

POSTRES

MANGO-PIÑA, AJÍ AMARILLO Y ROSAS 9 €

Mango glaseado con ají amarillo, rosas, espuma y aire de piña

COCO, MARACUYÁ Y CARDAMOMO 9 €

Cre moso de coco, cardamomo y gel de maracuyá

SUSPIRO LIMEÑO 9 €

Pannacotta de manjar, bizcocho de canela y merengues

CHOCOLATES Y LÚCUMA 10 €

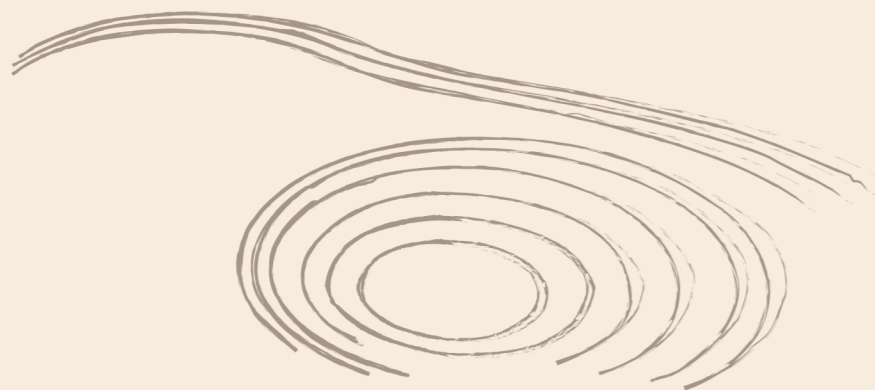
Cre moso de chocolate, hojas de cacao, tierra salada y sorbete de lúcuma

CHEESECAKE DE ZAPALLO LOCHE 10 €

Cheesecake de calabaza peruana, idiazabal ahumado y trufa de temporada

TRES LECHEs DE PISTACHO 11 €

Bizcocho tres leches tradicional y texturas de pistacho



UN VIAJE AL CORAZÓN DE PERÚ

Aquí comienza un recorrido por la milenaria gastronomía Peruana, revisitada por la familia Huamán - Lucas. Ongi etorri gure etxera.

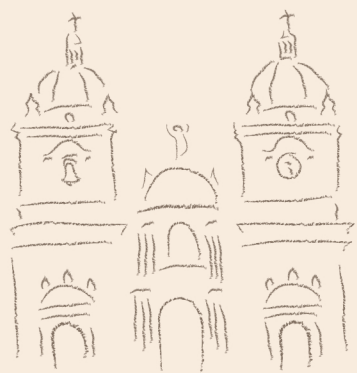


@wamanrestaurante

CARTA

EMPIEZA A DISFRUTAR LA EXPERIENCIA CON NUESTRO PISCO SOUR:

Clásico 11 € Maracuyá 12 € Canela-manzana 12 €



ABREBOCAS

SERVICIO DE PAN 4 €

Pan de masa madre y mantequillas

TURRÓN DE FOIE Y LÚCUMA 13 €

Foie micuit, cremoso de lúcuma y dátil y gelée de pisco

LOMO NO SALTADO 13 €

Tar-tar de solomillo de vaca, ajíes encurtidos y jugo de lomo saltado

MAR Y TIERRA DE CONCHAS A LA PARMESANA 8,5 € / UD

Rabitos de cerdo estofados, tartar de vieiras, coliflor, parmesano y vainilla

ENTRADAS

CEVICHE NIKKEI DE ATÚN ROJO Y ERIZOS 23 €

Atún rojo, erizos, leche de tigre de tomate de árbol, aguacate, tomates asados

CAUSA DE CENTOLLA 20 €

Pulpa de centolla, langostinos con escabeche de cítricos, aguacate brasa, huevo de codorniz y aceituna

TIRADITO DE PEZ LIMÓN 20 €

Pez limón, leches de tigre de calabaza y de rocoto y aceite de cilantro

TIRADITO DE SALMÓN 18 €

Salmón curado, leche de tigre de rocoto, almendras, chalaquita de tomate de árbol y mango

CEVICHE WAMAN 21 €

Lubina, leche de tigre de ají amarillo, choclo al wok, txipirones crujientes

CEVICHE DE VIEIRA 20 €

Vieiras curadas en Kombu, leche de tigre de remolacha, tapioca crujiente, chalaquita



FONDOS

ARROZ MELOSO DE CARABINERO 18 €

Arroz meloso a base de chupe de carabineros y su tartar

LOCRO PERUANO, VEGETALES DE TEMPORADA AL WOK 17 € 

Locro de zapallo, sus gnocchis y vegetales de temporada

BOLETUS Y TRUFA 20 € 

Boletus salteados, espuma de boniato, huevo eco y trufa de temporada.

PULPO ANTICUCHERO 23 €

Pulpo brasa anticuchero, emulsión de apionabo - tuétano y aceite de ajíes

KOKOTXA Y PIL-PIL DE AJÍ AMARILLO 20 €

Kokotxa de bacalao confitada en pil-pil de ají amarillo

RAVIOLI DE COLA DE BUEY 19 €

Cola de buey estofado, pasta fresca, espuma de patata violeta, emulsiones y aire de parmesano

MOLLEJA DE TERNERA 18 €

Molleja a baja temperatura, terminada en kamado, dumplings de daykon y causa tri-color y romesco de Huacatay

COCHINILLO CONFITADO 25 €

Terrina de cochinito, puré de membrillo y lima Kaffir