

# entradas

## first courses

suave crema de papas amarillas <i>yellow potato cream soup</i>	s/. 30
chupe de cangrejo, textura de espárragos verdes y crocante tostón de pan campesino <i>crab chowder, green asparagus cream, and crispy herb toast</i>	s/. 35
causa de conchas casmeñas en aioli de ají limo sobre palta, nori y togarashi, con miel de soja y gari <i>scallop "causa" in limo chili aioli on avocado, nori, and togarashi, with sweet soy ginger sauce and gari</i>	s/. 38
tataki de atún aleta amarilla sobre finas láminas de mango y palta, vinagreta de wasabi y crocante de arroz <i>yellow fin tuna tataki on very thin slices of mango and avocado, wasabi vinaigrette and crispy rice vermicelli</i>	s/. 36
tiradito de corvina al ají amarillo y ceviche de mandarina satsumas <i>meagre tiradito with yellow chili cream sauce and satsumas tangerine ceviche</i>	s/. 33
crocantes de tierra y hojas orgánicas aliñadas con vinagreta de frutos rojos y buñuelos de camembert oxapampino <i>organic greens and crispy terra chips with raspberry-limo chili vinaigrette and oxapampa camembert beignets</i>	s/. 36
ensalada griega con queso feta, tomates, pepinos, aceitunas y cebolla blanca <i>greek salad with feta cheese, tomatoes, cucumber, olives and white onions</i>	s/. 30
verdes del valle de pachacamac, betarragas, nueces caramelizadas al limo y queso de cabra en vinagreta balsámica <i>pachacamac valley greens, red beets, caramelized walnuts in a limo sauce, and goat cheese with a balsamic vinaigrette</i>	s/. 32
pulpito a la parrilla marinado con escribano de papas rojas y barnizado de tapenade de aceituna botija <i>grilled marinated octopus, red potato "escribano" glazed with a "botija oil tapenade"</i>	s/. 38
cauche cremoso de conchas, huevo mi cuit y papa perforada en huancaína de queso de cabra con tuili de peruanita <i>creamy scallop "cauche", poached egg mi-cuit, goat cheese huancaína sauce and potato tulli</i>	s/. 37
langostinos jumbo, al ajillo-ají limo, choclo en dos texturas, y ensaladita fresca de ají limo y tatsoy <i>sautéed jumbo shrimp in garlic and limo chili served with double textured corn and a fresh salad made of limo chili and tatsoy</i>	s/. 36
pastelito de salmón con espuma de ají amarillo y pisco acholado, sobre tartare de palta y tomates <i>salmon cake with pisco and yellow chili foam and "pisco acholado" (a kind of pisco) on an avocado and tomato tartare</i>	s/. 35

# fondos

## main course

### pastas y risottos

#### pasta and risotto

linguini de frutos de mar, en salsa de tomates y rocoto, aromatizados al tomillo s/. 48  
*seafood linguini in a tomato and "rocoto" sauce flavored with thyme*

penne rigate en salsa de tomates al horno con pimientos morrones, cebollas caramelizadas y zucchini s/. 45  
*penne rigate in a tomato sauce, with baked red bell peppers, caramelized onions and zucchinis*

raviol de camote al romero y acompañado de manchego con langostinos salteados al pisco y polvo de naranja s/. 49  
*sweet potato raviolis in rosemary served with manchego cheese and pisco sautéed shrimp and orange powder*

rissotto de hongos, alcachofas y espuma de parmesano con trufa blanca s/. 45  
*artichokes and mushroom risotto with parmesan and white truffle foam*

### pescados y mariscos

#### fish and seafood

corvina envuelta en papas crocantes fondant de poros y reducción de pinot noir y tomillo s/. 53  
*crispy potato wrapped meagre, leeks fondant and pinot noir and thyme reduction*

mero en costra de queso de cabra sobre puré de coliflor a la trufa blanca y hongos silvestres en salsa claret s/. 55  
*grouper in a goat cheese potato crust on white truffle and wild mushrooms, mashed cauliflower, and claret sauce*

atún aleta amarilla servido con majado de yuca, salsa de cocona charapita y ensalada fresca con palmitos s/. 50  
*yellow fin tuna served with "yuca" (cassava) root mash, sweet and spicy cocona-charapita sauce, and a fresh chonta-palmito salad*

salmón a la parrilla sobre láminas de tubérculos y vegetales en salsa de hondashi, mandarinas satsumas y jengibre s/. 53  
*grilled salmon on thin potatoes and vegetables in a hondashi, tangerine, and Ginger sauce*

