

# Menú

ALMUERZO • CENA / LUNCH • DINNER



## Entradas / Appetizers

### CEVICHE AL ESTILO PERUANO / S/ 42

#### PERUVIAN TRADITIONAL CEVICHE

Exquisita preparación típica artesanal hecha a la minuta, con pescado fresco, ají, limón y Leche de Tigre. Traditional Peruvian dish with fresh fish, chili, lemon, and "Leche de Tigre".


### FANTASÍA LIME: TRILOGÍA DE CEVICHE / S/ 40

#### LIME FANTASY: CEVICHE TRILOGY

Trio de shots de Ceviche Limeño con Pescado, Ceviche de Langostinos y Ceviche Frutos del Mar. Three shots of: Ceviche Limeño with Fish, Prawns Ceviche and Seafood Ceviche.

### TIRADITO DE SALMÓN Y CONCHAS DE PARACAS S/ 45

#### SALMON 'TIRADITO' AND PARACAS SCALLOPS

Servido con cushuro del Altiplano, con el tubérculo de oca y hojas de jardín, con cítricos emulsionados y exóticas lágrimas de camu camu del Amazonas. Served with cushuro from the Altiplano, with oca tuber and garden leaves, with emulsified citrus and exotic tears of camu camu from the Amazon Rainforest. 

### TATAKI DE ATÚN ALETA AMARILLA / S/ 36

#### YELLOWFIN TUNA TATAKI

Con Hondashi de piel de salmón, salsa ponzu a base de leche de tigre, kiuri, rabanitos y polvo de maíz chulpi serrano.

With salmon skin Hondashi, ponzu sauce based on "leche de tigre", kiuri, radishes and powder "chulpi serrano" corn.

### CARPACCIO DE LOMO DE ALPACA / S/ 38

#### ALPACA TENDERLOIN CARPACCIO

Con aceite de oliva extra virgen, queso Grana Padano, chutney de tomate de árbol, pistachos crunch y hojas frescas de berros.

With extra virgin olive oil, Grana Padano cheese, tree tomato chutney, crunchy pistachios and fresh watercress leaves.

### ENSALADA DE MOZZARELLA BÚFALA / S/ 48

#### BUFFALO STYLE MOZZARELLA SALAD

Exquisita combinación de tomate confit, mezclum de lechugas orgánicas, rabanitos, láminas de Prosciutto di Parma y pecanas caramelizadas, servida con reducción de balsámico.

Delightful mix of confit tomato, organic lettuce, radishes, slices of Prosciutto di Parma and caramelized pecans, served with balsamic reduction.

### ENSALADA TERNA QUINUA / S/ 32

#### QUINUA SALAD

Roja, negra y blanca con queso Feta, tomates cherry confitados, habas verdes, platanitos asados y finas láminas de yuca crocante.

Red, black and white quinoa with Feta cheese, confit cherry tomatoes, green beans, roasted plantains and thin slices of crunchy Manioc.

### AREPA DE CHANCHITO / PORK AREPAS S/ 34

Mezcla con maíz morado, panceta de cerdo confitado, queso Andino, hojas del huerto y BBQ de rocoto. Mix with purple corn, confit pancetta, Andean cheese, garden leaves and rocoto BBQ.

### CAUSA CON TARTAR DE TRUCHA S/ 35

#### SALMONADA /

#### CAUSA WITH SALMON TROUT TARTAR

Caviar de salmón, rocío de ají amarillo, tierra de aceituna de botija, huevo de codorniz y cremoso mousse de patata. Mashed potatoes with Salmon eggs, yellow pepper, botija olive powder, quail egg and creamy avocado mousse.

### JAMÓN DE PATA NEGRA JOSELITO / S/ 75

#### JOSELITO BLACK LEG HAM

Servido con porción de focaccia y crisinós de parmesano.

Served with a portion of focaccia and parmesan breadsticks.

### ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD

La tradicional, a base de lechugas romanas, con aderezo clásico de anchoas y parmesano. Puede servirse acompañada de:

- Langostinos grill

S/ 38

- Pollo grill

S/ 32

Traditional Caesar salad with romaine lettuce, anchovies & parmesan dressing. You can add:

- Grilled prawns

S/ 38

- Grilled chicken

S/ 32

### PASTEL DE CHOCLO DEL VALLE SAGRADO S/ 38

#### DE LOS INCAS /

#### INCAS' SACRED VALLEY CORN PIE

Con saltadito de bife en su jugo y hojas frescas. With sautéed beef and fresh leaves.

### ANTICUCHO DE PULPO AL CAJÚN / S/ 37

#### SKEWER OF CAJUN OCTOPUS

Exquisita brocheta con Humus de garbanzo al curry indio, hojas de arúgula orgánica, jugos con aderezos anticucheros de carretilla, pico de gallo con cebollita china y polvo de papas nativas beso de novia.

Exquisite skewer with Indian curry chickpea hummus, organic arugula leaves, with typical Peruvian dressing, pico de gallo with scallion and native potatoes powder



Todos los precios expresados en moneda nacional (M.N.), incluyen 18% I.G.V. y 10% de Servicios. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita.

All prices are in national currency, include taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.

# Menú

ALMUERZO • CENA / LUNCH • DINNER



## Sopas y Cremas /

### Soups & Cream soups

#### CREMA DE ZAPALLO AL HORNO / S/ 29 BAKED PUMPKIN CREAM

Langostinos a la parrilla, aceite de albahaca del huerto, tierra de hongos y tostón de chia.

Grilled prawns, basil oil, mushroom powder and chia seeds toston.

#### CHUPE DE CAMARONES / SHRIMP SOUP S/ 36

Exquisita sopa de combinación de sabores peruanos, servida con huevo de codorniz, choclo, habas, arroz y queso. (Durante la veda de camarón se servirá con langostinos).

Delicious Peruvian Soup, served with quail egg, corn, beans, rice and cheese. (During the shrimp ban it will be served with prawns).

#### DIETA DE POLLO / CHICKEN SOUP S/ 30

Caldo con pechuga de pollo, verduras y cabellos de ángel.


Soup with chicken breast, vegetables and angel hair pasta.

#### SOPA O CREMA DEL DÍA / SOUP OR CREAM SOUP OF THE DAY S/ 30

Inspiración de los cocineros, con las verduras de la temporada que nos ofrece la madre tierra. Chef inspiration, with fresh seasonal vegetables.

## Carnes y Aves / Meats & Chicken

#### RIB EYE STEAK CAB (CERTIFIED ANGUS BEEF) S/ 75

400 gramos de tierna carne americana a la parrilla, con sal de Maras, y acompañada de papas nativas crocantes y bowl de ensalada fresca con dips de la casa. 

14-ounce grilled tender American meat with Maras salt, served with crispy native potatoes and a fresh salad bowl with homemade dips.

#### LOMO SALTADO AL WOK / PERUVIAN LOMO SALTADO S/ 49

Preparación tradicional, con cebollas y tomates, servido con papas crocantes y arroz con choclo serrano.

Traditional Peruvian dish with sauteed beef tenderloin, with onions and tomatoes, served with crispy potatoes and rice and serrano corn.

#### ASADO DE TIRA AL VINO / S/ 52 RED WINE BRAISED SHORT RIBS

Cocinado lentamente al maíz morado y cabernet sauvignon, con puré de pallares, arracachas crocantes y polvo de hongos.

With purple corn and cabernet sauvignon, with mashed lima beans, crispy arracacha and mushroom powder.

#### CANILLA DE CORDERO LIME / LAMB SHANK S/ 36

Con deliciosos sabores del norte, cocinado con zapallo loche, chicha de Jora y acompañado de suave cremoso de papa huamantanga.

