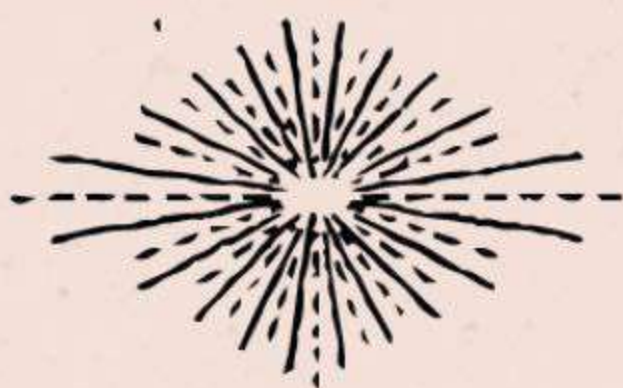


B I E N V E N I D O S



# ARCA

UN ESPACIO PERSONAL Y ÚNICO, PERO  
QUE AL MISMO TIEMPO, ENCUENTRAS A  
QUIENES TAMBIÉN QUIEREN CREAR  
**ESPACIOS SENSITIVOS Y DE EMOCIONES.**

EL ARCA VIAJÓ POR TODO EL MUNDO  
RECOLECTANDO ESPECIES, MOMENTOS,  
Y POR SOBRE TODO, SENSACIONES.

ANCLA, ABRE SUS PUERTAS,  
Y SE VE LA LUZ.

**NO TE ENCANDILA, INVITA,...**

**TIENES LA LLAVE?**



# PIQUEOS DEL MAR

## LOCO PITUCO N° 23 **NUEVO**

Nuestro clásico loco pituco, ahora con camote crujiente, quinoa pop y mousse de palta. ¡Imperdible!

**\$15.990**

## COEX-SEA **NUEVO**

Contundentes láminas de salmón marinadas con leche de beterraga, toppings de palmitos, esferas de limón y pico de gallo.

**\$10.990**

## CEBICHITO DE CORVINA FRESCA **NUEVO**

¡El mismo generoso cebiche de Arca, pero ahora con dados de corvina fresca! Acompañado con cebolla morada, cilantro, choclo peruano, canchitas, rocoto y camote

**\$11.990**

## TÁRTARO DE SALMÓN

Salmón fresco con pepino, palta, cilantro, limón y aceite de sésamo. Acompañado de tostadas.

**\$11.990**

## OSTIONES BATAYAKI

Gratín en base a queso parmesano y Salsa Batayaki.

**\$14.990**

## TIRADITO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón con salsa ponzu, aceite de sésamo, aceite trufa, limón, pimienta y furikake.

**\$10.990**

## CALUGAS DE CONGRIO

Dados de congrio apanados y fritos en el momento. Servido con salsa tártara y sweet chilli.

**\$13.990**

## ROLLITOS VIETNAMITAS

Papel de arroz, queso crema, pepino, mix de verduras al vapor, camarones, salsa ponzu y salsa thai de maní.

**\$8.990**



# PIQUEOS DE LA TIERRA

## GYOSAS VEGGIES **NUEVO**

Cinco suaves gyozas de una masa delgada rellenas de verduras al sésamo.

**\$7.990**

## SPRING ROLLS DE LOMO SALTADO **NUEVO**

Masas crocantes rellenas de lomo saltado y dips de alioli.

**\$9.990**

## CHOCLITOS ASADOS "A LA MODE" **NUEVO**

Choclitos asados al Keveri con emulsión de alioli, queso parmesano y cenizas de cebolla.

**\$7.990**

## TOFU-PORK DUMPLINGS **NUEVO**

Masitas orientales rellenas con chanchito, tofu y salsa ponzu.

**\$7.990**

## EDAMAME AL SÉSAMO

Vainas de soya salteadas en aceite de sésamo.

**\$7.990**

## BERENJENA MISO

Berenjena al horno aromatizada con aceite de oliva, miel y miso, sobre una salsa de yogurt natural.

**\$7.990**

## BONELESS KOREANO

Crujientes trozos de pechuga de pollo empanizado y frito, rebozado en salsa Gochujang.

