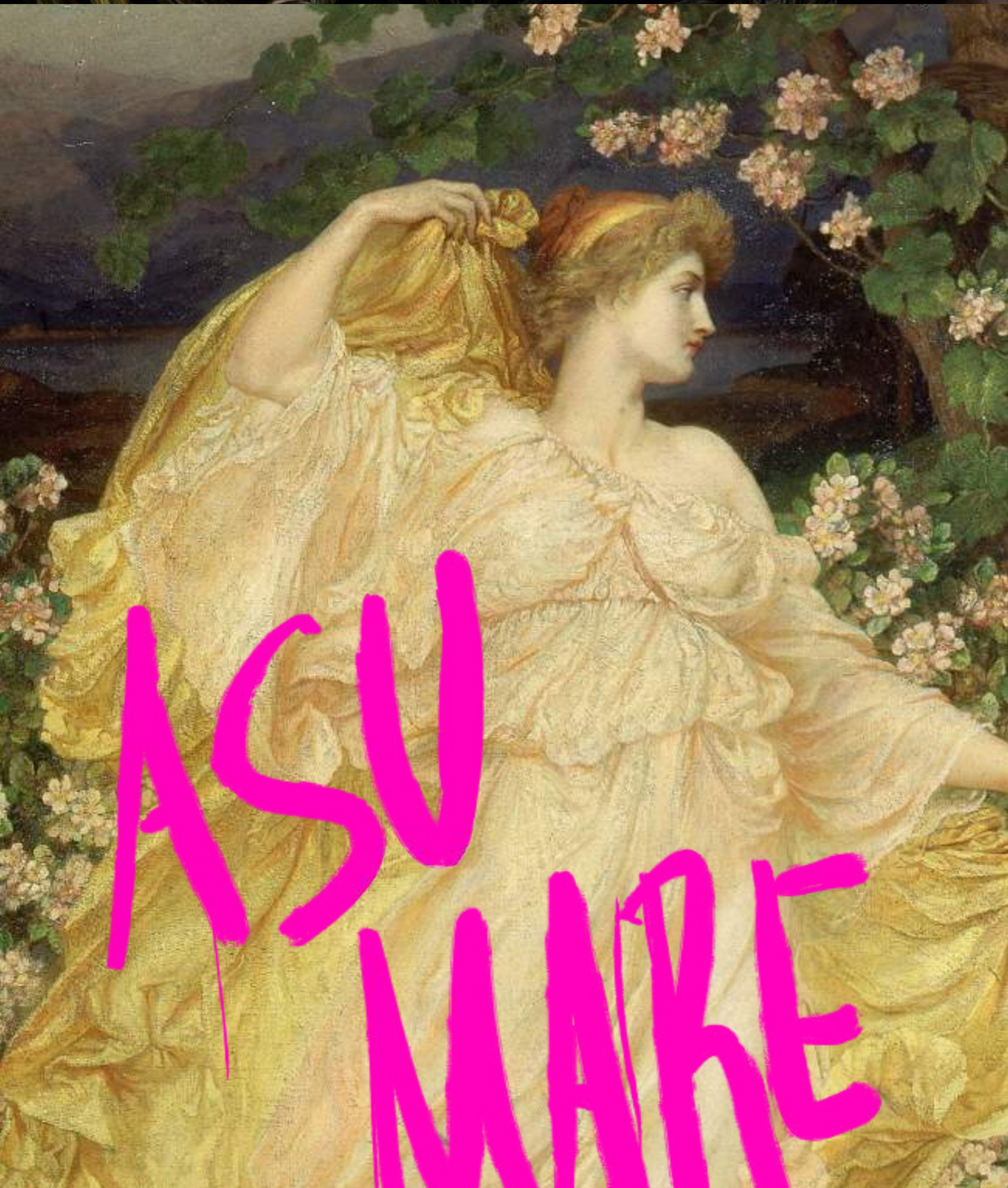


# YMAA

*Cat & Feet*



ASU  
MARE

## BOCADOS PIQUEOS

### LOMO ACHOLADO \$7.000

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

### TAUSI TAUSI \$7.600

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

### DE OSTIÓN \$12.000

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

### SUPER SMASH SHRIMP \$11.800

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

### HABLA CAUSA! \$13.200

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

## ROMPE HIELO

### ENTRADAS

### CEBICHE ROCOTO TRAICIONERO \$14.700

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 \$12.800

Nuestro cebiche clásico de pescado. Solo para valientes.

### MISTO MIX CEBICHE \$18.200

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

### CEBICHE MAMBO! \$13.290

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

### TIGRE YMA \$8.000

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

### TIRADITOS CILA \$13.200

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

### TIRADITOS AL AJÍ \$10.290

Frescas y deliciosas láminas de pescado bañadas con nuestra buenaza salsa al ají amarillo.

### PULPO BI-COLOR \$12.800

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

### CHORO COMO PAPÁ \$14.600

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

### WANTAN MIX \$11.600

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.

### CAMARÓN SIN CHAQUETA \$10.900

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

# PLATOS DE LA PM

## FONDOS

### GARRÓN DE CORDERO

\$21.000

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

### LOMO SALTADO YMA

\$13.900

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

### PULPO SÚMAC

\$13.800

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

### RISOTTO VERDUROSO

\$12.200

Opción vegana, pero no menos sabrosa, hecho con arroz arborio, azafrán y frescas verduras seleccionadas.

### SPAGHETTI SEPIA A LO MACHO

\$14.800

Pasta casera a la sepia con nuestra pícara salsa de mariscos. No te arrepentirás.

### THE SIREN

\$15.900

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

### PATO INTY

\$18.300

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

### RISOTTO MELOSO

\$14.200

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

\$13.800

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 AMARILLO

\$15.700

Apetitoso medallón de filete, cocinado a la plancha con una mantequilla de ají peruano, presentado junto a nuestros sorprendentes acompañamientos.

### PESCADO AMARILLO

\$15.000

Del mar a tu mesa. Exquisito medallón de pescado fresco cocinado lentamente a la plancha junto a una mantequilla de ají peruano, acompañado de sabrosas preparaciones.

habla  
causa!

  
COCOA IN  
DA HOUSE  
CLÁSICOS

### ENCHAQUETADO

\$11.600

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

### TIRADITO CROCANTE

\$15.700

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



# PIÑA PUES

## ENCHOLADAS ENSALADAS

### YMA WEDGE

\$9.000

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

\$10.000

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

### ENSALADA CHA CHA

\$9.000

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

## SWEETS POSTRES

### SUSPIRA CORAZÓN

\$5.800

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

### CRÈME CHOLA CARAMEL

\$5.200

Suave y cremoso Crème Brûlée. Especial para dejarte seducir por su sabor.

### PANARIMA

\$5.200

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

### EL CIELO EN LA TIERRA

\$5.200

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



# YMA

CHERY 