Lamb Shank with delicious flavors from northern Peru, cooked with loche pumpkin, and "chicha de Jora", served with huamantanga potato cream.

#### PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA / S/ 40 GRILLED CHICKEN BREAST

Con exquisito Ragú de hongos silvestres y tubérculos confitados.

With exquisite wild mushrooms Ragu and confit tubers.

## Pescados y Mariscos / Fish & Seafood

#### STEAK DE MERO / GROUPEL STEAK S/ 55

Fresco filete de pescado al sartén, con emulsión de moluscos a la albahaca, alcaparras crunch, chimichurri cítrico, rabanitos baby y papas al mortero. Fresh fish fillet cooked in a pan, with emulsion of basil mollusks, crunch capers, citrus chimichurri, baby radishes and potatoes.

#### LOMO DE ATÚN TERIYAKI CHOLO / S/ 45 TUNA LOIN TERIYAKI CHOLO

Con chancaca, braseada a las hierbas frescas, chimichurri de mango y pak choi salteado. With chancaca, braised with fresh herbs, mango chimichurri and sautéed pak choi.

#### SALMON DEL ATLÁNTICO A LA PARRILLA / GRILLED ATLANTIC SALMON S/ 52

Acompañado de quinotto, variedad de quinoas, espárragos verdes, arena de camote naranja y chutney de coconas Amazónicas.

With quinotto and variety of quinoa, green asparagus, orange sweet potato and Amazonian coconas chutney.

## Pastas Artesanales / Homemade Pasta

#### RAVIOLES RELLENOS DE LANGOSTINOS / PRAWN RAVIOLI S/ 48

Con queso de oveja, tomillo de nuestro huerto, en Bisque de Langosta y hojas de arúgulas orgánicas y tostón al grill.

With sheep milk cheese, thyme from our garden, Lobster Bisque, organic arugula leaves and grilled toston.



Todos los precios expresados en moneda nacional (M.N.), incluyen 18% I.G.V. y 10% de Servicios. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita.

All prices are in national currency, include taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.

# ¡Energía para **todo el día!**



## **TORTELLINI MALBEC**

**S/ 38**

Rellenos de cola de toro cocinado 30 horas a baja temperatura, servido con emulsión de funghi porcini y tubérculo ocas del Altiplano al carbón.

Tortellini with bull tail cooked 30 hours at low temperature, served with funghi porcini emulsion and ocas tuber from the Altiplano cooked over charcoal.

## **FETUCCINI AL HUEVO Y SALVIA / EGG & SAGE FETTUCCINE**

**S/ 40**

Con Crema de ají amarillo ahumado, conchas rostizadas y langostinos al aroma de pisco acholado.

With smoked yellow chili cream, roasted scallops, and prawns with pisco acholado aroma.

## **ÑOQUIS / GNOCCHI**



**S/ 36**

Hechos de papas nativas moradas, cosechadas a 4000 metros sobre el nivel del mar, salsa de castañas y chorizo ahumado.

Made of purple native potatoes, harvested 4000 meters above sea level, chestnut sauce and smoked Chorizo.

## **Granos y Arroces / Grains & Rice**

### **RISOTTO VEGGIE (VEGETARIANO) / VEGETARIAN RISOTTO**



**S/ 38**

Con corazón de alcachofas ahumadas, tomates deshidratados, zucchinis, portobellos, brotes del huerto, astillas de parmesano y polvo de beterraga.

With a heart of smoked artichokes, dehydrated tomatoes, zucchinis, portobellos mushrooms, sprouts from the garden, parmesan and beets powder.

### **CHAUFA DE CAMARONES / SHRIMP CHAUFA**

**S/ 48**

Al wok, estilo calle Capón a fuerte temperatura, preparación China-Peruana. (Durante la veda de camarón se servirá con langostinos).

Wok cooked at high temperature, "Capon Street" style. Chinese-Peruvian recipe. (During the shrimp ban it will be served with prawns).

