

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

TERRUA

RAÍZ (Lurín - Lima)	40
<i>Vodka de Cajón, Whisky Adberg, Jägermeister, piña, oxidación de naranja, cordial de limón y kion.</i>	
AROMA A CAFÉ (Oxapampa - Pasco)	52
<i>Ron Plantation, Gran Kafa, Licor 43, Frangelico, praliné de pecanas.</i>	
DEL VALLE (Valle Sagrado - Cusco)	38
<i>Intira Gin, piña, sirope de eucalipto, limón, chicha de quinoa.</i>	
SIEMBRA (Lurín - Lima)	40
<i>Vodka de Cajón, licor de cítricos, mandarina limón, espuma de manzanilla, agua tónica.</i>	
RITUAL (Ollantaytambo - Cusco)	42
<i>Caña Alta Añejo, Whisky Jack Daniels, cúrcuma, piña, limón, papel de colores.</i>	
HOJA DE COCA (La Convención - Cusco)	38
<i>Pickcha Coca, licor de manzana, piña, limón.</i>	
MI SUEGRA (Ancash - Ancash)	48
<i>Black Whisky, Arkano 10 años, Vermouth Cocchi, licor de toffy, queso helado.</i>	
QORI NEGRONI (Chiclayo - Chiclayo)	52
<i>Ron Millonario, mix de vermouth, mango clarificado, Campari infusionado en mantequilla.</i>	
HEY BABY! (Lima - Lima)	40
<i>Sinsonte licor de ají, Botanizado Amazónico, piña, citric, jarabe de airampo, llama plata.</i>	

CLÁSICOS

PISCO SOUR CLÁSICO	Pisco, limón, jarabe goma	35
CHICHA SOUR	Pisco, Maíz morado, jarabe goma	35
CHILCANO	Pisco, Ginger ale, limón	38
PISCO PUNCH	Pisco, Jugo de piña, limón, frutas frescas	36

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

PARA COMENZAR

TORTITAS DE CHOCLO	42
<i>Tartar de trucha con toques de aliolis cevicheros, chalaca picosa, mousse de palta y lechita de tigre.</i>	
CROQUETAS DE RABO	40
<i>Rellenas de choclo y rabo cocido por doce horas, salsa uchucuta.</i>	
CACHANGA CUSQUEÑA	48
<i>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.</i>	
CONCHAS BRASA	52
<i>Conchas de abanico en sudado y ajo negro gratinado con queso padano, todo a fuego.</i>	
HUMMUS DEL SOL	42
<i>Mucho pimiento asado y garbanzo con ajos rostizados, ensalada de queso, aceituna, tomates salvajes, acompañados de su pan inca artesanal.</i>	

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

ENTRADAS

PAPITAS DE CAMPO	38
<i>Huatia de tubérculos, huancaína en recuerdo de mi niñez, uchucuta de mi abuela Hemeteria y chimi de aceitunas.</i>	
ANTICUCHADA DE ALPACA	48
<i>Lomito de alpaca especiado en ajíes, pepián de choclo y su chalaquita con texturas de tubérculos y mayo anticuchera.</i>	
AVENTURA DE LA CAUSA	46
<i>Causa de papa andina, escabeche de pollo, palta de punta, espaguetis de camote, huevos y aliolis de sabores.</i>	
LECHONCITO EN TACO	40
<i>Tortillas de maíz, tradicional lechón cusqueño, pepián de choclo, criolla y mayo de rocoto.</i>	
CEVICHE CALENTÓN	66
<i>Pesca del día, mix de mariscos, leche de tigre poderosa, cebolla, ají charapita, servido con choclo frito, todo a la parrilla.</i>	
ESTIRADITO AL ESTILO JOSÉ	62
<i>Láminas de trucha de altura en costra de airampo, leche de tigre amarilla, palta, camote, chalaquita de quinua.</i>	

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

SOPAS

CALDITO PARA LA ALTURA	32
<i>Pollo de chacra, papa nativa, fideos, huevo, canchita y hierbas.</i>	
CREMOSO DE ZAPALLO Y KION	36
<i>Crema de zapallos peruanos con toque de kion, crema de leche, queso parmesano, orégano y microgreens.</i>	
EL CHUPÍN DE CAMPO	68
<i>Un homenaje a los sabores andinos; quinua, camarón reventado, emulsión cremosa de leche con huevo pochado, choclo y queso local.</i>	

VEGETARIANOS

GNOCCHIS PRIMAVERA	42
<i>Gnocchis de papa y arándano en cremosa salsa verde de alubias, con nieve de queso.</i>	
HONGOS EN DIVERSIÓN	56
<i>Salteado de setas variadas sobre crema de almendras, queso grana padano, tomates fritos y aceite de palta y brotes.</i>	

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

FONDOS

CHICHARRÓN CUSQUEÑO	62
<i>Chicharrón de panceta, papas doradas, choclo, ensalada de hierbabuena, cebolla y ajíes.</i>	
PARRILLÓN DE TRUCHA	64
<i>Trucha al grill en salsa de ajillo y alcaparras, papas crujientes, espárragos tostados y arroz crocante.</i>	
ANCESTRAL CUY	82
<i>½ cuy en textura crocante sobre tacu tacu de papa, con salsa de castañas de cajú, granos de choclo y fresca ensaladilla de menta.</i>	
COSTILLAR DE RES DE LARGO ALIENTO	72
<i>En jugos de panca y chicha, yuca, tempura de rocoto relleno y criolla de setas.</i>	
CORDON BLEU DE TERNERA	68
<i>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.</i>	
LA CARRILLERA	68
<i>Cocido a baja temperatura por 18 horas, con jugos predominantes, cremoso de choclo y solo con cuchara.</i>	

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

FONDOS

LOMO SALTADO CLÁSICO	64
<i>Lomo fino al wok, con vegetales en jugos especiados, papas rotas, arroz con choclo y mantequilla.</i>	
BABY CHICKEN AL ESTILO DEL CAMPO	70
<i>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.</i>	
LANGOSTINOS GIGANTES Y PULPOS PARRILLEROS	72
<i>Arroz criollo macerado en ajíes y cerveza, chalaca de palta, chimi ahumado.</i>	
BURGER PARRILLERA	40
<i>Hamburguesa doble de res hechas en casa, con cebolla a la plancha, tocino, tomate, lechuga, queso, salsa de hamburguesa, papas fritas.</i>	
ENSALADA DE POLLITO MAICERO	52
<i>Filete de pollo crocante en hojuelas de maíz, lechugas frescas, topos de maíz, tomates al sol, espárragos tostados, abundante queso y vinagreta de campo.</i>	
CODILLO BRASEADO (PARA COMPARTIR)	92
<i>Arrocito cremoso de ajíes con chanco, plátano, chalaca, palta y su criollón de casa.</i>	

* Precios en Soles, incluyen impuestos.

POSTRES

BRÛLÉE DE CACAO	30
<i>Mousse de chocolate orgánico de Quillabamba, quinua pop, fresa.</i>	
CHEESECAKE	28
<i>Cheesecake andino servido con fresas y pistachio crocante, mousse de frutos rojos.</i>	
PANNACOTTA	28
<i>De café, 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, 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

Lisette y Luke

& toda la familia
GRUPO MORENA