prawn sauce, butter, pepperoncino, lemon zest</i>	\$26.500
Gnocci pesto – parmesano (albahaca, oliva, ajo asado, nuez) <i>Gnocchi pesto - Parmesan (basil, olive oil, garlic, walnut)</i>	\$25.000

POSTRES

DESSERTS

Creme Brulee, fruta de estación <i>Crème brûlée, seasonal fruit</i>	\$ 12.500
Cremoso de chocolate, garrapiñada picante, sal marina <i>Chocolate crèmeux, spicy caramelized nuts, sea salt</i>	\$15.000
Pera al vino, crema infusionada, aceto reducción, almendras <i>Wine-poached pear, infused cream, balsamic reduction, almonds</i>	\$ 12.000
Café Nespresso / Te <i>Coffee / Tea</i>	\$ 4.000

Servicio de Agua - \$4.500 / Descorche \$25.000
Water Service / Corkage

Por favor, informar al camarero en caso de tener alguna alergia o restricción alimentaria
Please inform the waiter if you have an allergy or food restriction