

Tapas de salón

- * *Gyozas rellenas de Cuy confitado a las hierbas andinas con Membrillo, fresca chalaquita, salsita de Rocoto y reducción de Hoisin. S/54*
 - * *Pulpito a la parrilla bañado con una emulsión de Ponzu, Palta y chalaquita, sobre crocante galleta de Yuca. S/49*
- * *Croquetas de Arracacha c/Yuca, rellenas de panceta de Cerdo en sabores Amazónicos con chalaquita de Sachatomate y alioli de Ajo. S/46*
 - * *Tiernas Conchitas a la parrilla sobre Polenta frita, coronadas con Huevitos de Codorniz y Mayonesa Trufada. S/48*
 - * *Fresco tartar de Trucha con mayo de Wasabi, sobre Sacha Culantro en tempura. S/44*
- * *Canutos de Beterraga rellenos de tartar de Alpaca al aceite de Huacatay con pecanas acarameladas y toques de queso de Cabra. S/44*
 - * *Prosciutto de Pato hecho en casa, sobre pastel de Choclo y bañado con una sutil salsa de Naranja. S/54*

Tiraditos

- * *Tiradito de Pescado blanco, teñido con Airampo, sobre puré de Pallares al Ají amarillo, Cebollas bb, Cushuro en Maracuyá, Piel crujiente y Coulis de Sachatomate en Leche de tigre. S/47*
- * *Tiradito de Trucha sobre Palta con confitado de Camarón chino, Kión y Ajies, miel de Tumbo, láminas de Castañas, aceite de Coco y chalaquita. S/49*

Servicio de Mantelería, Panes artesanales y Salsas. S/7.5
Si no los desea, por favor avisar, ya que es parte de nuestro servicio.
Incluye los impuestos de ley. No incluye Propinas.

Entradas

- * *Una Causa de Papa amarilla con Ají amarillo y Huacatay montada con Cevichito de Trucha al Tumbo. S/49*

- * *Pulpito a la parrilla, sobre una camita de Papa dorada, salsa de jugosos Tomates y Ajos confitados en aceite de Oliva y ensaladita de Arúgula con Albahaca. S/66*

- * *Lomito de Alpaca en marinada asiática, sobre cremoso de Camote con Tocino y Piña grilladas con Mayonesa de Wasabi. S/47*

- * *Paiche amazónico acevichado. Servido caliente, picantito, con ají charapita, leche de tigre, sachaculantro en tempura, bisque de langostinos y camote frito. S/58*

- * *Deliciosa cremita de Setas ostras del valle sagrado con crocante Tocino y Pecanas acarameladas. S/44*

Ensaladas

- * *Una fresca ensalada de Lechugas orgánicas, Langostinos empanizados en Quinua, bañadas en vinagreta de Maracuyá y acompañada de un tartar de Mango y Palta. S/ 47*

- * *Ensalada de Quinua de colores con sabroso Zapallo loche horneado, Almendras acarameladas, Queso de Cabra, Pimientos morroneados, Tomates cherry, Hierbas frescas y un poco de Culantro. Roseados con vinagreta de Yogurt, Limón y Comino. S/47*

- * *Tiernas hojas de Espinaca bebe bañadas con cremosa vinagreta de Parmesano y Albahaca, Lentecitas graneadas, Tomate cherry, Manzana verde, Cebolla blanca a la parrilla, Bocconcini, Jamón serrano y Almendras acarameladas. S/46*

Platos de Fondo

* *Vistosos Tagliolini negros con Langostinos, salteados en una fragante salsa en base a Leche de Coco, Cebolla, Hierba Luisa, Kión y su toque de Culantro.*

S/ 66

* *Salmón sellado a la parrilla con mantequilla Batayaqui, sobre delicado puré de Yuca al Ají amarillo, acompañado de Yacón, Mango y Chalotes encurtidos en sabores asiáticos.*

S/72

* *Lomo de Res a la parrilla bañado con una exquisita salsa de Arándanos y Queso azul. Acompañado con risotto de Perejil y Membrillo confitado.*

S/72

* *Alpaca en salsa de Zetas ostras al Pisco, acompañado por una Quinoa arrosotada al Vino tinto y ensalada de Berros con Cebolla blanca.*

S/67

* *Ravioli de Betarraga rellenos con fresco Pesto rústicamente picado y Champiñones, en salsa de Pecanas y acompañado con Tomates en Balsámico.*

S/55

* *Jugosa y tierna pechuga de Pollo, bañada con una salsa de Hongos del Bosque y servida sobre picantita Polenta frita.*

S/54

* *Tagliatelli de Perejil, hechos en casa, en un sabroso ragú de pierna de Cordero, preparado a fuego lento por 10 horas.*

S/56

* *Espectacular Ossobuco a la Cerveza negra y Cebollas acarameladas.
Acompañado con Ravioles en mantequilla, rellenos de Zapallo,
Pecanas, Queso serrano y Hierba buena.*
S/70