### **RISOTTO FRUTTI DI MARE**

**S/ 46**

Arroz arbóreo italiano con afrodisíaco concentrado de mariscos de la temporada, queso Grana Padano y chalaca de jalapeños con tomatitos reventados.

Italian Arborio rice with aphrodisiac seafood concentrate, Grana Padano cheese and jalapeños "chalaca" with Smashed. tomatoes.

### **ARROZ MELOSO DE PATO / PERUVIAN RICE WITH DUCK**

**S/ 46**

Con frescas hojas de cilantro, chicha de jora, magret de pato a punto, ensaladilla de cebollas y ají mochero.

With fresh coriander leaves, "chicha de jora", perfectly cooked duck magret, onion salad and chili pepper.

## **Menú Infantil / Kids Menu**

### **BABY BEEF JUNIOR**

**S/ 28**

Tradicional corte fino de lomo de res asado a la parrilla y acompañado de crujientes papas fritas.

Grilled beef tenderloin with crispy french fries.

### **HAMBURGUESITA LIME / LIME BURGER**

**S/ 28**

Mini hamburguesa de 80g. servida con queso y tocino acompañada de crujientes papas fritas.

3-ounce cheeseburger with bacon and crispy french fries.

### **DEL UNIVERSO DE LAS PASTAS / JUNIOR PASTA**

**S/ 27**

Selección de pasta larga o corta con elección de su salsa favorita, Napolitana, Bolognesa, Carbonara o Alfredo.

Choose your own Pasta to be served in your favorite sauce: Napolitana, Bolognese, Carbonara or Alfredo.

### **PIZZA KIDS**

**S/ 29**

Selección de Pizza de Jamón, Salami, Piña o Pollo.

Choose between Ham, Salami, Pineapple or Chicken Pizza.

### **NUESTRA ESPECIALIDAD PARA INFANTES /**

**S/ 24**

#### **OUR SPECIALTY FOR KIDS**

Selección de Crema de Verduras, Compota Casera o Papilla de banano y/o durazno

Choose between vegetable cream soup, homemade compote, or pureed banana and/or peach.

## **Sándwiches y Más / Sandwiches & More**

### **HAMBURGUESA HOLIDAY / HOLIDAY HAMBURGER**

**S/ 42**

250g de carne a la parrilla con pepinillos, lechuga y tomate en pan Brioche, acompañado de crujientes papas fritas.

9-ounce grilled hamburger with pickles, lettuce and tomato

on Brioche bread, served with crispy french fries.

### **MEGA CLUB SÁNDWICH**

**S/ 38**

Pollo, lomo fino, tocino, huevo, jamón, queso, lechuga y tomate acompañado de papas fritas.

Chicken, beef tenderloin, bacon, egg, ham, cheese, lettuce and tomato served with french fries.

### **TACO DE CERDO BBQ / BBQ PORK TACO**

**S/ 34**

Cerdo asado deshilachado acompañado de guacamole y pico de gallo.

Shredded pork served with guacamole and pico de gallo.



# Menú

ALMUERZO • CENA / LUNCH • DINNER



## SÁNDWICH DE POLLO A LA PARRILLA / GRILLED CHICKEN SANDWICH S/ 32

Pechuga a la parrilla con chimichurri de hierbas de nuestro huerto, lechuga, tomate, palta y tajadas de plátano crocantes.

Grilled chicken breast with herbs chimichurri sauce, lettuce, tomato, avocado and crispy plantain slices.

## WRAP DE PASTRAMI / PASTRAMI WRAP S/ 28

Lechuga, pepinillos, queso Andino y mayonesa anticuchera, servido con chips de papas nativas. Lettuce, pickles, Andean cheese and "anticuchera" mayonnaise served with native potato chips.

## SANDWICH TRIPLE MIXTO / TRIPLE SANDWICH S/ 28

Jamón, queso y pollo, servido con chips de papas nativas. Ham, cheese and chicken, served with native potato chips.