**\$9.990**

## BONELESS THAI

Trozos de pechuga de pollo empanizados y fritos hasta quedar crocantes, acompañados de una salsa thai de mani.

**\$9.990**

### **PAPAS FRITAS TRUFADAS**

Papas fritas, aceite de trufa, queso parmesano y perejil.

**\$6.990**

### **TÁRTARO DE RES**

Filete de res con encurtidos, cilantro, limón y mayonesa casera.  
Servidos con tostadas.

**\$10.990**

### **BURRATA**

Burrata con pesto de cilantro, tomates cherry, jamón ibérico crocante y tostadas caseras.

**\$12.990**

### **CROQUETAS ESPAÑOLAS**

Rellenas de Jamón ibérico, cremosas por dentro y crocantes por fuera.

**\$8.990**

### **ENTRAÑA**

Entraña a la parrilla acompañada de chimichurri.

**\$21.990**

### **TRÍO DE TACOS**

Carne de vacuno deshilachada después de cuatro horas de cocción con chiles y especias aromáticas, sobre tres taquitos con pico de gallo, mousse de palta y lechuga chifonade.  
Acompañada de crema acida y salsa de birria.

**\$10.990**



# ENSALADAS

\$9.990

## ASADA **NUEVO**

Vegetales grillados en horno al carbón, mix de hojas verdes, quinoa pop, peras al aceto y queso roquefort. dressing de miso, naranja, vinagre de manzana y menta.

## DE ATÚN **NUEVO**

Contundente mix de hojas verdes con tataki de atún, palta y frutillas frescas. Perfecto dressing oriental de soya, balsámico y aceite de oliva.

## DE CAMARONES **NUEVO**

Mix de verdes, camarones salteados con semillas de zapallo y maravilla, palmito, gajos de naranja y parmesano. dressing de yogurt, betarraga y miel.

## POLLO GRILLADO

Mix verde, pollo grillado a la miel, hojas de kale, ciruela seca, queso parmesano. Dressing de balsámico y frutos rojos.

## TATAKI DE SALMÓN

Láminas de salmón, mix de hojas, pepino, menta, palta, huevo pochado y dressing de yogurt natural cítrico.



## PRINCIPALES

### **CORVINA AL CARBÓN SOBRE RISOTTO PARMESANO NUEVO**

Sobre una generosa base de risotto de tomates al ají amarillo y parmesano, descansan 180 gramos de corvina fresca cocinada al carbón.

**\$13.990**

### **CHORITOS EN SU CALDO NUEVO**

Choritos en su caldo bañados en salsa americana aromatizado con cilantro y dashi

**\$10.990**

### **RAVIOLES DE ZAPALLO**

Ravioles de zapallo con mantequilla y salvia.

**\$11.990**

### **SALMÓN Y RISSOTTO**

Salmón a la parrilla acompañado de rissotto 3 cebollas.

**\$13.990**

### **BRISKET**

Carne de vacuno en cocción lenta bañado en salsa barbecue acompañado con papas fritas.

**\$13.990**

### **POLENTA Y FILETE**

Filete con polenta cremosa.

**\$13.990**

### **SALTADO CREMOSO**

Trozos de filete, tomate y cebolla, servidos junto a un cremoso arroz a la huaicaina.

**\$13.990**

### **ÑOQUIS CON CAMARONES**

Ñoquis al pesto de cilantro con camarones.

**\$11.990**



## POSTRES

\$5.990

### HOT CHOCOLATE CHUNK COOKIE **NUEVO**

Delicioso galletón con chips y trozos de chocolate, servido tibio sobre un sartén, acompañado con helado de vainilla y salsa de la casa.

### KEY LIME PIE

Base de galleta con relleno de Key Lime cubierto en merengue.

### SALTED CARAMEL

Blondie de caramelo con un toque sal, acompañado con una bola de helado de vainilla.

### CHURROS

Churros crujientes acompañados con salsa de manjar.

### BROWNIE CON CALUGA

Tibio brownie tipo fudge con relleno de caluga acompañado de helado de vainilla.