

QUISPE

TAPEO PERUANO Y PISCO BAR



QUISPE

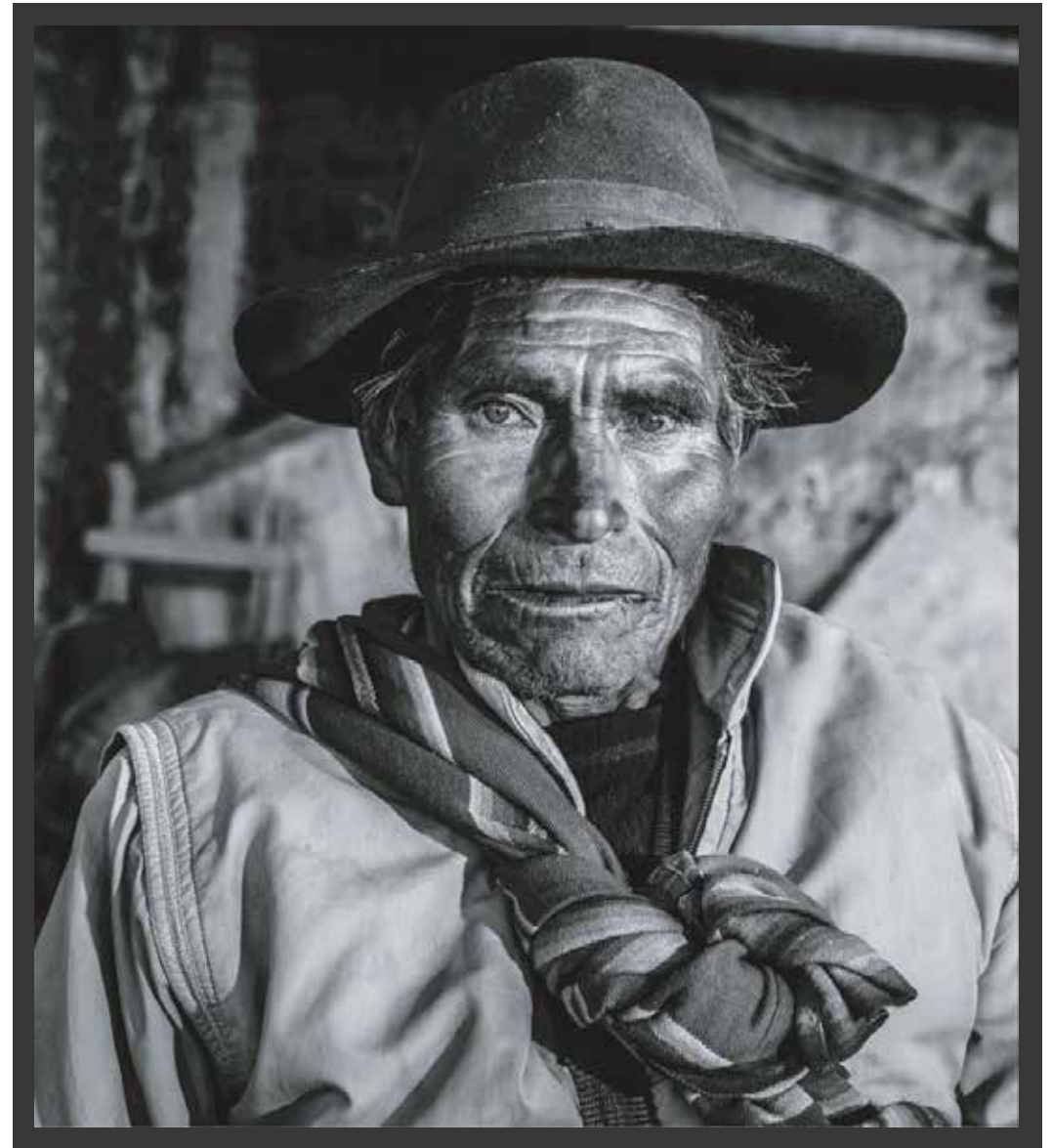
TAPEO PERUANO & PISCO BAR

QUISPE ES UNO DE LOS APELLIDOS MAS POPULARES DE PERU.
AL IGUAL QUE LA GASTRONOMIA, LOS QUISPE SE HAN IDO
MEZCLANDO CON DIFERENTES CULTURAS Y ORIGENES, SIENDO
UNA REPRESENTACION FIEL DE LA REALIDAD Y COMPLEJIDAD
DE LA SOCIEDAD PERUANA.

