

SALTAO

De Mar

**El mar no entiende de
fronteras. Une orillas,
mezcla culturas y lleva los
sabores de un lado a otro.
Nuestras recetas nacen
en el mar, se transforman
en la cocina y se
materializan en el plato.**



**The sea knows no borders.
It connects shores, blends
cultures, and carries
flavors from one place to
another. Our recipes are
born at sea, transformed
in the kitchen, and brought
to life on the plate.**

SNACK BAR	Ostra acevichada (und.)	6
	Ceviche-style oysters (1 pc.) (14)	
	Anticucho de pollo y papa morada (2 uds.)	14
	Chicken anticucho with purple potato (2 pcs.) (6, 11, 12, 14)	
	Anticucho de secreto ibérico (2 uds.)	14
Iberian pork secreto anticucho (2 pcs.) (3, 6, 11)		
Patacones y tartar de atún rojo (2 uds.)	14	
Patacones with bluefin tuna tartare (2 pcs.) (3, 4, 7)		
Empanada criolla de lomo "Saltao"	7	
Creole beef "Lomo Saltao" empanada (1, 3)		
CRUDO BAR	Bandeja de mariscos y crudos (ostras, conchas...)	46
	Seafood and raw platter (oysters, scallops...) (2, 7, 14)	
	Ceviche clásico	26
	Classic ceviche (7)	
	Tiradito de corvina, aguacate y jalapeños	28
	Sea bass tiradito with avocado and jalapeños (7)	
	Tiradito de ventresca de atún rojo, ají amarillo y maíz	32
Bluefin tuna belly tiradito with yellow chili and corn (5, 7)		
Carpaccio de gamba roja y aguachile de ajíes	34	
Red prawn carpaccio with ají pepper aguachile (2, 14)		
Navajas, leche de tigre de maracuyá y chalaquita	22	
Razor clams with passion fruit tiger's milk and chalaquita (14)		
Bandeja nikkei (anguila ahumada, atún rojo y ternera anticuchera) (6 uds.)	38	
Nikkei platter (smoked eel, bluefin tuna and anticucho-style beef) (6 pcs.) (3, 4, 6, 7, 11, 14)		

**AL CENTRO
DE LA MESA**
(To Share)

Croqueta de ají de gallina (4 uds.) Ají de Gallina croquettes (4 pcs.) (1, 3, 4)	16
Tomate de temporada, jalapeños y anacardos Seasonal tomatoes, jalapeños and cashews (5, 15)	16
Conchas, jugo de coco, hinojo y menta Scallops with coconut juice, fennel and mint (6, 11, 12, 14)	22
Mini maíz a la brasa, huancaína y parmesano Grilled baby corn with huancaína sauce and Parmesan (1, 3)	18
Mejillones en salsa de coco y ajíes Mussels in coconut and ají pepper sauce (2, 3, 6, 7, 13, 14)	18
Brioche de pulpo a la brasa con encurtidos y salsas peruanas Grilled octopus brioche with pickles and Peruvian sauces (1, 3, 4, 7, 11)	20
Alitas a la brasa con chalaquita Grilled chicken wings with chalaquita (3, 6, 11)	20

**ESENCIA
SALTAO**
(Saltao Essence)

**Lubina estilo “Saltao”
Uniendo Perú y el Mediterráneo**
Bringing Peru and the Mediterranean Together



A elegir/To choose from:

Frita y acevichada al momento
Freshly fried and dressed in ceviche sauce
Alérgenos/Allergens: (1, 3, 12)

A la brasa y con dúo de salsas peruanas
Charcoal-grilled and with a duo of Peruvian sauces
Alérgenos/Allergens: (3, 12, 13)

70
(2 pax/2 people)

PRINCIPALES
(Main Courses)

Ravioli de ricotta y espinacas con pesto de huacatay	25
Ricotta and spinach ravioli with huacatay pesto (1, 3, 4, 5)	
Arroz chaufa de mariscos	26
Seafood chaufa rice (2, 3, 4, 6, 7, 12, 14)	
Calamar a la brasa con chupe y chalaquita picante	29
Charcoal-grilled squid with chupe sauce and spicy chalaquita (2, 3, 7, 12)	
Solomillo “Saltao” de vaca	25
Beef tenderloin "Saltao" (3, 6, 7, 11, 12, 14)	
Pollo coquelet al estilo peruano	26
Peruvian-style coquelet chicken (3, 6, 11)	
Costilla de Angus glaseada, encurtidos y tortillas de maíz morado	46
Glazed Angus beef short rib with pickles and purple corn tortillas (3, 6, 11, 12)	

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Papas baby crujientes	7
Crispy baby potatoes	
Arroz con choclo y mantequilla	7
Rice with corn and butter (1)	
Ensalada verde	5
Green salad (11)	

POSTRES (Desserts)	Tarta cremosa y lúcuma Cheesecake with lúcuma (1, 3, 5)	10
	Alfajor XL XL Alfajor (1, 3, 4)	10
	Maracuyá, mango y coco Passion fruit, mango and coconut dessert (4)	10

ALÉRGENOS / ALLERGENS :

1.Lácteos / 2.Crustáceos / 3.Gluten / 4.Huevos / 5.Frutos con cáscara /
6.Cáscara / 7.Pescado / 8.Cacahuetes / 9.Sésamo / 10.Altramuces /
11.Sulfitos / 12.Apio / 13.Mustaza / 14.Molusco / 15.Vegetariano

SALTAO

De Mar