

LAS DE ENTRADA, PARA COMENZAR A ENTENDER NOS

Cebiche clásico

De pescado y pulpo con camote glaseado.

Cebiche de champiñones y camotes glaseado

De champiñones con camote glaseado y canchita.

Tiradito de pescado

Con leche de tigre al pisco, ají amarillo y jengibre.

Tiradito de Atún Nikei

Palta cremosa y ajonjolí tostado.

Tartare de Atún

Atún en napoleón crocante y suave palta.

Ensalada de pollo y langostinos crocantes

Con palmitos, lechugas mixtas, pecanas acarameladas, en vinagreta de yogurt al roquefort.

Ensalada de langostinos y mango

Con mango, champiñones, pimientos, zanahorias, palta, lechuga, en vinagreta estilo oriental.

Ensalada de pulpo al wok

De pulpo al ajo puro wok, lechuga, albahaca, palta, pimientos, pepinos, todo en vinagreta al pesto.

Brochetas de pulpo y pescado o langostinos y atún

Pulpo y pescado sobre papas nuevas al ajo y perejil en salsa tártara de maracuyá y rocoto. Langostinos en mantequilla con reducción de maracuyá y atún en chimichurri, todo sobre papas nuevas acompañadas con huancaína y tártara.

Causa roja

Con atún al ajonjolí en salsa japonesa y nori crocante.

Causa de vegetales de estación

Con vegetales de estación en salsa tártara.

Causa de langostinos

Causa de langostinos salteados al wok, con palta, pimientos, crocante de wantán, champiñones y pimientos salteados, acompañados con una vinagreta al ajonjolí.

Causa de calamares al panko

Con tártara cremosa sobre causa de papa amarillo y salsa criolla.

Ostras frescas empanizadas

Con tartare de mango, cointreau y un ligero picante.

LOS JAPONESES, LA AVENTURA DE FUERA

California Roll

Queso crema, langostinos y palta.

Maki Furai

Queso crema, atún y palta, todo frito al panko.

Roll acebichado

Pescado fresco, langostinos, camote y palta en salsa cebichera.

Roll DCO

Atún y palta cubiertos de platanitos fritos.

Tempura

Del más fresco pescado, langostinos y los mejores vegetales de estación.

Tempura de vegetales

De los mejores vegetales de estación.

LOS DE FONDO, EL OBJETIVO DE NUESTRA COCINA**Tortilla gruesa y jugosa de conchas**

Conchas y langostinos sobre chaufa blanco a puro wok.

Langostinos al panko

En salsa de maracuyá y cremoso pepián de choclo al culantro.

Arroz apaellado

Los mejores mariscos del norte fusionados con salchicha huachana y tocino ahumado.

Arroz al culantro

Atún sobre un dulce puré de camote a la naranja, acompañado de ajos crocantes.

Seco norteño

Del mejor mero de arpón con tacu-tacu de frijol y salsa criolla en salsa de loche dulzona.

Papardelles

En suave salsa huancaína con grandes langostinos salteados.

Los frutos del mar norteño acompañados con papardelle en salsa de tomate y mariscos.

La mejor prensa de olivo, papardelle, orégano y tomate confitados.

Papardelles en salsa huancaína y galletas de parmesano

En suave salsa huancaína.

Pescado a la plancha

Con salsa de sudado con sabores thai sobre puré de yuca.

Ensalada fresca de tomate, palmitos, lechuga, palta, pepino, zanahoria y vinagreta de oliva y balsámico. Verduras de la casa salteadas al wok perfumadas con aceite de ajonjolí.

Lasagna abierta de langosta

A la parrilla en salsa de chupe, galleta de parmesano.

Langosta fresca a la plancha

Acompañada de cabello de ángel en salsa de mantequilla y alcaparras.

Mero sobre dos majados

Sobre dos majaditos, de yuca y plátano, todo en salsa de tamarindo picantona.

Clásico lomo saltado

Con papas amarillas fritas y arroz; el DCO también lo recomienda con atún.

Champiñones salteados con papas fritas y arroz

Champiñones salteados con porción de papas fritas y arroz.

Risotto de hongos y verduras al wok

Risotto de hongos y verduras al puro wok.

Lomo a la parrilla

En salsa Malbec sobre risotto de hongos y aromas de trufa.

Atún en costra de ajonjolí

Atún fresco en costra de ajonjolí tostado sobre arroz al parmesano, todo en salsa de anguila.

Atún con puré de camote

Atún sobre un dulce puré de camote a la naranja, acompañado de ajos crocantes.

Jalea DCO

La más crocante jalea con el toque de la casa acompañada de yucas fritas y una rica salsa criolla.

LOS POSTRES, QUE CULMINAN LA EXPERIENCIA... PERO POR HOY**Volcán de chocolate con helado de vainilla**

Tradicional en Máncora, con helado de vainilla y salsa de maracuyá.

Tres leches helado

Bizcochuelo embebido con pura leche, acompañado con helado de vainilla.

Trío de granizados

Con frutas de temporada. Preguntar por los granizados light.

Copa de suspiro de lúcuma

Merengue y caramelo crocante.

Manjares de fruta

Manjar blanco de la casa con frutas de estación acompañadas con helado.

Ensalada de frutas de estación y helado

Las mejores frutas de estación fusionadas con helado, miel o yogurt.

Cheesecake de maracuyá

De maracuyá, queso crema y gelatina al pisco.