

## Postres *Desserts*

Crème brulée de hoja de coca con praline crocante y frutas de estación <i>Coca crème brulée with crunchy praline and season fruits</i>	S/. 23.00
Tarta de chocolate y maracuyá en crema inglesa y helado casero <i>Chocolate and passion fruit tart with english cream and home-made ice cream</i>	S/. 23.00
Tarta de queso y sauco con coulis de frutas naturales <i>Sauco cheese cake with natural fruit coulis</i>	S/. 25.00
Buñuelos rellenos de manjar sobre pesto de hierbabuena y pecanas, acompañado de helado de queso de cabra y mascarpone <i>Deep-fried dough, stuffed with creamy caramel, on a mint pecan bed, goat cheese and mascarpone ice cream</i>	S/. 25.00
Canelones rellenos de mouse de caramelo y castaña, camotes confitados en miel y gelatina de Baileys <i>Caneloni stuffed with caramel mousse and brazil nut, sweet potato confit and baileys gelée</i>	S/. 25.00
Selección del chef <i>Chefs selection</i>	S/. 25.00

## Bebidas *Beverages*

Té helado <i>Ice tea</i>	S/. 7.00
Gaseosas <i>Soft drink</i>	S/. 5.50
Cerveza <i>Beer</i>	S/. 7.00
Jugos naturales <i>Natural juices</i>	S/. 6.00
Infusiones <i>Infusions</i>	S/. 6.00
Café expreso <i>Espresso coffee</i>	S/. 7.00
Café capuchino <i>Capucchino coffee</i>	S/. 12.00

Precios incluyen impuestos y servicios  
*Prices include tax and services*

Si en esta carta no encuentra el plato de su preferencia,  
por favor consulte a nuestro personal para preparar su pedido al instante

*If you don't find what you are looking for on this menu, please ask our staff  
who will prepare your preference immediately*

# Entradas

## First Course

Crema de papa amarilla al aceite de rocotos <i>Yellow potato cream soup with hot pepper oil</i>	S/ 25.00
Napoleón de verduras grille en crema de tomate y rocoto <i>Vegetables napoleon, tomatoes sauce, cheese and rocoto</i>	S/ 28.00
Carpaccio de res, mostaza dijon, hierbas, miel de balsámico y latckes de papa huayro <i>Beef carpaccio, dijon mustard, herbs, balsamic honey, huayro potato latckes</i>	S/ 30.00
Tiradito de pejerrey en salsa de aceite de oliva frutas secas y ají limo <i>Kingfish "tiradito" in olive oil, dries fruits and mild pepper sauce</i>	S/ 30.00
Taboulhe de quinua <i>Quinoa Taboulhe</i>	S/ 25.00
Causita crocante y tartar de trucha al cebollin, criolla de palta, rocoto arequipeño, tomate y aire de ají amarillo <i>Crispy "causa" and trout tartar with onion avocado, tomato, and rocoto, with mild pepper foam</i>	S/ 28.00
Raviol de ragout cordero con gelatina de menta-muña y jugos de cocción <i>Lamb ragout ravioli mint and muña gelée and reduction juices</i>	S/ 30.00
Alpaca tonnato <i>Alpaca tonnato</i>	S/ 26.00
Ensalada verde de camembert oxapampino en costra de ajonjolí y vinagreta de saúco-naranja <i>Sesame crust camembert salad with orange and sauco vinaigrette</i>	S/ 30.00
Sopa del día <i>Soup of the day</i>	S/ 23.00
Selección del chef <i>Chefs selection</i>	S/. 30.00

# Fondos

## Main Course

<b>Pastas y granos</b>	
Penne pasta con aceite de oliva, tomates, espinacas y aceitunas del yauca <i>Penne pasta, olive oil, totatoes, spinach and yauca's black olives</i>	S/ 33.00
Rissoto de trigo en pesto de albahaca, almendras, hongos y veloutté de grana padano <i>Wheat risotto, basil pesto, almonds, mushrooms and grana padano veloutté</i>	S/ 35.00

Tortelini relleno, trucha ahumada y salsa de tomates horneados en aceite de oliva y hierbas andinas <i>Smoked trout tortelini, baked tomatoes, olive oil and andean herb sauce</i>	S/ 37.00
---	----------

### Carnes y aves

Lomo de res a la pimienta molle con gratin daphoinase, queso andino y rocotos confitados <i>Beef tenderloin in molle pepper sauce, gratin daphoinase, andean cheese and rocotos</i>	S/ 40.00
--	----------

Pollo en salsa dulce - especias, quinua frita y ensalada crocante de nabo y ají amarillo <i>Chicken breast in a sweet spicy sauce, fried quinoa with turnip and yellow chilli salad</i>	S/ 38.00
--	----------

Costillas de cordero sobre tubérculos y vegetales de la zona en reducción de jugos de cocción <i>Rack of lamb over potatoes and vegetables and red wine reduction sauce</i>	S/ 45.00
--	----------

Alpaca Steak frites <i>Alpaca Steak frites</i>	S/ 35.00
---	----------

### Pescados

Pejerrey glaseado a la miel de ajonjolí con puré de papa, ajo asado y vegetales crocantes en tempura <i>Glazed kingfish in a sesame honey sauce mashed potatoes with garlic crunchy tempura vegetables</i>	S/ 36.00
---	----------

Trucha de lago en chutney de rocotos y manzanas sobre mini tacu-tacu de pallares <i>Trout, mini rice and beans "tacu tacu" and apples-rocoto chutney</i>	S/ 38.00
---	----------

Paupiette de trucha, langostinos y espárragos beurre blanc de ají amarillo papas a la páprika <i>Lake trout, shrimp and asparagus paupiette, yellow chilli beurre blanc and páprika potatoes</i>	S/ 43.00
---	----------

### Cocina Peruana / Peruvian Cuisine

Lomo saltado: Lomo salteado a fuego fuerte con cebollas, tomates y ají amarillo, acompañado de arroz y papas fritas <i>Sauteé beef tenderloin: traditional Peruvian dish. Sauteé beef tenderloin with onions, tomatoes and yellow chilli, with rice and french fries</i>	S/. 33.00
---	-----------

Rocoto relleno <i>Traditional Arequipa dish: Hot peppers stuffed with beef stew and crowned with molten cheese</i>	S/. 28.00
---	-----------

Saqta de gallina <i>Traditional Puno dish with hen as main ingredient</i>	S/. 30.00
--	-----------

Selección del chef <i>Chefs selection</i>	S/. 55.00
--	-----------