

**UN VIAJE
AL CORAZÓN
DE PERÚ**

MENÚ PACHAMAMA

ANCHOA, ACEITUNA BOTIJA^{4, 10}

MANGO, TXANGURRO, YUCA²

TALO, CIGALA^{2, 14}

MERO, LUBINA, ATÚN ROJO^{4, 9}

CHUPE, BOGAVANTE^{2, 3, 7}

RABO, ZAPALLO, QUINUA^{6, 7}

TXERRI, TUBÉRCULOS⁶

TUMBO ALGAS

CACAO, LÚCUMA, LIMÓN DE BAKIO^{3, 7}

1. GLUTEN. 2. CRUSTÁCEOS. 3. HUEVOS. 4. PESCADO. 5. CACAHUETES. 6. SOJA. 7. LÁCTEO.
8. FRUTOS SECOS. 9. APIO. 10. MOSTAZA. 11. SÉSAMO. 12. SULFITOS. 13. ALTRAMUCES. 14. MOLUSCOS

99€

* Opción de maridaje 61€

*precios por persona; 10% IVA incluido

Disponible únicamente hasta las 13:45 (comidas) y 20:45 (cenas).

A LA CARTA

ENTRANTES

^{1, 3, 7} BUÑUELO de ají de gallina (Ud)	4,5
^{9, 14} OSTRA ACEVICHADA con leche de tigre de ají amarillo (Ud)	8,5
^{1, 4, 9, 14} CEVICHE WAMAN leche de tigre de ají amarillo, lubina, calamar crujiente	27
^{4, 6, 9, 10} CEVICHE DE ATÚN ROJO leche de tigre de sacha tomate, aguacate	27
^{4, 9} TIRADITO DE PEZ LIMÓN leche de tigre de ají amarillo, rocoto y aceite de cilantro	26
^{4, 8, 9} TIRADITO DE SARDINA leche de tigre de coco y almendras, sacha tomate, miel y polen	26
^{4, 7, 9} TIRADITO BACHICHE leche de tigre de queso parmesano, hiramasa, albahaca	27

Precios en euros (€); 10% IVA incluido

1. GLUTEN. 2. CRUSTÁCEOS. 3. HUEVOS. 4. PESCADO. 5. CACAHUETES. 6. SOJA. 7. LÁCTEO. 8. FRUTOS SECOS. 9. APIO. 10. MOSTAZA. 11. SÉSAMO. 12. SULFITOS. 13. ALTRAMUCES. 14. MOLUSCOS

FONDOS

^{3, 6, 9, 14} CAUSA	29
pulpo anticuchero, mayonesa acevichada, encurtidos	
⁴ KOKOTXAS Y ALCACHOFAS	29
con pil pil de ají amarillo	
^{2, 3, 7, 9} CHUPE DE CIGALA	29
con huevo a baja temperatura, tocino ibérico	
^{1, 2, 5, 7, 8} ROCOTO RELLENO	27
rabo guisado, cacahuates, espuma de queso	
^{6, 7} TXERRI NIKKEI	28
puré de camote y demi-glacé de tamarindo	
^{2, 4, 7, 9, 12} SARTÉN DE BOGAVANTE	S/M
arroz meloso de mariscos, bogavante a la brasa	
^{3, 9, 12} SARTÉN DE PATO	75
arroz con pato peruano, magret ahumado, pierna confitada, huevo eco	

Precios en euros (€); 10% IVA incluido

1. GLUTEN. 2. CRUSTÁCEOS. 3. HUEVOS. 4. PESCADO. 5. CACAHUETES. 6. SOJA. 7. LÁCTEO. 8. FRUTOS SECOS. 9. APIO. 10. MOSTAZA. 11. SÉSAMO. 12. SULFITOS. 13. ALTRAMUCES. 14. MOLUSCOS

POSTRES

<small>1, 3, 7</small> CHOCOLATE Y LÚCUMA cremoso de chocolate, tierra salada & sorbete de lúcuma	11
<small>1, 3, 8, 12</small> TRES LECHEs bizcocho de choclo aromatizado con limón de Bakio	11
<small>3, 7</small> CHAMPÚs guanábana, piña & marshmallow	11
<small>1, 3, 7</small> TARTA DE QUESO zapallo loche, naranja, jengibre, galleta de quinua	11

Precios en euros (€); 10% IVA incluido

1. GLUTEN. 2. CRUSTÁCEOS. 3. HUEVOS. 4. PESCADO. 5. CACAHUETES. 6. SOJA. 7. LÁCTEO. 8. FRUTOS SECOS. 9. APIO. 10. MOSTAZA. 11. SÉSAMO. 12. SULFITOS. 13. ALTRAMUCES. 14. MOLUSCOS

SU EXPERIENCIA COMIENZA AQUÍ

Antes de realizar su reserva tome en cuenta lo siguiente:

- **NO** tenemos espacio para carritos de bebé.
- **NO** aceptamos animales de compañía salvo perros guía.
- Los menús se servirán a **mesa completa**.
- En caso de **alergias, intolerancias o preferencias alimentarias** deberán informarnos **al menos con 24h de antelación**, de lo contrario nos resultará imposible adaptar nuestra propuesta.
- Rogamos que las **cancelaciones o cambios** en su reserva se realicen **al menos con 24h de antelación**.

Disponibilidad del **menú PACHAMAMA**:

Comidas: Última mesa 13:45

Cenas: Última mesa 20:45

Muchísimas gracias por su atención
¡Bienvenidos a este viaje!

WAMAN

WAMAN

CONTACTO

+34 688 858 217

reservas@wamanrestaurante.com

[@wamanrestaurante](#)

HORARIO

Domingo y Lunes

Cerrado por descanso

Martes a jueves

13.30 a 16.30 h y de 20.30 a 22.30 horas

Viernes y sábado

De 13.30 a 16.30 h y de 20.30 a 23.30 horas