



CARTA DE VERANO

Nuestro fuego te trae nuevos platos
para hacer brillar tu día.

ENTRADAS



CONCHITAS ANTICUCHERAS

Conchitas saltadas consalsa anticuchera y desglasadas con vino blanco, sobre una cama de causa con crema de leche. Con chimichurri, limón y un toque final de calor en mesa para intensificar sus sabores.



CAUSAS CROCANTES EN SALSA TIRADITO

Bolitas de masa de causa furai, servidas sobre una base de salsa tiradito.

Acompañadas de langostinos, pulpo saltado y decoradas con chalaquita, chips de camote, aceite de culantro y cushuro.

42

CAUSAS CROCANTES EN SALSA DE ROCOTO AHUMADO

Mini causitas furai, sobre una cama de salsa de rocoto ahumado. Se acompañan de langostinos, pulpo saltado y se adornan con chalaquita, chips de camote, aceite de culantro y cushuro.

46



Pesca del día salpimentada, con cebolla, culantro, salsa ahumada de rocoto y acompañada de ají limo y patacones fritos. La leche de tigre se sirve al momento para garantizar el mejor sabor.

48



CEVICHE DOOMO



CORAL BOOM

Maki furai de palta y queso crema, coronado con conchas de abanico saltadas y desglasadas con vino blanco. Cubierto con mantequilla de coral, flameado en mesa y acompañado con salsa Passion.

(X5) 28 (X10) 38

PULPO AL OLIVO

Pulpo saltado y flameado con vino blanco, acompañado de una salsa al olivo cremosa, palta sopleteada y chalaquita. Todo ello se sirve junto con masa siu kao frita, para un toque crujiente que completa la experiencia.

42



TALLARINES EN SALSA MARINA

Langostinos y tomates cherry saltados y desglasados en salsa marina. Servidos sobre tallarines al dente y decorados con queso parmesano y chalaquita. Un plato lleno de frescura y sabor profundo.

44



RISOTTO MARINO

Risotto cremoso con salsa marina, acompañado de langostinos saltados. Decorado con queso parmesano y chalaquita, este plato ofrece una textura suave con un sabor marítimo delicioso.

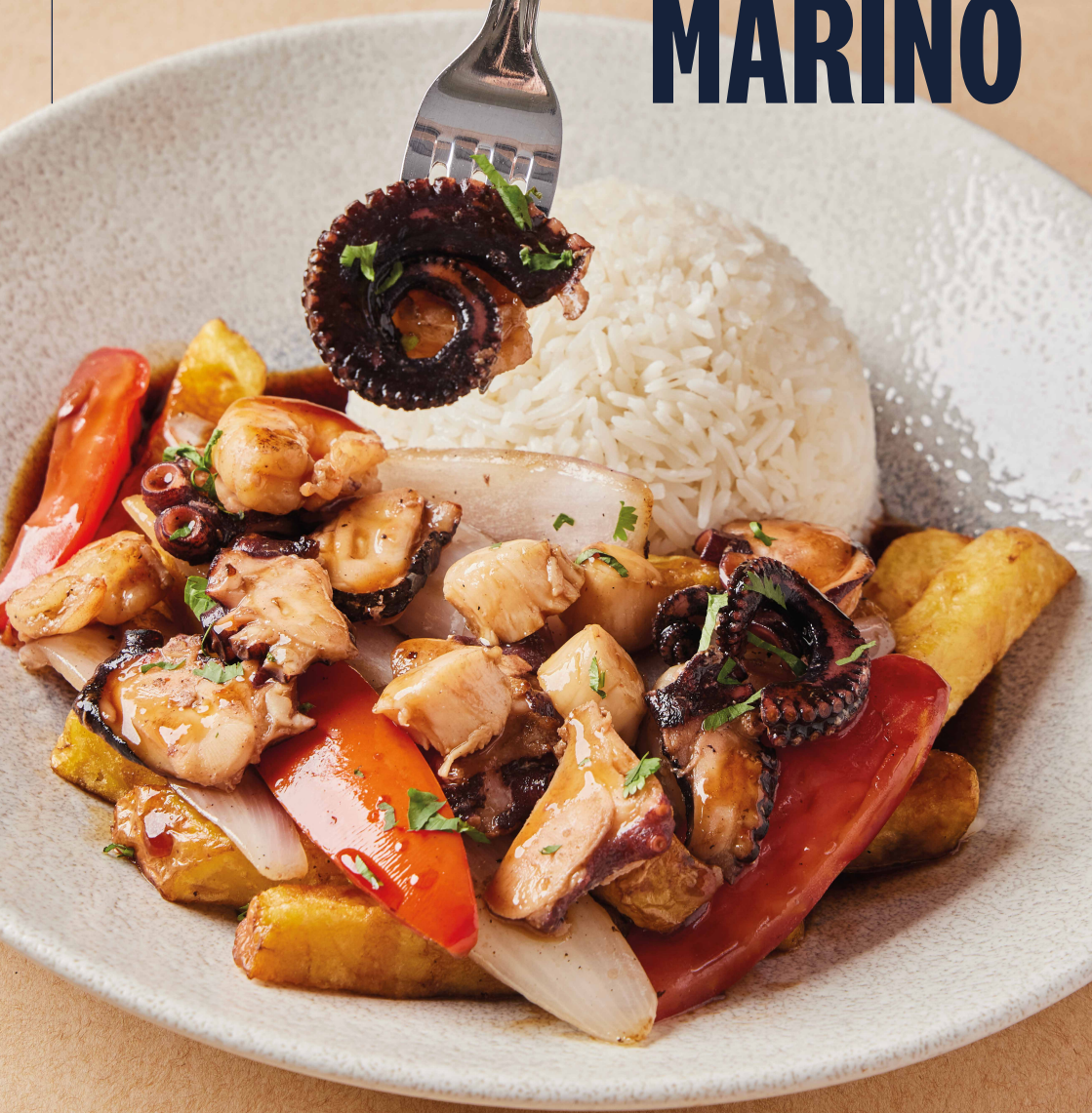
44



Langostinos, conchas de abanico y pulpo saltados, servidos sobre papas fritas peruanitas y acompañado de arroz criollo. El toque especial lo da el shoyu y el vinagre de la casa, creando una experiencia sabrosa y bien equilibrada.

48

SALTADO MARINO



DOOMO BURGER

Hamburguesa Certified
Angus Beef® acompañada de
salsa lomera en crema de
leche. Con pickles,
lechuga orgánica y tomate.
Acompañada con papas
fritas peruanitas.

45