### carnes y aves

#### meat and poultry

panceta de cerdo en especias con pastel de camotes, compis col morada en chucrut y crocante toctto s/. 50  
*spiced pork belly with sweet potato pie and red cabbage compis in chucrut and crispy toctto*

costillas de cordero, rellena de aceitunas y papa envuelta en filo sobre salsa ligera de jugos de cocción s/. 63  
*lamb chops stuffed with olives and philo wrapped potatoes on a light sauce of cooked juices*

pollito bebe en jugos de cocción y papas nativas confitadas s/. 53  
*slowly roasted baby chicken in its juice and candied native potatoes*

lomo de res, raviol de pera y gorgonzola, espinacas salteadas y reducción de oporto s/. 56  
*beef tenderloin, pear and gorgonzola raviolis served with sautéed spinach and a port sauce reduction*

### cocina peruana

#### peruvian specialities

tiradito de corvina en suave crema de ají amarillo, camotes glaseados y choclo tierno s/. 34  
*meagre tiradito in a yellow chili pepper cream sauce, candied sweet potatoes, and tender corn*

ceviche ortodoxo s/. 30  
*traditional peruvian ceviche: fish, onion, lime juice, limo chili and salt*

lomo saltado a fuego fuerte con cebollas, tomates y ají amarillo, acompañado de arroz y papas fritas s/. 40  
*peruvian-style sauted beef stir tenderloin with french fries and rice*

corvina a lo macho s/. 45  
*meagre in a spicy seafood sauce, potato risole, and rice*

arroz con mariscos s/. 38  
*seafood rice, scallops, calamari, shrimp, and octopus*

tacu tacu a lo pobre s/. 37  
*rice and lima beans, fried egg, fried banana plantain and a breaded thin steak*

arroz con pato s/. 38  
*traditional north peruvian dish with rice, cilantro, bell peppers, and duck breast and legs confit*

# postres

## desserts

clásico de mazamorra morada y arroz con leche <i>two peruvian classics: purple corn pudding and rice pudding</i>	s/. 20
macedonia de chirimoya, bolsita de naranja y oreo de manjar <i>custard apple macedonia, an orange and meringue little bag and a "manjar" sweet of milk oreo</i>	s/. 25
tarta húmeda de chocolate con salsa de caramelo, helado de vainilla y praline <i>chocolate short cake with caramel sauce, vanilla ice cream and praline</i>	s/. 25
frutas rojas en miel de maíz morado, marshmallow al limón y sorbete de tomate y frambuesas <i>red fruit in purple corn syrup, lime cardamomo marshmallow and a tomato and raspberry sorbet</i>	s/. 25
soufflé de zapallo loche, zanahoria y chocolate acompañado con sorbet de bitter y crocante de pisco <i>loche pumpkin, carrot, and white chocolate soufflé with a bitter and "crocante de pisco" sorbet</i>	s/. 25

# bebidas

## beverages

té helado / <i>iced tea</i>	s/. 7
gaseosas / <i>soft drinks</i>	s/. 6
cerveza / <i>beer</i>	s/. 10
jugos naturales / <i>fresh fruit juice</i>	s/. 10
infusiones / <i>herbal teas</i>	s/. 6
café expreso / <i>espresso coffee</i>	s/. 7
café capuchino / <i>capuchino coffee</i>	s/. 12

# carta de niños

## *kids menu*

pizza de jamón y queso <i>ham and cheese pizza</i>	s/ 16
hamburguesa con queso en pan de papa amarilla <i>cheese burger on yellow potato bread</i>	s/ 23
lomo de res con puré de papas <i>beef tenderloins and mashed potatoes</i>	s/ 28
nuggets de pollo con papas fritas <i>chicken nuggets with french fries</i>	s/ 26
spaghetti en salsa bolognesa, napolitana o alfredo <i>spaghetti in bolognesa, napolitan, or alfredo's sauce</i>	s/ 22

todos los precios incluyen impuestos y servicios  
prices include tax and services