

BEBIDAS FRÍAS

(SIN ALCOHOL)

LIMONADAS ▪ S/ 15

Clásica
Hierba Buena
Hierba Luisa

REFRESCOS ▪ S/ 15

Maracuyá
Carambola y Maracuyá
Chicha Morada

SODAS ARTESANALES ▪ S/ 15

Naranja
Hierba Luisa
Mango

GASEOSAS / AGUAS

Coca Cola ▪ S/ 9
Inca Kola ▪ S/ 9
Agua Munay (Sin gas) ▪ S/ 12
Agua Munay (Con gas) ▪ S/ 12

CERVEZAS

CUSQUEÑA (370 ml) ▪ S/ 14

Dorada ▪ Trigo

ARTESANAL ▪ S/ 18

Pregunte a nuestro staff

VINOS

BLANCO

Tabernero (Perú)
Chardonnay, Chenin blanc
y Sauv. Blanc

Intipalka (Perú)
Sauvignon Blanc

Finca las Moras (Argentina)
Sauvignon Blanc

Copa Botella

S/ 25 S/ 85

S/ 28 S/ 95

S/ 28 S/ 98

LOS TRAGOS

PISCOS CLÁSICOS ▪ S/ 28

PISCO SOUR Clásico
PISCO SOUR de Maracuyá
PISCO SOUR de Chicha Morada

CHILCANO Clásico
CHILCANO de Maracuyá
CHILCANO de Mora y Menta

MOJITO DE PISCO
(Pisco acholado, menta, limón)

PONCHES ▪ S/ 32

PONCHE DE PISCO
(Pisco acholado, piña, limón, jarabe de casa)

PONCHE DE CHICHA MORADA
(Pisco quebranta, maiz morado, piña, naranja, limón, jarabe de casa)

PONCHE TROPICAL
(Ron appleton, carambola, maracuyá, limón, jarabe de casa)

PONCHE REFRESCANTE DE FRUTAS
(Gin amazónico, sandía, fresa, anís, limón, jarabe de casa)

Copa Botella

TINTO

Tabernero (Perú)
Cabernet Sauvignon

Intipalka (Perú)
Shiraz / Syrah

Cousiño Macul (Chile)
Cabernet Sauvignon

Escorihuela Gascon
(Argentina) Malbec

--- S/ 115

ENTRADAS

PAN AROMÁTICO A LA PARRILLA - S/ 22

Pan campesino de la casa / ajo asado / tomate confitado / hierbas del huerto / ají / reducción de balsámico

Vegano / Vegetariano

GUACAMOLE PERUANO - S/ 32

Palta fresca aplastada / limón / cebolla / ajo / ají / culantro / queso andino/ crackers de semillas andinas

Vegetariano

LANGOSTINOS AL AJILLO - S/ 38

Salteado de langostinos al ajo y ají / chorizo artesanal / salsa chimichurri con ajíes braseados / vino blanco / aceite de oliva/ pan de la casa

CAUSA LIMEÑA - S/ 38

Causa de papa andina / Pollo deshilachado / mayonesa / palta / tomate/ pimiento / aceitunas.

CHAMPIÑONES AL AJO - S/ 38

Champiñones mixtos salteados / ajo/ rocoto / hierbas del huerto / vino blanco / aceite de oliva / pan casero a la parrilla

Vegano / Vegetariano

TARTAR DE TRUCHA - S/ 42

Trucha fresca de altura /salsa de ajíes peruanos ahumados / arroz inflado / aceite de hierbas / camote glaseado / palta

CEVICHE ANDINO - S/ 42

Trucha fresca andina / leche de tigre de rocoto / cebolla / ajíes / choclo andino / camote glaseado

CEVICHE CLÁSICO - S/ 43

Trozos de pescado blanco fresco/ leche de tigre /cebolla / ají limo / servido con choclo andino y camote glaseado.

CEVICHE BARRIO - S/ 46

Trozos de pescado blanco fresco/ chicharrón de calamar / leche de tigre /cebolla / ají limo / servido con choclo andino y camote glaseado

SOPA CASERA DE POLLO (Para el mal de altura) - S/ 28

Dieta de pollo estilo casero/ fideos / verduras / kion /orégano/pan campesino.

PLATOS DE FONDO

ARROZ ESPAÑOL - S/ 60

Cremoso risotto teñido con tinta de calamar / langostinos y calamares a la brasa / chorizo artesanal/ salsa chimichurri con ajíes braseados/ alioli de rocoto

TOMAHAWK DE CERDO - S/ 69

250gr de chuleta de cerdo cusqueño a la parrilla /papas andinas al mortero / salsa de champiñones locales con romero/hojas verdes frescas.

ARROZ CON MARISCOS - S/ 54

Mix de mariscos frescos / queso parmesano / arroz mezclado con una crema deliciosa de especias peruanas / salsa criolla.

BIFE ANCHO - S/ 78

250gr de bife ancho local a la parrilla / verduras asadas / puré de papa andino / cremosa salsa a las cuatro pimientas

TRUCHA A LA PLANCHA - S/ 49

220gr de filete de trucha local marinado a la salsa anticuchera / papas andinas doradas al romero y al ajo / ensalada del huerto

FETTUCCINI A LA DIABLA - S/ 52

Langostinos y calamares salteados / fettuccini / salsa de ajíes y tomates asados / albahaca / queso parmesano

POLLO CROCANTE - S/ 48

Pechuga de pollo crocante empanizado en hierbas finas / puré de coliflor del valle / mix de hojas verdes / tomates / palta / vinagreta de la casa

LOMO SALTADO CLÁSICO - S/ 54

Trozos de lomo fino salteado / cebolla / ajíes peruanos / tomates /salsa de soya y ostión / servido con arroz blanco y papas nativas fritas

EL TRÍO - S/ 64

Tres clásicos de la cocina peruana marina: Ceviche clásico / Arroz con Mariscos / Jalea (Mariscos fritos).

GNOCCHIS AL PESTO - S/ 48

Gnocchis hechos a mano / pesto casero peruano / hierbas frescas / tomate cherry rostizados / nueces caramelizadas / queso parmesano / hojas del valle

Vegetariano

ENSALADA DEL VALLE - S/ 48

Hojas de mezclum local / palta / fresas braseadas / queso andino a la plancha / tomate cherry / vinagreta balsámica y de frutos rojos / pistacho / cebolla /

Vegetariano / Sin gluten

DEL HUERTO A LA PARRILLA - S/ 47

Coliflor asado del valle / verduras bebés / hierbas frescas / cajú/ puré de zanahoria y zapallo.

Vegetariano / Sin gluten / Vegano

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

Espresso ▪ **S/ 9**

Americano ▪ **S/ 9**

Cappuccino ▪ **S/ 11**

Latte ▪ **S/ 10**

INFUSIONES ▪ S/ 15

Manzanilla

Hierba Buena

Hierba Luisa

Coca

POSTRES

PANNACOTTA ▪ S/ 24

Pannacotta de coco servido con mango, maracuyá, acompañado de biscotela.

TEXTURAS DE CHOCOLATE PERUANO ▪ S/ 27

Brownie y mousse de chocolate, cubierto con más chocolate, acompañado de helado de chocolate, naranja y hazelnut.

CHEESECAKE ▪ S/ 25

Cheesecake andino, servido con fresas horneadas y pistachio crocante.