

“casa andina respeta la época de veda del camarón arequipeño, por tal motivo pedimos consulte a su maître para que le recomiende alguna variante dentro de los platos ofrecidos en este menú”  
veda del camarón arequipeño de enero a abril

*“casa andina respects the closed season for arequipa crayfish; therefore please ask the maître d’ to recommend you other options for the dishes of this menu.” closed season for arequipa crayfish:  
january to april*

# 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 juices</i>	s/. 10
infusiones / <i>herbal teas</i>	s/. 6
café expreso / <i>espresso coffee</i>	s/. 7
café capuchino / <i>capuccino coffee</i>	s/. 12

precios incluyen impuestos y servicios  
*prices include tax and services*

# entradas

## first course

crema de papa amarilla al aceite de rocoto, hierbas y cuajado de espárragos <i>peruvian potato cream soup with hot pepper oil and asparagus curd</i>	s/. 23
civinche de camarones en crema ligera de rocoto, cocción rápida al aceite de ajo y un gazpacho de tomate y rocoto <i>traditional arequipa crayfish civinche in rocoto sauce, with garlic oil and tomato and hot papper gazpacho</i>	s/. 25
napoleón de tomates, queso andino y jamón serrano <i>prosciutto, bell pepper and cheese in a tomato napoleon</i>	s/. 26
ocopa con timbal de papa relleno de cauche de camarones, huevo mi cuit y sal de aceituna <i>potato stuffed with prawn "cauche" covered with "ocopa" sauce, mi cuit egg and olive salt</i>	s/. 29
rocoto relleno de cordero a las brasas, quinua y chutney de papayita arequipeña <i>stuffed hot pepper with lamb, quinoa, curry, vegetables and papaya chutney</i>	s/. 28
ensalada verde acompañada de queso azul, pimientos de piquillo, aceitunas negras del yauca en vinagreta de algarrobina y maracuyá <i>green salad with blue cheese, red bell peppers, black "yauca's" olives in a carob and passion fruit dressing</i>	s/. 25
mosaico vegetariano acompañado de espárragos, cebollas caramelizadas y champignones con vinagreta de trufa <i>grilled asparagus, caramelized onions and mushroom with black truffle vinaigrette</i>	s/. 25
ensalada de lechugas, tomates cherry, queso de cabra frito y espárragos del norte en vinagreta balsámica <i>lettuce, cherry tomatoes, fried crispy goat cheese and northern asparagus with balsamic vinaigrette</i>	s/. 25
casaditos, un homenaje al solterito, acompañado de trucha y camarón <i>casaditos, a tribute to our solterito, with trout and shrimp</i>	s/. 28
cebiche en martini con camote glaseado, choclo al anís, chips de camote y canchita chullpe <i>cebiche marinated in martini with candied sweet potatoes, served with anise-flavored corn, sweet potato chips and "chullpe" popcorn</i>	s/. 28
tiradito de corvina en salsa de rocoto, acompañado de chalaquita y crujientes de camote <i>raw meagre "tiradito" in a rocoto sauce, with chalaquita and crispy sweet potato</i>	s/. 26
anticuchos de lomo, alpaca y avestruz macerados de la típica salsa anticuchera, sobre quenelle de escribano, mayonesa anticuchera y chimichurri de papayita arequipeña <i>sirloin, alpaca and ostrich skewers marinated in our typical "anticucho" sauce, served with escribano quenelle, "anticucho" mayonnaise and sweet chimichurri</i>	s/. 25

# fondos

## main course

risotto de camarones en salsa de coral <i>crayfish risotto in coral sauce</i>	s/. 38
gnocchis acompañados de cebollas caramelizadas, pimientos morrones, tomates confitados y zucchinis <i>gnocchis with caramelized onions, bell peppers, confit tomatoes and zucchinis</i>	s/. 35
lomo de res con polenta al zapallito loche, bolsitas de rocoto <i>tenderloin beef steak with loche pumpkin polenta and hot pepper purses</i>	s/. 42
costillas de cordero acompañados de vegetales salteados en aroma de pachamanca <i>lamb ribs with pachamanca flavoured vegetables</i>	s/. 40
canilla de cordero braseada en salsa de seco sobre risoto de zapallo loche y aji amarillo <i>slowly roasted lamb shin served in "seco" sauce on a northern pumpkin and Peruvian hot pepper risoto</i>	s/. 40
panceta de cerdo cocida al horno por 36 horas en salsa de aromas arequipeños servida sobre puré de poro y ajos, acompañado de ensalada crocante <i>very slowly baked pork belly in an arequipa style sauce on a leek and garlic purée, with a crunchy salad</i>	s/. 34
alpaca en salsa de oporto y cítricos acompañados de risotto y crocante de espinacas <i>alpaca in citric and port wine sauce, with risotto and crispy spinach</i>	s/. 35
trucha con habas en tres texturas puré, salsa y ensaladita <i>trout and lima beans in three textures with puree and sauce salad</i>	s/. 43
trucha en dos texturas, puré de yuca al aroma de ají amarillo y espárragos al grill <i>two texture trout, yellow chili mashed cassava and grilled asparagus</i>	s/. 30
avestruz al grill acompañada de papa al horno, tocino, queso, mantequilla, cebolla verde y crema agria <i>grilled ostrich with bake potato, butter, bacon, cheese, green onion and sour cream</i>	s/. 40
<b>cocina peruana / peruvian specialities</b>	
tradicional chupe de camarones arequipeños <i>traditional arequipa crayfish chowder</i>	s/. 27
tradicional rocoto relleno <i>traditional stuffed hot pepper</i>	s/. 28
lomo saltado a fuego fuerte con cebollas, tomates y ají amarillo, de arroz y papas fritas <i>stir fried beef tenderloin, traditional peruvian dish. with onions, tomatoes and yellow chilli, with rice and french fries</i>	s/. 33
picante de camarones acompañado de papa amarilla <i>traditional peruvian dish. spicy crayfish with yellow potato</i>	s/. 34

# 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

# postres

## desserts

alfajor de lúcuma con helado de choclo y sésamo <i>lucuma alfajor with corn ice-cream and sesame</i>	s/. 22
trilogía de papayita arequipeña en sorbete, cheese cake y crême brulée <i>arequipa papaya trilogy with sherbet, cheese cake and crême brulée</i>	s/. 23
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
cilindro crocante relleno de mouse de pallares y avellanas sobre un espejo de chocolate y frutas <i>crispy cylinder stuffed with lima beans and hazelnuts mousse on fruit and chocolate sauce</i>	s/. 23
queso helado en texturas (mousse, crema volteada y queso helado tradicional) <i>textured cheese ice-cream: mousse, "crema volteada" – Peruvian custard –, and traditional cheese ice-cream</i>	s/. 22
fetuccini de chocolate sobre helado de vainilla, parmesano de chocolate blanco y coulis de fresa y tomate <i>chocolate fettuccini with vanilla ice-cream, white chocolate parmesan and strawberry and tomato coulis</i>	s/. 24
helados y sorbetes hechos en casa <i>home made ice cream and sherbets</i>	s/. 10
rocoto caramelizado, relleno y aromatizado a las 12 especias con granite de queso helado <i>stuffed and caramelized hot pepper with traditional cheese ice-cream granite</i>	s/. 20