

MENU TURISTICO

ENTRADAS (APPETIZERS):

Ensalada del Dia - Salad of the Day

Confíe en la creatividad del Chef, le aseguramos vegetales frescos combinados con un aliño perfecto

Trust the creativity of Chef, we ensure fresh vegetables combined with a perfect dressing

Tiradito bicolor y camote glaseado - Two flavour Tiradito and glazed sweet potato

Láminas de pescado, marinadas en limon norteño y bañado en sutil crema de aji Amarillo y rocoto

Drywall fish marinated in lemon and Northern cream bathed in subtle yellow pepper and hot pepper

Papa rellena con salsa huacaina - Stuffed potatoes with huancaína sauce

Crujiente por fuera y suave en su interior, rellena con lomo saltado y crema huancaína

Crunchy outside and soft inside, stuffed with sirloin steak stir fry and huancaína sauce

Sopa criolla - Criolle Soup

Trocitos de lomo, pasta de tomate y toque de ají panca hacen de esta sopa nacional una exquisitez

Small hunk of sirloin steak, tomato paste and panca chili that makes exquisite this national soup

Palta Rellena - Stuffed Avocado

Cremonosa palta punta rellena con pollo y vegetales

Creamy avocado stuffed with chicken or vegetables

Carpaccio vegetarian y pesto artesanal – Vegetarian Carpaccio and artisan pesto

Láminas de Zucchini, berenjena y tomates frescos sobre pesto

Thin slices of zucchini, aubergine and fresh tomatoes on the artisan pesto

FONDOS – MAIN DISH

Chaufa de Quinoa – Quinoa Chaufa

Quinoa salteada al wok con vegetales orientales, todo el sabor de un arroz chaufa

Souteed quinoa on the wok with Eastern vegetales all with the arroz chaufa flavor

Cremosa polenta y ragout de vegetales – Creamy polenta an vegetables ragout

Polenta cocida lentamente, acompañada de un ragout de vegtales como los prepara la nonna

Stowty cooked polenta, erved with stew vegetables like the nonna's récipe

Medallon de pez espada grillado sobre papas dorados, esparragos y aromas anticucheros

Grillswordfish medallón over brouning onions, asparagus and anticucho sauce

Filete de pez espada cocido en el grill, papa amarilla dorada y esparragos salteados acompañan este plato, armoniza una salsa anticuchera

Grill seabass, roasted potatos and sauteed asparagus with anticucho sauce

Chupe seco de pescado – Dry fish chupe

Meloso de arroz con todos los sabores y aromas de un chupe de pescado

Solf mix of rice with all the flowers of the fish chupe

Pechuga de pollo estilo napolitana y ensalda de quinoa negra

Napolitan chicken fillet and black quinoa salad

Filete de pechuga de pollo a la plancha, pomodoro cicero, jamon, queso mozzarella gratinado y una fresca ensalada de quinoa negra

Grill chicken fillete, home pomodoro, ham, mozzarella chesse and a fresh black quinoa salad

Pollo relleno con espinacas salteadas y salsa critica

Filled chicken with salteed spinach and critic sauce

Enrollado de pollo cocido al vacio, relleno de esparragos, pimiento y champiñones, suave salsa critica

Rolled chicken filled with sparragus, sweet red chili and mushrooms, seved with a soft critic sauce

Asado de tira estofado en aromas de pachamanca

Stew short ribs in pachamanca sauce

Tierno y suave asado cocido en aromas de chinch, muña, paico y huacatay. Acompañado de yuca, habas, choclo y camote

Tender stew short ribs cooked with herbs ans derver with yucca, beans, corn and sweet potato

Lomo saltado – Sirlon steak stir fry

Tiras de lomo salteadas al wok junto a las cebolla, tomates y ajíes. Toque de salsa soya, papas fritas y arroz con choclo

Pieces of sirloin steak. Sauteed on the wok with onions, tomatos, yellow chili and soy sauce server with fries potatos and rice with corn

POSTRES – DESSERTS

Ensalda de fruta – Fruit salad

Cubos de fruta fresca en jugo de naranja o al natural

Chunks of fresh fruits in orange juice or natural

Combinado – Mixed

Arroz con leche y mazamorra morada

Peruvian rice with milk and purple porridge

Suspiro a la limeña – Limeña sigh

Dulce de leche al estilo Lima de antaño y merengue con canela

Sweet milk afore time Lima style and meringue with cinnamon

Peti Fours

Pequeñas locuras del Chef

Small Chef's follies

Brownie de chocolate y helado de vainilla

Chocolate Brownie with vainilla ice cream

*Incluye Pan, Mantequilla y una botella de agua por persona.

*Includes bread, butter and 01 bottle of wáter per person

US\$ 24.00 INCLUIDO IMPUESTOS
US\$ 24.00 INCLUDED TAXES