* *Arroz caldoso Huerto, Mar y Sierra, al Ají amarillo y al Culantro,
con tiernos Vegetales, algunos Mariscos y crocante pierna de Cuy "chactado".*
S/67

* *Tierno Magret de Pato grillado al Oporto y Especias, acompañado
con pastel de Arracacha al Huacatay y Molle serrano,
sobre saltadito de Acelgas al ajillo.*
S/69

* *Cre moso risotto "Frutti di Mare", con sabrosas Conchitas...
Langostinos... Calamares... y su toque de Whisky.*
S/68

* *Delicados "Gnocchi" de Papa Amarilla en salsa de "Burro e Salvia"
al aroma de Trufas blancas y con láminas de Trucha ahumada.*
S/55

Servicio de Mantelería, Panes artesanales y Salsas. S/7.5
Si no los desea, por favor avisar, ya que es parte de nuestro servicio.
Incluye los impuestos de ley. No incluye Propinas.

Postres / Desserts

* *Un pocillo de cremoso mousse de Chocolate, traído de la selva de Quillabamba, con toques de Sal rosada de Maras y una frutosa crema de Lúcumá, para combinar sabores clásicos.*

* *A rich chocolate mousse from Quillabamba, sprinkled with rock salt from Maras. Jungle fruit, "Lucuma", also made into a creamy mousse. Served side by side. To enjoy the wild & bitter sweet flavours of Peru. S/25*

* *Biscochito de Castaña Amazónica acompañado con salsa y helado de "Dulce de Leche", Chirimoya fresca con jugo de Naranja al Pisco y un toque de Coulis de Menta.*

* *We use Amazonic nuts to make a delicious bizcocho. Served beside sweet milk ice-cream and sauce. Fresh custard apple with orange and Pisco. Mint Coulis. S/24*

* *Delicioso brownie de Chocolate y Pecanas con salsa de mantequilla de Maní y "Tierra" de Chocolate. Acompañado con helado de Hierba Luisa.*

* *Delicious chocolate and pecan brownie with peanut butter sauce and "Earth" ground chocolate. Accompanied by "Lemongrass" ice cream. S/24*

* *Fresas al Oporto y Especias.con un heladito de Pisco para acompañar.*

* *Warm strawberries in a rich spiced port sauce. With Pisco ice-cream. S/25*

Para acompañar nuestros postres / To accompany our desserts

* *Santa Julia, Cosecha Tardía S/28*

* *Piscos S/25*

* *Matacuy S/30*

* *Oporto S/30*

Aroma a Cafe

<i>Espresso.....</i>	<i>S/ 7</i>
<i>Latte.....</i>	<i>S/ 10</i>
<i>Cappuccino.....</i>	<i>S/ 10</i>
<i>Macchiato.....</i>	<i>S/ 10</i>
<i>Con leche.....</i>	<i>S/ 10</i>
<i>Cortado.....</i>	<i>S/ 8</i>
<i>Americano.....</i>	<i>S/ 7</i>

Lágrimas de café / Coffee drops...

Shots de Espresso con un toque de Kahlua, Baileys, Cointreau, Anís, o Frangelico.... coronados con una bolita de helado de Vainilla. Mmmm...

Shots of espressos with a dash of; kahlua, baileys, cointreau, anis, or frangelico.... topped with a blob of vanilla ice cream.

A great quick fix

S/18

Café para grandes / The wonders of coffee...

Latte con Baileys

Latte with baileys

Espresso con Cointreau

Espresso with cointreau

Mocchaccino con Kahlua

Moccha with kahlua

Café con leche y Frangelico

Flat white with frangelico

S/20

Espresso doble con Kahlua y helado de Vainilla

A double espresso coffee drop with kahlua with vanilla ice-cream

S/25

Tés

Té Negro / Black Tea

Ceylon

Su sabor tiene notas de tierra y especias

Lots of earthy and spiced flavors

English Breakfast

Sabrosa mezcla de las más finas hojas enteras de té.

A mix of the finest tea leaves

S/12

Té Aromatizado / Aromatic Tea

Earl Grey

Té negro saborizado con aceites de bergamota.

A black tea flavored with bergamot oil

Darjeeling

Su sabor es suave y, al mismo tiempo, vivaz y muy aromático.

Soft flavored tea, but at the same time Alive & very aromatic

Chocolate Crema y Trufas

Suave té negro con chips de chocolate y un toque de crema.

A smooth black tea with chocolate chips & a touch of cream

S/12

Té Verde / Green Tea

Gunpowder Especial

Su sabor es fuerte pero no amargo.

A strong flavored green tea, but not bitter

Maroccan Menta

Té verde con menta, refrescante e ideal para calmar la sed.

Green tea with mint, very refreshing & thirst quenching

S/12

Infusiones de Hierbas naturales / Infusions Herbal Tea

Manzanilla, Hierbaluisa, Anís, Mate de Coca

Camomille, Lemongrass, Aniseed, Coca Leaf Tea

S/8