QUISPE ES UN HOMENAJE A LA MEZCLA Y LA DIVERSIDAD
CULTURAL Y GASTRONOMICAS QUE NOS OFRECE EL PERU.
NUESTRO "TAPEO PERUANO" INVITA A REALIZAR UN RECORRIDO
POR LOS PRINCIPALES SABORES DE NUESTRA GASTRONOMIA EN
PORCIONES PARA COMPARTIR.

EL PROTAGONISTA ES EL INSUMO PERUANO TRABAJADO
CUIDADOSAMENTE CON DIVERSAS TECNICAS GASTRONOMICAS,
BUSCANDO EN TODO MOMENTO UNA EXPLOSION DE SABOR EN
CADA UNO DE LOS PLATOS DE NUESTRA CARTA.

¡VEN Y DESCUBRE NUESTRO ORIGEN!



@QUISPE_MADRID | #DESCUBRENUESTROORIGEN  

CEBICHES

CEBICHE CLASICO 🐟

DADOS DE CORVINA SALVAJE MARINADOS CON NUESTRA LECHE DE TIGRE

€22

CEBICHE Q 🐟🦀🍷🌿

DADOS DE CORVINA SALVAJE, PULPO TROCEADO Y CHICHARRÓN DE CALAMAR MARINADO CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO

€24

CEBICHE MIXTO DE BERBERECHOS 🐟🦀🍷🌿

DADOS DE CORVINA SALVAJE, CHIPIRON, LANGOSTINOS Y BERBERECHOS, MARINADOS CON LECHE DE TIGRE DE ROCOTO

€24

CEBICHE APALTADO 🐟

DADOS DE CORVINA SALVAJE MARINADOS CON NUESTRA LECHE DE TIGRE APALTADA Y TROZOS DE AGUACATE

€24

TIRADITOS

TIRADITO DE ATUN DE ALMADRABA 🐟🌿

LONCHAS DE ATUN DE ALMADRABA "GADIRA" MARINADOS CON SALSAS PONZU Y AJÍ AMARILLO

€18

TIRDITO DE SALMON Y MANGO 🐟🌿

LONCHAS DE SALMÓN FRESCO MARINADAS CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO Y MANGO

€16

TIRADITO DE LUBINA NIKKEI 🐟🌿🍷

LONCHAS DE LUBINA MARINADAS CON LECHE DE TIGRE DE SOJA

€17

ENSALADAS

ENSALADA ACEBICHADA 🍷🥒

ESPINACAS, REMOLACHA, TOMATE CHERRY, CHOCLO Y QUESO DE CABRA CON SALSAS DE MANGO ACEBICHADA

€12

CAUSAS

CAUSA DE LANGOSTINOS - 3U 🍷🥒🦀🍷🌿

PATATA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO, ACOMPAÑADO DE FARSA DE LANGOSTINOS Y SALSAS DE ROCOTO

€16

CAUSA DE PULPO EN DOS TEXTURAS 🌿🦀

PATATA AMARILLA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO ACOMPAÑADO DE PULPO TROCEADO EN DOS TEXTURAS

€20

CAUSA DE POLLO CON KIMCHEE 🌿

PATATA AMARILLA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO ACOMPAÑADO DE FARSA DE POLLO CON KIMCHEE, AGUACATE Y SALSAS ACEITUNA BOTIJA

€18

NIKKEI

MAKI TEMPURA TARTAR 5U 🐟🍷🌿🍷🦀

RELLENO DE EBIFURAI, AGUACATE Y QUESO CREMA CON TARTAR DE PESCA DEL DIA

€14

MAKI ACEBICHADO 5U 🐟🌿🍷🦀

RELLENO DE EBIFURAI Y AGUACATE, ATÚN DE ALMADRABA Y SALSAS ACEBICHADA

€12

MAKI VINICUNKA 5U 🐟🍷🌿🍷🦀

RELLENO DE EBIFURAI, AGUACATE Y QUESO CREMA CON SALMÓN FRESCO

€10

MAKI PACHAMANCA 5U 🐟🍷🌿🍷🦀

RELLENO DE EBIFURAI, AGUACATE, QUESO CREMA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO CON SOLOMILLO Y SALSAS PACHAMANCA

