

*Reunir a la familia y a los amigos en torno a una mesa es la esencia de la vida peruana. Desde la cocina del hogar hasta el pueblo, la alegría de comer y beber juntos hace que cada comida se convierta en una ocasión especial.*

*Esta generosidad de espíritu caracteriza la cocina de Campo. Una nueva cocina que pone en valor los ingredientes y métodos de cocción autóctonos, agudizados con una actitud experimental para satisfacer el paladar moderno.*



# CÓCTELES

## DE AUTOR

MATACUY SOUR 3 6  
*Matacuy, caña alta azul, jarabe lima, limón*

INTI LET 3 8  
*Gin Intira, vermouth bianco, cordial de lima, limón, muña*

CAPITAN JORA 4 2  
*Pisco moscatel, salqa botanizado, vermouth cinzano y bianco, chicha jora, cacao*

EMOLIENTE MULE 3 8  
*Matacuy, caña alta azul, limón, jarabe emoliente, extracto kión, ginger ale*

FRUTILLADA 3 6  
*Salqa botanizado, limón, cordial frutos rojos, chicha jora y canela*

CAMPO PUNCH 3 8  
*Pisco acholado, matacuy, cordial piña*

ANDEN BIRD 4 2  
*Caña alta azul, aperol, campari, piña, leche tarwi y cacao, limón*

MUYU 4 6  
*Gin Intira, vermouth dry y bianco, Orange bitters, amaretto*

## CLÁSICOS 2 9

PISCO SOUR CLÁSICO *pisco, limón, jarabe goma*

CHICHA SOUR *pisco, maíz morado, jarabe goma*

PISCO PUNCH *pisco, jugo de piña, limón, frutas frescas*

CHILCANO *pisco, ginger ale, limón*

# ENTRADAS

<b>CHOCLO CON QUESO</b>	28
<i>Choclo, queso paria frito, queso andino, salsa uchucuta</i> (vegetariano)	
<b>CROQUETAS DE RABO</b>	36
<i>Rellenas de choclo y rabo cocido por doce horas, salsa uchucuta</i>	
<b>PALTA AL MORTERO</b>	32
<i>Guacamole rústico, queso cusqueño, carbón de aceituna, habas, ajíes, acompañado de crackers de semillas y quesos</i>	
<b>BRUSCHETTAS DE TRUCHA AHUMADA</b>	36
<i>Pan de granos tostado, queso crema de hierbas, trucha ahumada de Puno, rabanitos encurtidos</i>	
<b>ANTICUCHO DE ALPACA</b>	46
<i>Filete de alpaca marinado, choclo, papas nativas, salsa uchucuta</i>	
<b>PASTEL DE CHOCLO</b>	36
<i>Pastel húmedo de choclo del valle al horno, crema de ajíes y queso, hierbas andinas</i> (vegetariano)	

# SOPAS

SOPA CASERA 28

*Trozos de carne de res, verduras del valle, quinua*

DIETA DE LA ABUELA 28

*Pollo de chacra, papa nativa, fideo, huevo, canchita, hierbas*

# VEGETARIANOS

LOCRO DE QUINUA 46

*Guiso de zapallo cresco, mix de quinua, huacatay, habas, choclo*

*(vegano)*

ARREBOZADO DEL CAMPO 38

*Tempura de coliflor y vegetales bebés de la chacra, puré de zanahoria y zapallo, aceite verde, brotes del huerto*

*(vegano / gluten free)*

ENSALADA DE CAMPO 48

*Hojas de mézclum local, palta, fresas braseadas, queso cusqueño, tomate cherry, vinagreta de frutos rojos, pistacho, cebolla blanca*

*(vegetariano / gluten free)*

# FONDOS

## CHICHARRÓN CUSQUEÑO 5 2

*Chicharrón de panceta, papas doradas, choclo, ensalada de hierba buena y cebolla, ajíes*

## TRUCHA AL HORNO 5 4

*Trucha al romero y hierbas andinas, puré andino, ensalada de campo*

## MALAYA FRITA 5 2

*Doble cocción de corte de res, acompañado con capchi de zetas y hongos de temporada*

## OSOBUCO ANDINO 6 0

*400gm Osobuco cocido por doce horas en malta, puré de olluco, vegetales bebés*

## POLLO A LA CORDON BLEU 5 2

*Pechuga de pollo en costra de quinua, jamón artesanal, queso cusqueño, pastel de papa, salsa blanca de hierbas, hojas verdes*

## LECHONCITO CUSQUEÑO 6 8

*Chanchito al horno marinado en hierba, rocoto relleno, pastel de papa, tamal cusqueño, salsa uchucuta*

## CHORIZOS ARTESANALES 4 2

*Chorizo de cordero con hongos negros, Chorizo de cerdo con comino entero y arándano, puré de olluco, mermelada de ajíes*

## CUY AL HORNO ANDINO 8 9

*Cuy de chacra marinado en hierbas tradicionales, papitas al horno, rocoto relleno, ají de la casa*

# POSTRES

26

## BRÛLÉE DE CACAO

*Mousse de chocolate orgánico de Quillabamba,  
quinua pop, frambuesa*

## CHEESECAKE

*Lavanda y miel silvestre, fresas rostizadas,  
pistachos*

## PANNACOTTA

*Acompañado de crema inglesa de vainilla*

## CROCANTE DE QUINUA

*Relleno de fruta del valle de temporada,  
almendras, salsa inglesa de canela y jengibre*

# BEBIDAS CALIENTES

## CAFÉ

AMERICANO	9
ESPRESSO	9
MACCHIATO	10
CAPUCCINO	11
LATTE	11

## INFUSIONES 10

MANZANILLA  
HIERBA LUISA  
COCA  
MUÑA  
TÉ NEGRO  
ANÍS

## LAS AROMÁTICAS 15

MUÑA, CÁSCARA DE NARANJA, PIÑA

HIERBA LUISA, KIÓN, LIMÓN

CEDRONCILLO, CANELA, AIRAMPO

## TÉ MACHO 20

PISCO, MUÑA, PIÑA, CÁSCARA DE LIMÓN

*\* Precios en Nuevos Soles, incluyen impuestos.*

# BEBIDAS FRÍAS

## NATURALES 15

CHICHA MORADA

LIMONADA

LIMONADA DE HIERBA BUENA

MUÑA & PIÑA

## GASEOSAS 9

COCA COLA

INCA KOLA

## AGUAS 12

AGUA MUNAY (*sin gas*)

AGUA MUNAY (*con gas*)

## CERVEZAS

CUSQUEÑA (*dorada, malta, trigo*) 14

ARTESANAL 18

\* Precios en Nuevos Soles, incluyen impuestos.



USTEDES NOS INSPIRAN

¡AÑAY!  
Muchas Gracias

*Lisete y Luke*

*& toda la familia*  
GRUPO MORENA