

A la carta

ESPECIALIDADES:

- Papa a la huancaína: Papas cocidas y bañadas en salsa de ajíes, queso, leche y galletas **7,00€**
- Ají de gallina: Tradición de Lima, gallina desmenuzada en crema de ajíes, queso y nueces **9,50€**
- Rocoto relleno: Símbolo de la casa, relleno de carne guisada, una combinación de deliciosos aromas y efusivos picores **8,45€**
- Ocopa arequipeña: Crema que deviene de tiempos prehispánicos, hecha a base de cacahuets, especias andinas y ají amarillo resultado de un sabor indiscrutable **9,20€**
- Causa limeña: La sublime papa se convierte en puré en el que se distingue el ají amarillo. El insólito limón se ha difundido en la delicada masa que guarda rellena de atún o pollo **9,30€**
- Tamales: Suave maíz molido, relleno de carne de cerdo envuelto en la hermética hoja de plátano **8,90€**
- Anticuchos: Generosos trozos de corazón de res marinados en especias peruanas y cocidos lentamente al calor de la brasa **10,50€**
- Chicharrón de cerdo: Fritura de lomo de cerdo dorada y crocante, se sirve con salsa de cebolla, rocoto y hierba buena. Los camotes fritos conservan la tradición **9,90€**
- Yucas fritas: Yuca frita, bañadas en salsa en salsa de huancaína u ocopa **7,90€**
- Papa rellena: Masa de papa rellena de carne, pasas y luego fritas **7,50€**

PLATOS CRIOLLOS:

- Lomo saltado: Seductor lomo fino saltado en honda sartén con tomates y cebolla. Confirma la tarde con un arroz perlado y unas doradas papas **11,20€**
- Arroz con pato: Perlados arroces cocidos en el caldo del pato con el exigente rito de las preparaciones de uno de los platos más nacionales **13,50€**
- Pato en ají: Trozos selectos de pato cocidos en olla de barro, guisados con ajíes y chicha de jora **12,90€**
- Carapulcra: Guiso de papa seca con carne de cerdo y pollo en ají panca, cacahuets y especias **13,30€**
- Malaya: Carne aliñada con admirable textura del ají panca, ingrediente auroral de la cocina peruana, acompañada de sus doradas papas **10,90€**
- Pachamanca a la olla: (Para 2 personas) Variedad de carnes, papas, camotes, choclos aliñados con chincho, huacatay cocidos al estilo peruano **23,00€**
- Arroz chaufa: Arroz, pollo, huevo, cebolla tierna, sillao (salsa de soja) y otras especias chinas; todo esto aliñado al estilo peruano-oriental **10,90€**
- Seco de cordero: Cordero macerado en mejorana y guisado en especias y ajíes servidos con arroz y frijoles **13,90€**
- Pollada: Pollo macerado en ají panca, y frito en cazuela acompañado con patatas y crema de rocoto **9,80€**
- Tacu tacu: Nuestro delicioso frijol mezclado con arroz, hacen que nuestro tacu tacu sea supremo, servido con diferentes carnes Lomo de ternera **14,90€**

PESCADO Y MARISCO:

- Ceviche de pescado: Trozos de pescado cocido con zumo de limón, ajíes y otras especias. Todo esto le da al pescado un excepcional sabor **13,20€**
- Ceviche mixto: El pescado se ha mezclado con variados mariscos y han sido marinados en zumo de limón, cebolla y rodajas de ají limo **14,70€**
- Chupe de camarones: Gran sopa caliente con toda la hacienda encima. Súmele los camarones, huevos y leche **10,80€**
- Jalea de pescado: Selección de pescado frito sobre cama de yuca y deliciosa salsa criolla al ají amarillo **15,80€**
- Chicharrón de mariscos: Selección de mariscos aliñados con aderezo de la casa, puestos a freír en su punto. Acompañados de yuca, salsa criolla y salsa tártara **17,00€**
- Leche de tigre: Es exquisito y reconfortante. Como decimos en el Perú: "la leche de tigre es un levanta muertos"

9,50€

- Parihuela: Guisado caldoso de pescado y mariscos variados **17,20€**
- Sudado de pescado: Pescado guisado con tomate y cebolla con un toque de picante **15,20€**
- Arroz con mariscos: Granos de arroz cocidos al punto con una gran variedad de mariscos **12,90€**
- Cangrejo reventado: Plato tradicional del norte cangrejo guisado con ajíes exquisitos, para degustar el más auténtico potaje de cangrejo **19,80€**

POSTRES:

- Suspiro de limeña **4,50€**
- Torta de chocolate **5,50€**
- Leche asada **4,50€**
- Mazamorra morada con arroz con leche **5,50€**
- Crema volteada **4,50€**
- Pie de limón **5,00€**

CÓCTELES:

- Pisco sour **6,80€**
- Maracuyá sour **7,00€**
- Cóctel de algarrobina **6,90€**
- Chilcano de Pisco **8,20€**

BEBIDAS:

- Inca Kola **2,80€**
- Jarra de Chicha morada **7,80€**
- Cerveza Cristall **3,50€**
- Cerveza cusqueña (rubia y negra) **3,50€**
- Vaso de maracuyá **3,00€**
- Sangría de Pisco **10,80€**