€12

MAKI BATAYAKI 5U 🌿🍷🦀

RELLENO DE EBIFURAI Y AGUACATE CON BATAYAKI DE CALAMARES

€12

MAKI ANTICUCHERO 5U 🌿🍷🦀🍷

RELLENO DE EBIFURAI, AGUACATE Y PEPINO ENCURTIDO, LUBINA Y SALSAS ANTICUCHERA

€12

OSOMAKI DE MANGO CON TARTAR SALMON 5U 🌿🍷🦀🍷🐟

OSOMAKI RELLENO DE MANGO CON TARTAR DE PESCA DEL DIA

€12

NIGIRI DE SALMON 2U 🌿🍷🦀🐟

€5

NIGIRI DE ATUN DE ALMADRABA 2U 🌿🍷🦀🐟

€5

NIGIRI DE LOMO 2U 🌿🍷🦀🐟

€5

NIGIRI DE ANGUILA AHUMADA 2U 🌿🍷🦀🐟

€6

NIGIRI DE LUBINA AL TARTUFO 2U 🌿🍷🦀🐟🍄

€6

ENTRANTES

TEQUEÑOS TRES QUESOS 🥚🍷🌿

ROLLITOS DE MASA WONTON RELLENOS DE TRES QUESOS

€12

TEQUEÑOS DE AJI DE GALLINA 🍷🌿🥚

ROLLITOS DE MASA WONTON RELLENOS DE AJI DE GALLINA CON HUANCAINA Y SALSA DE ACEITUNA BOTIJA

€12

TEQUEÑOS DE SECO DE TERNERA 🌿

ROLLITOS DE MASA WONTON RELLENOS DE SECO DE TERNERA Y SALSA DE ROCOTO

€14

DADOS DE BERENJENA Y PADRON 🍷🌿🥚🥕

DADOS DE BERENJENA BBQ CON PIMIENTOS DEL PADRON Y PURE DE CAMOTE

€12

PULPO AL CARBON CON MAJADO DE YUCA 🍷🌿🐟

PULPO TROCEADO A LA PLANCHA CON MAJADO DE YUCA, AJI AMARILLO Y ACEITUNA BOTIJA

€24

TATAKI A LA PACHAMANCA 🌿🌿🥚

LOMO BAJO CORTADO EN TATAKI MARINADO CON SALSA PACHAMANCA A LA PLANCHA, PATATAS CRIOLLAS Y SALSA DE ROCOTO

€18

ZAMBURIÑAS GRATINADAS EN AJI DE GALLINA 4U. 🍷🍷🌿🥚

ZAMBURIÑAS GRATINADAS EN CREMA DE AJI DE GALLINA Y SALSA DE ACEITUNA NEGRA BOTIJA

€18

BATAYAKI DE VIEIRAS 🐟🦀🍷

VIEIRAS COCIDAS EN NUESTRA SALSA BATAYAKI

€22

PRINCIPALES

LUBINA CON CHOCLO Y PIQUILLO 🐟🍷🌿🌿🦀

FILETE DE LUBINA SALVAJE AL HORNO SERVIDA CON PURE DE CHOCLO Y PIQUILLO

€26

LOMO SALTADO 🍷🌿🥚

DADOS DE SOLOMILLO SALTEADO AL WOK CON CEBOLLA MORADA Y TOMATE CHERRY, SERVIDO CON PATATAS CRIOLLAS Y ARROZ CON CHOCLO

€24

COCHINILLO CON DOS TEXTURAS DE CAMOTE 🌿🌿🥚🥕

COCHINILLO CONFITADO LUEGO DE COCINARSE MAS DE 8 HORAS SERVIDO CON DOS TEXTURAS DE CAMOTE Y SALSA CRIOLLA

€24

QUINOTO VERDE CON MAGRET DE PATO 🌿🌿🥚🦀

QUINOTO (RISOTTO DE QUINOA) VERDE CON SALSA NORTEÑA Y MAGRET DE PATO

€24

QUINOTO DE HONGOS TRUFADO 🍄🍷🌿🍷

QUINOTO (RISOTTO DE QUINOA) DE AJI AMARILLO CON MIX DE SETAS SALVAJES AL TARTUFO

€22

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS 🍷🍷🥚🦀

ARROZ SALTEADO AL WOK CON PULPO, LANGOSTINOS Y CHIPIRONES CON SALSA CHIFERA Y KIMCHEE

€18

ARROZ ACHUPETADO DE GAMBON 🐟🍷🥚🦀

ARROZ ACHUPETADO DE GAMBON CON HUEVO DE CODORNIZ, SALSA CRIOLLA, SALSA DE CHUPE DE CAMARONES, SALSA DE ROCOTO

€24

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE Y LUCUMA 🍷🌿🥚🥚

COULANT DE CHOCOLATE Y LUCUMA, CRUMBLE DE ALMENDRAS Y HELADO DE VAINILLA

€8

CHEESECAKE DE LUCUMA 🍷🌿🥚🍓

LUCUMA, QUESO FRESCO, FRUTOS ROJOS Y GALLETA DE CHOCOLATE

€8

TARTA DE LIMON 🍷🌿🥚🍓🥚

