



**D**  
LA DESPENSA

  [ladispensa.co](https://www.ladispensa.co)

[www.restauranteladispensa.co](http://www.restauranteladispensa.co) / 235 8891

## CEVICHE

### CANTARRANITA (D)

Del día, estilo cantarranita, leche de tigre clásica, camote, cancha y salsita criolla.

### NIKKEI

Jengibre encurtido, corvina empanizada y leche de tigre oriental.

### APALTADO (D)

Pulpo a la parrilla, corvina fresca y palta marinada en aceite de oliva.

### CLÁSICO LIMEÑO

Clásico limeño de camarón, corvina y calamar entre camote choclo y cancha.

### THAI

En leche de coco, limonaria, menta, toques de tamarindo y platanitos crocantes.

## CAUSAS

### TANACA (D) (P)

Cangrejo y calamar entre rocoto cremoso y mayo de limón.

### AZPITIA (V)

Berenjenas asadas con yogurt griego, juguito de pepino y calabaza al horno.

### LANGOSTINO PANKO

Langostinos en panko, mayo de aceitunas, chutney de mango y cilantro.

### COLÁN (D)

Tartar de atún, soya y ajonjolí en mayo de ajos dulces y cebollín fresco.

### TARTAR DE SALMÓN (P)

Mayo de siracha, aguacate y criollita chalaca.

## TRADITOS

### CAMANÁ

De corvina en vinagreta al olivo limón, cilantro y aguacate.

### SALMÓN CURADO

Chutney de piña, salsa horseradish y pimienta roja.

### PUNTA HERMOSA (P)

Cremoso de ajíes ahumados (rocoto), aguacate y maíz desgranado.

### EL NIÑO (D)

De atún, balsámico, naranja, canela, comino y toques de jengibre.

### PARACAS (D)

Clásico de pulpo al olivo, ajos confitados y camotitos en chips.

H  
A  
M  
B  
U  
R  
G  
U  
E  
S  
A  
S

**CARTAVIO** (D)

Hamburguesa de cordero, queso feta, berenjenas asadas y antipasto de pimentón.

**MAGALLANES**

Hamburguesa de salmón, yogurt griego en tzatziki, pepinos encurtidos y emulsión de Dijon.

## SÁNDUCHES

**MATUTE**

Pierna de cerdo confitada, camotitos asados y salsa criolla poderosa.

**PUNTA MERO** (D)

Camarón rebozado, clásica Kentucky, coleslaw mayo de naranja agria y limón.

**EL SILENCIO**

Crocante de pescado, salsa tártara y mix de lechugas.

**SANTA EULALIA** (V)

Queso provolone, tomates asados, pesto y cebollitas en miel.

## CROCANTES

**SAN LORENZO**

Chicharrón de calamar al estilo romano, mayo de alcaparras y limón.

**CANTOLAO** (D)

Jalea, clásica del mar peruano, filete y mariscos arrebozados, servidos con salsa tártara.

**GRANJA AZUL**

1/2 pollo baby en bocados, canela china, limón al estilo calle capón.

**TUQUILLO** (D)

Chicharron de camarón marinado en leche de tigre arrebozado y coleslaw con toques de miel.

**PURITO**

Pesca del día, crema de aguacate y criollita de palmitos.

**CHICHARRÓN ASIÁTICO** (D)

Chicharrón de cochinitillo asiático, dip de piña y chalaca de mango.

## PARRILLA

### SAN GALLÁN (D)

Pulpo a la brasa, sabores ahumados, portobello y papitas crocantes en mayo de la casa.

### LA BROCHETA

Marinado de anticucho, mayo de albahaca y solterito de habas.

### PUERTO DE TALARA

Tuna pepper steak, criollas doradas y hojitas asiáticas en balsámico.

### EL CHACO (🍴)

Corvina a lo macho para conocedores y gustosos del pique.  
(Para compartir)

### EL ANGUS (D)

Rib eye angus 300 gr. madurada 28 días, sal de maras, servido con papas fritas a caballo (opcional).

### AYSÉN

Salmón en miso, tallarín saltado y verduritas al vapor.

## WOK

### CALLE CAPÓN

Arroz chaufa calle capón, chancho asado y raíz china en soya, jengibre y ostión.

### ARROZ ANCONERO (D)

Anconero, tallarín saltado y arroz chaufa entre tortilla de camarones.

### LORETANO

Chaufa de camarón, plátano maduro y cebollitas crujientes, aguacate y algo de limón.

### COSTA VERDE (D)

Saltado de mariscos Nikkei, verduras al wok y tallarín tipo chifa.

