

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 36
Matacuy, caña alta azul, jarabe lima, limón

INTI LET 38
Gin Intira, vermouth bianco, cordial de lima, limón, muña

CAPITAN JORA 42
Pisco moscatel, salqa botanizado, vermouth cinzano y bianco, chicha de jora, cacao

EMOLIENTE MULE 38
Matacuy, caña alta azul, limón, jarabe emoliente, extracto kión, ginger ale

FRUTILLADA 36
Salqa botanizado, limón, cordial frutos rojos, chicha de jora y canela

CAMPO PUNCH 38
Pisco acholado, matacuy, cordial piña

ANDEAN BIRD 42
Caña alta azul, aperol, campari, piña, leche tarwi y cacao, limón

MUYU 46
Gin Intira, vermouth dry y bianco, Orange bitters, amaretto

CLÁSICOS

PISCO SOUR CLÁSICO Pisco, limón, jarabe goma 30

CHICHA SOUR Pisco, Maíz morado, jarabe goma 30

CHILCANO Pisco, Ginger ale, limón 32

PISCO PUNCH Pisco, Jugo de piña, limón, frutas frescas 34

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

ENTRADAS

CHOCLO CON QUESO	28
<i>Choclo, queso paria frito, queso andino, salsa uchucuta (Vegetariano)</i>	
CROQUETAS DE RABO	36
<i>Rellenas de choclo y rabo cocido por doce horas, salsa uchucuta</i>	
PALTA AL MORTERO	32
<i>Guacamole rústico, queso cusqueño, carbón de aceituna, habas, ajíes, acompañado de crackers de semillas y quesos</i>	
BRUSCHETTAS DE TRUCHA AHUMADA	36
<i>Pan de granos tostado, queso crema de hierbas, trucha ahumada de Puno, rabanitos encurtidos</i>	
ANTICUCHO DE ALPACA	46
<i>Filete de alpaca marinado, choclo, papas nativas, salsa uchucuta</i>	
CAUSA LIMEÑA	40
<i>Causa de papa andina, pollo deshilachado, mayonesa, palta, tomate, pimiento, aceitunas.</i>	
CEVICHE CLÁSICO	48
<i>Pescado blanco, leche de tigre, cebolla, ají limo, servido con choclo andino y camote glaseado.</i>	

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

SOPAS

DIETA DE LA ABUELA 32

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

CREMA DE ZAPALLO 32

Crema de zapallos peruanos, servido con croutones de masa madre, crema de leche, queso parmesano, orégano, romero y ajo

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)*

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

FONDOS

CHICHARRÓN CUSQUEÑO	58
<i>Chicharrón de panceta, papas doradas, choclo, ensalada de hierba buena y cebolla, ajíes</i>	
TRUCHA AL HORNO	58
<i>Trucha al romero y hierbas andinas, puré andino, ensalada de campo</i>	
MALAYA FRITA	54
<i>Doble cocción de corte de res, acompañado con cajchi de zetas y hongos de temporada</i>	
OSOBUCO ANDINO	66
<i>400gm Osobuco cocido por doce horas en malta, puré de olluco, vegetales bebés</i>	
POLLO A LA CORDON BLEU	58
<i>Pechuga de pollo en costra de quinua, jamón artesanal, queso cusqueño, pastel de papa, salsa blanca de hierbas, hojas verdes</i>	
LECHONCITO CUSQUEÑO	68
<i>Chanchito al horno marinado en hierba, rocoto relleno, pastel de papa, tamal cusqueño, salsa uchucuta</i>	
CUY ANDINO	79
<i>Cuy de chacra marinado en hierbas tradicionales, choclo, pastel de papa, rocoto relleno, salsa criolla</i>	
LOMO SALTADO CLÁSICO	62
<i>Lomo fino de res, verduras, papas fritas, arroz.</i>	
GNOCCHIS CAMPO	56
<i>Pollo de campo marinado al grill, hongos de temporada, gnocchis, salsa de tomate rostizados, crema de leche, queso parmesano cusqueño.</i>	
SEBIS'S BURGER	40
<i>Hamburguesas de res hechas en casa, cebolla a la plancha, tocino, tomate, lechuga, queso, salsa de hamburguesa, papas fritas</i>	

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

POSTRES

BRÛLÉE DE CACAO	28
<i>Mousse de chocolate orgánico de Quillabamba, quinua pop, fresa</i>	
CHEESECAKE	26
<i>Cheesecake andino servido con fresas y pistachio crocante, mousse de frutos rojos</i>	
PANNACOTTA	26
<i>Acompañado de crema inglesa de vainilla</i>	
CROCANTE DE QUINUA	26
<i>Relleno de fruta del valle de temporada, almendras, salsa inglesa de canela y jengibre</i>	

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

AMERICANO	9
ESPRESSO	9
MACCHIATO	12
CAPUCCINO	12
LATTE	12

INFUSIONES 15

MANZANILLA
HIERBA LUISA
COCA
MUÑA
TÉ NEGRO
ANÍS

LAS AROMÁTICAS 18

MUÑA, CÁSCARA DE NARANJA, PIÑA
HIERBA LUISA, KIÓN, LIMÓN
CEDRONCILLO, CANELA, AIRAMPO

TÉMACHO 20

PISCO, MUÑA, PIÑA, CÁSCARA DE LIMÓN

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

BEBIDAS FRÍAS

NATURALES 15

CHICHA MORADA

LIMONADA

LIMONADA DE HIERBA BUENA

MUÑA & PIÑA

GASEOSAS 12

COCA COLA

INCA KOLA

AGUAS 10

AGUA MUNAY (*Sin gas*)

AGUA MUNAY (*Con gas*)

CERVEZAS

CUSQUEÑA (*Dorada, malta, trigo*) 14

ARTESANAL 20

* Precios en Soles, incluyen impuestos.



USTEDES NOS INSPIRAN

¡AÑAY!
Muchas Gracias

Lisete y Luke

& toda la familia
GRUPO MORENA