CREMA DE LIMON, MERENGUE SUIZO, FRUTOS ROJOS, CHOCOLATE AL 70% Y CRUMBLE DE ALMENDRAS

€8

SUSPIRO A LA LIMEÑA 🍷🌿🥚🍓

LECHE CONDENSADA, VAINILLA, MERENGUE Y GROSELLAS

€6

CREMA VOLTEADA (TOCINILLO DEL CIELO) 🍷🌿🥚🍓

YEMA, HUEVO, LECHE EVAPORADA, FRUTOS ROJOS Y COCO RALLADO

€6

CRUMBLE DE MANZANA 🍷🌿🥚

AZUCAR MORENO, AVENA, CACAO EN POLVO Y HELADO DE VAINILLA

€6

*APERITIVO Y SERVICIO DE PAN €2.50

NUESTRA SELECCION DE VINOS

ESPUMANTES

LA GIOGIOSA PROSECCO ITALIA	€28
PERRIER JOUET GRAD BRUT D.O. FRANCIA	€94
PERRIER JOUET ROSE BLASON ROSE D.O. FRANCIA	€123

BLANCOS

JOSE GALO VERDEJO D.O. RUEDA	c/ €4,5 B/€18
MASTRI VERNACOLI PINOT GRIGIO D.O. TRENTINO	€24
ANTONIO MONTERO GODELLO GODELLO MONTERREY	c/ €4,5 B/€24
ANTONIO MONTERO AUTOR TREIXADURA, ALBARIÑO D.O. TRENTINO	€25
TORREFORNELOS ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS	c/ €4,5 B/€22
K NAIA VERDEJO D.O. RUEDA	€21
AZPILICUETA COLECCION PRIVADA VIURA D.O. RIOJA	€39
MENADE SAUVIGNON BLANC D.O. RUEDA	€33
TOMBU PIETRO PICUDO ROSADO PIETRO PICUDO D.O. CASTILLA Y LEÓN	€33

TINTOS

ALCORTA CRIANZA TEMPRANILLO D.O. RIOJA	c/ €4,5 B/€19
DE SALVA TEMPRANILLO D.O. RIERA DEL DUERO	c/ €4,5 B/€20
LAYA GARNACHA / MONASTREL D.O. ALMANZA	c/ €4,5 B/€20
VIVIR SIN DORMIR MONASTRELL D.O. VALENCIA	€20
PRUNO TEMPRANILLO / D.O. RIERA DEL DUERO	€34
EL PISPA GARNACHA D.O. MONSANT	€24
COJON DE GATO SYRAH / CABERNET MERLOT D.O. SOMONTANO	€25
JUAN GIL 12 MESES MONASTRELL D.O. JUMILLA	€33
LA MOTO VINTAGE GARNACHA D.O. CALATAYUT	€29
BUENAGENTE 18 MESES TINTA DEL PAÍS D.O. RIBERA DEL DUERO	€65
YSIOS ALTA EXPRESION TEMPRANILLO D.O. RIOJA	€58
TARSUS RESERVA TINTA DEL PAÍS D.O. RIBERA DEL DUERO	€49

QUISPE

PISCO BAR

SOURS

PISCO SOUR CLASICO - 9€

Pisco Quebranta, Lima fresca, clara de huevo y bitter de angostura

PISCO SOUR DE FRUTOS ROJOS - 9€

Pisco, luxardo, lima mixturas de los bosques

SUPAY (DIABLO QUECHUA) - 9€

Pisco macerado de fresas, frutos rojos al rocoto, lima & bitter

CHICHA SOUR - 9€

Pisco, casis, elixir de maiz morado, lima y bitter naranja

MARACUYA SOUR - 9€

Pisco, maracuya, clara de huevo y bitter de angostura

CHILCANOS

CHILCANO CLASICO - 11€

Pisco Acholado, bitters, jenjibre, lima y ginger ale

CHILCANO DE MARACUYA Y JENJIBRE - 11€

Pisco Macerado con fruta de la pasión & jenjibre, lima y ginger ale

CHILCANO DE MANGO SPICY - 11€

Pisco Acholado, mango picante, lima, bitter naranja y ginge ale

CHILCANO DE FRUTOS ROJOS - 11€

Pisco Acholado, luxardo, frutos del bosque, jenjibre y ginger ale

CHILCANO DE EMOLIENTE - 11€

Pisco Macerado con emoliente, boldo & regaliz, zumo de lima, azúcar líquido y ginger ale