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 kion, 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.*

PARA COMENZAR

TORTITAS DE CHOCLO 42
Tartar de trucha con toques de aliolis cevicheros,
chalaca picosa, mousse de palta
y lechita de tigre.

CROQUETAS DE RABO 40
Rellenas de choclo y rabo cocido por doce horas,
salsa uchucuta.

CACHANGA CUSQUEÑA 48
Trucha curada, hongos de temporada, guacamole,
queso local con toques de arúgula al limón,
tomates cherry, pesto de hierbas
y una que otra cosita más.

CONCHAS BRASA 52
Conchas de abanico en sudado
y ajo negro gratinado con queso padano,
todo a fuego.

HUMMUS DEL SOL 42
Mucho pimento asado y garbanzo con ajos rostizados,
ensalada de queso, aceituna, tomates salvajes,
acompañados de su pan inca artesanal.

** Precios en Soles, incluyen impuestos.*

ENTRADAS

PAPITAS DE CAMPO 38
Huatia de tubérculos, huancaína en recuerdo de mi niñez,
uchucuta de mi abuela Hemeteria
y chimi de aceitunas.

ANTICUCHADA DE ALPACA 48
Lomito de alpaca especiado en ajíes,
pepián de choclo y su chalaquita
con texturas de tubérculos
y mayo anticuchera.

AVENTURA DE LA CAUSA 46
Causa de papa andina, escabeche de pollo,
palta de punta, espaguetis de camote, huevos
y aliolis de sabores.

LECHONCITO EN TACO 40
Tortillas de maíz, tradicional lechón cusqueño,
pepián de choclo, criolla y mayo de rocoto.

CEVICHE CALENTÓN 66
Pesca del día, mix de mariscos, leche de tigre poderosa,
cebolla, ají charapita, servido con choclo frito,
todo a la parrilla.

ESTIRADITO AL ESTILO JOSÉ 62
Láminas de trucha de altura en costra de airampo,
leche de tigre amarilla, palta, camote,
chalaquita de quinua.

** Precios en Soles, incluyen impuestos.*

SOPAS

CALDITO PARA LA ALTURA 32
Pollo de chacra, papa nativa, fideos,
huevo, canchita y hierbas.

CREMOSO DE ZAPALLO Y KION 36
Crema de zapallos peruanos con toque de kion,
crema de leche, queso parmesano,
orégano y microgreens.

EL CHUPÍN DE CAMPO 68
Un homenaje a los sabores andinos;
quinua, camarón reventado, emulsión cremosa de leche
con huevo pochado, choclo y queso local.

VEGETARIANOS

GNOCCHIS PRIMAVERA 42
Gnocchis de papa y arándano
en cremosa salsa verde de alubias,
con nieve de queso.

HONGOS EN DIVERSIÓN 56
Salteado de setas variadas sobre crema de almendras,
queso grana padano, tomates fritos
y aceite de palta y brotes.

** Precios en Soles, incluyen impuestos.*

FONDOS

CHICHARRÓN CUSQUEÑO 62
Chicharrón de panceta, papas doradas, choclo, ensalada de hierbabuena, cebolla y ajíes.

PARRILLÓN DE TRUCHA 64
Trucha al grill en salsa de ajillo y alcaparras, papas crujientes, espárragos tostados y arroz crocante.

ANCESTRAL CUY 82
½ cuy en textura crocante sobre tacu tacu de papa, con salsa de castañas de cajú, granos de choclo y fresca ensaladilla de menta.

COSTILLAR DE RES DE LARGO ALIENTO 72
En jugos de panca y chicha, yuca, tempura de rocoto relleno y criolla de setas.

CORDON BLEU DE TERNERA 68
Lomillo de res en costra de pan tostado, jamón artesanal, queso cusqueño, salsa de res y verduras, acompañado con ensalada verde y puré de papa.

LA CARRILLERA 68
Cocido a baja temperatura por 18 horas con jugos predominantes, cremoso de choclo y solo con cuchara.

** Precios en Soles, incluyen impuestos.*

FONDOS

LOMO SALTADO CLÁSICO 64
Lomo fino al wok, con vegetales en jugos especiados, papas rotas, arroz con choclo y mantequilla.

BABY CHICKEN AL ESTILO DEL CAMPO 70
½ pollo bebe dormido en chicha y ají especial, cocido todo en horno y servido en sus propios jugos, acompañado de festival de maíces y ensalada primaveral.

LANGOSTINOS GIGANTES Y PULPOS PARRILLEROS 72
Arroz criollo macerado en ajíes y cerveza, chalaca de palta, queso padano, chimi ahumado.

BURGER PARRILLERA 40
Hamburguesa doble de res hechas en casa, con cebolla a la plancha, tocino, tomate, lechuga, queso, salsa de hamburguesa, papas fritas.

ENSALADA DE POLLITO MAICERO 52
Filete de pollo crocante en hojuelas de maíz, lechugas frescas, totopos de maíz, tomates al sol, espárragos tostados, abundante queso y vinagreta de campo.

CODILLO BRASEADO (PARA COMPARTIR) 92
Arrocito cremoso de ajíes con chancho, plátano, chalaca, palta y su criollón de casa.

** Precios en Soles, incluyen impuestos.*

POSTRES

BRÛLÉE DE CACAO 30
Mousse de chocolate orgánico de Quillabamba, quinua pop, fresa.

CHEESECAKE 28
Cheesecake andino servido con fresas y pistachio crocante, mousse de frutos rojos.

PANNACOTTA 28
De café, acompañado de crema inglesa de vainilla.

CROCANTE DE QUINUA 26
Relleno de fruta del valle de temporada, almendras, salsa inglesa de canela y jengibre.

** 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, KION, LIMÓN

CEDRONCILLO, CANELA, AIRAMPO

TÉ MACHO 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	22

** Precios en Soles, incluyen impuestos.*

USTEDES NOS INSPIRAN

¡AÑAY!
Muchas Gracias

Lissete y Luke

& toda la familia
GRUPO MORENA