## Postres / Desserts

## VIAJE DEL CACAO / CHOCOLATE JOURNEY S/ 23

Macarrones del norte, trufas de la selva y turrón húmedo con licor de caña de Quillabamba. Northern macarons, jungle truffles and moist nougat with Quillabamba cane liquor.

## PIE DE LIMÓN / LEMON PIE S/ 23

Con Merengue quemado y tierra de frutos secos. With burnt meringue and nuts.

## QUESO HELADO DE LOS ANDES / PERUVIAN FROZEN CHEESE S/ 23

Servido con brownie de cacao a su 75% de pureza. Served with cocoa brownie at 75% purity.

## ESFERA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE SPHERE S/ 23

Rellena de helado de frutos rojos y tierra de praliné de almendras. Served with berry ice cream and almond praline topping.

## CHEESECAKE DE GRANADA Y FRESAS / POMEGRANATE AND STRAWBERRY CHEESECAKE S/ 23

Receta clásica americana con miel de granada. Classic American recipe with pomegranate honey.

## CRÈME BRÛLÉE DE CAFÉ / COFFEE CREME BRULEE S/ 23

Con nata fresca y acompañado de flores de nuestro jardín. With fresh cream and served with flowers from our garden.

## MENÚ DEGUSTACIÓN S/145

Un viaje por el Perú con sabores del mundo

### TASTING MENU

A trip through Peru with flavors of the world

#### • BEBIDA / BEVERAGE

CHILCANO DE MARACUYÁ / PASSION FRUIT CHILCANO

#### • ABREBOCA / TO START

TATAKI DE ATÚN SOBRE TOSTÓN DE QUINUA / TUNA TATAKI ON A QUINOA TOSTON

#### • ENTRADAS / STARTER DISHES

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA / PERUVIAN CEVICHE  
Preparación típica de la cocina artesanal peruana hecha a la minuta con pescado fresco, ají y limón.  
Traditional Peruvian dish with fresh fish, chili, and lemon.

ANTICUCHO DE LOMO FINO / BEEF TENDERLOIN "ANTICUCHO"  
Con chochitos a la parrilla y papas.  
With grilled corn and potatoes.

#### • SORBETE / SORBET

TUMBO PASIÓN EL FRUTO DE LOS INCAS / TUMBO PASSION THE FRUIT OF THE INCAS.

#### • PLATOS DE FONDO / MAIN DISHES

RAVIOLES RELLENOS DE LANGOSTINOS / PRAWN RAVIOLI  
Con queso de oveja, tomillo de nuestro huerto en bisque de langosta, hojas de arúgulas orgánicas y tostón al grill.  
With sheep milk cheese, thyme from our garden, Lobster Bisque, organic arugula leaves and grilled toston.

ASADO DE TIRA AL VINO / RED WINE BRAISED SHORT RIBS

Cocinado lentamente al maíz morado y cabernet sauvignon, con puré de pallares, arracachas crocantes y polvo de hongos.  
With purple corn and cabernet sauvignon, with mashed lima beans, crispy arracacia and mushroom powder.

#### • POSTRES / DESSERTS

VIAJE DEL CACAO / CHOCOLATE JOURNEY  
Macarrones del norte, trufas de la selva y turrón húmedo con licor de caña de Quillabamba.  
Northern macarons, jungle truffles and moist nougat with Quillabamba cane liquor.

PIE DE LIMÓN / LEMON PIE  
Con Merengue quemado y tierra de frutos secos  
With burnt meringue and nuts.

LICOR DIGESTIVO / DIGESTIVE  
Pisco mosto verde / Pisco green must

#### • POR ÚLTIMO, CAFÉ DE SU SELECCIÓN CON MAGDALENAS. COFFEE AND COOKIES



Todos los precios expresados en moneda nacional (M.N.), incluyen 18% I.G.V. y 10% de Servicios. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita. All prices are in national currency, include taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.