### MARANGUITA (D)

Lomo saltado imperial, madurado y flambeado al pisco.

P  
A  
S  
T  
A  
S

**RAVIOLES DE RICOTA**

Langostinos y salsa pesto de piñones, albahaca y ajos confitados.

**BERENJENAS AL FUEGO** (🌿)

Ravioles de berenjena al fuego, yogurt griego, almendras tostadas y queso camembert.

**MAR Y MONTE** (🍷)

Spaguetti al pesto, lomo y camarón flambeados.

**RAVIOLES DE ASADO DE TIRA** (🍷)

Ravioles de asado de tira en salsa huancaína, queso paipa rallado.

**POMODORO DIÁVOLO** (🌶️)

Penne Rigate al pomodoro diávolo con bocaditos de salmón marinado.

# ARROCES

S  
U  
D  
A  
D  
O  
S

**PIURANO** (🌶️)

Pesca del día, ají amarillo, ají mirasol, cilantro y fondo de cabeza.

**CHORRILLANO** (🌶️)

Picante de camarón y calamar, marinados en cerveza negra.

**TABERNA QUEIROLO** (🍷)

Empanizado estilo escabeche taberna Queirolo, laurel y vinagre de jerez.

**SAN BERNARDO**

Salmón en coco, limonaria y menta, servido con arroz al wok.

**NORTE CHICO** (🍷)

Pesca del día estilo norte chico, caldillo de cilantro y cerveza negra.

**PUNTA NONURA** (🍷)(🌶️)

Clásico con mariscos, en ajíes criollos, sarsa de cebollas y zumo de limón.

**HUANCA**

Arrosotado de ají de gallina, nueces y queso Paipa maduro rallado.

**LA VICTORIA** (🍷)

Arroz cremoso de queso de cabra y costilla de res braseada.

**CHICLAYANO** (🍷)

Con pollo norteño, puro culantro y cerveza negra.

**PACHAMAMA** (🌿)

Cremoso de queso Paipa y Grana Padano y hongos flambeados.



# CERVEZAS



Con un balanceado sabor y una carbonatación refrescante, Stella es la cerveza perfecta para disfrutar entre platos.



Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente, siempre coronada con limón.



Cerveza de color dorado, notas citrus y frutales. El final suave y refrescante la hace una cerveza fácil de maridar.



Cerveza artesanal elaborada en pequeñas cantidades, con ingredientes selectos provenientes de los mejores cultivos del mundo.



**Club Colombia**  
CERVEZA PREMIUM

DORADA - ROJA - NEGRA

AGUILA CERO

BBC CAJICA BBC MONSERRATE BBC CHAPINERO

---

# PISCOS

---

## PISCO ROCOTO

Pisco, whisky, brebaje de rocoto y menta.

## PISCO SOUR

Tradicional pisco con limón y jarabe de goma.

## PISCO SORBET CHICHA

Tradicional pisco sour seco con un sorbete de chicha morada.

## CHILCANO DE GULUPA

Pisco y brebaje de gulupa y miel.

## JARRA DE CHICHA MORADA

Jarra de 1 Lt. para 3 Personas. (Con Alcohol)

Jarra de 1 Lt. para 3 Personas. (Sin Alcohol)

## CHILCANO DE AGUA Y MANTO

Pisco y brebaje de Aguaymanto y Manzanilla.



# MOCKTAILS

SIN ALCOHOL

FLOR DE JAMAICA,  
PIÑA Y JENGIBRE

AGUAYMANTO CON  
MANZANILLA

PERA, LYCHEES  
Y ROMERO

GULUPA Y MIEL

ARÁNDANOS Y CANELA

\*PUEDE PEDIR SUS MOCKTAILS CON:  
VODKA, PISCO O GINEBRA.

PRODUCTO POR TEMPORADA. PREGUNTAR EL SABOR DE LA SEMANA.

## Jugos y Agua

MANDARINA

FRESA

GUANÁBANA

MARACUYÁ

LIMONADA NATURAL

LIMONADA DE COCO

MANANTIAL SIN GAS - 300 ML.

MANANTIAL CON GAS - 300 ML.

AGUA VIVANTE - 500 ML.

AGUA VIVANTE - 1000 ML.

AGUA SAN PELLEGRINO - 505 ML.

## OTROS

COCA COLA 300 ML.

COCA COLA LIGHT 300 ML.

COCA COLA ZERO 300 ML.

RED BULL

GINGER

TÓNICA CANADÁ DRY

TÓNICA 1976

TÓNICA FEVER TREE

SODA 300 ML.