

Entradas y Sopas

Ceviche De Trucha Del Valle

S/.32

Trozos de trucha sazonado con ají limo, sal, pimienta y cilantro, sumergido en zumo de limón, acompañado con camote, choclo, tostado de maíz chulpi y lechuga fresca.

Rocoto Relleno

S/.30

Lomo de res finamente picada, zanahoria, arvejas verdes en aderezo de ají panca colorado y un toque de mirasol, acompañada de una deliciosa guarnición de pastel de papa.

Anticucho de Corazon.

S/.30

Tierno corazón de res a la parrilla bañada con salsa anticuchera, acompañada con papa nativa, choclo cocido y ensalada criolla.

Causa Acevichada ó Brisas del Mar.

S/.32

Causa de papas amarillas con un fino corte tartar de trucha, bañada en zumo de limón y ají limo.

Ensalada Verde y Queso de Cabra.

S/.34

Mix de lechugas, mezclum, queso de cabra, pecanas, pralinne crocantes, tomates cherry, acompañada de una vinagreta balsámica.

Ensalada Cesar con Trucha Curada al Pisco.

S/.32

Mix de lechugas frescas, mezclum con lonjas de trucha sazonadas con hierbas andinas y crutones con una vinagreta cesar

Sopa de Quinua Andina.

S/.23

Mix de quinua, verduras frescas de la región, aderezadas con ají amarillo

Caldo de Gallina.

S/.27

Gallina criolla, huevo duro, yuca, papas amarillas, espagueti serrano.

Crema del Día.

S/.22

Variedad de cremas exquisitas.

Dieta de Pollo.

S/.23

Sopa ligera con vegetales.

Sopa a la Criolla.

S/.25

Sopa concentrada de carne, cabello de ángel, huevo.

Sandwich

Sandwich de Lomo Saltado.

S/.40

Lomito de res, cebolla, ají verde, tomate salteado con salsa de soja

Sandwich de Pollo.

S/.29

Medallitas de pollo a la parrilla, acompañadas con lechugas frescas, tomate, palta y pan tostado untado con crema de rocoto.

Hamburguesa Casera.

S/.34

Carne de res molida en casa, en una sábana de lechuga, tomate, pickles de pepino, crocante de cebolla blanca, pan untado en crema de rocoto, acompañado de papas nativas fritas

Fondos

Lomo Saltado **S/.45**

Lomo saltado al wok de ternera con papas nativas y arroz criollo.

Cuy al Horno **S/.70**

Plato popular del Cusco, aromatizado con hierbas frescas andinas, acompañado con deliciosas papas nativas y crema picante de la sierra.

Crocante de Cuy **S/.42**

½ Cuy marinado y empanizado, servido con puré aromatizado con propia salsa, espejo de camote.

Pollo Relleno **S/.39**

Pechuga de pollo relleno con queso crema cibulet, acompañado de puré de papa rustico en un espejo de estofado.

Ají de Gallina **S/.39**

Pollo deshilachado con salsa deliciosa de ají verde, acompañado con una guarnición de cous cous de quinua.

Trucha del Valle con salsa Nikei **S/.42**

Acompañado de una exquisito puré de coliflor en salsa nikei y caviar andino.

Trucha con Salsa de Hongos **S/.43**

Trucha a la parrilla con vegetales salteados papitas cocteles bañadas con una salsa de hongos

Arroz con Mariscos **S/.48**

Mix de mariscos frescos flameados con pisco acholado

Lomos Funggi con Quinoto **S/.45**

Lomo a la parrilla bañada con una salsa de hongos, con guarnición de quinoto.

Rack de Ternera **S/.46**

Tierna costilla de ternera con salsa barbacoa con ensalada fresca y papas nativas

Lomo a las 3 Pimientas **S/.45**

Servido con una pasta fresca hecha en casa en una salsa blanca cremosa.

Abrazo del Cholo **S/.48**

Lomo saltado acompañado con una deliciosa pasta a la huancaína.

Oso buco Serrano **S/.49**

Acompañado con una guarnición de quinoto perfumado con hierbas andinas

Alpaca Saltado **S/.45**

Trozos de lomo de alpaca salteado al wok, acompañado con papa y arroz.

Alpaca al Pisco **S/.45**

Alpaca marinada con pisco y especias de la región, servido con fettuccini hecha en casa a la crema de ají.

Costillar de Cordero **S/.45**

Deliciosas costillas de cordero tierno a la parrilla, bañados en salsa de hierba buena, servido con una pasta al ají.

Chicharrón de Cerdo **S/.42**

Acompañado con puré de quinua con salsa nikkei y ensalada aromatizada.

Parrilla de Cholos **S/.99**

Bife, chuleta de cerdo, pechuga de pollo, anticucho de corazón, chorizo, salchicha, salsa anticuchera, con guarnición de papas nativas y ensalada fresca .

Gnoky de Papa **S/.35**

Hechos en casa, servidos en un espejo de salsa pesto.

Lasaña de Carne **S/.43**

Relleno de carne de res picada finamente en salsa de tomate y gratinado en quesos frescos

Lasaña Vegetariana **S/.35**

Vegetales frescos salteados, salsa de tomate, pasta y queso mozzarella gratinada

Fettuccini con Vegetales **S/.35**

Berenjena, zucchini, champiñones, hongos silvestres, pimentones y salsa de tomate albaca.

Pizzas

Pizza Margarita

Queso mozzarella, tomate, aceituna y albahaca.

Mediana **S/.**35 - Entera **S/.**60

Pizza Hawaiana

Queso mozzarella, jamón, piña, leche condensada.

Mediana **S/.**38 - Entera **S/.**60

Pizza de Cholos

Mozzarella fresca, alpaca y pollo, pimienta

Mediana **S/.**45 - Entera **S/.**65

Pizza al Gusto

Mediana **S/.**45 - Entera **S/.**65

Pizza Vegetariana

Queso mozzarella, zucchini, champiñón, pimientos.

Mediana **S/.**35 - Entera **S/.**60

Postres

Torta imposible de Coca y Maca

S/.26

Beso de Lúcuma Estilo Cholos

S/.28

Babarois de Frutas de Estación

S/.25

Cheesecake con base de Cañihua

S/.22

Helados de Casa **S/.**22

Helado de Caramelo

Helado de Chocolate

Helado de Vino Oporto

Sorvete de Mandarina

Bebidas Frias

Limonada Clásica

S/.12

Limonada de Frutos de Estación

S/.15

Limonada Mix de Menta

S/.13

Chicha Morada

S/.15

Jugos de Frutas de Estación

S/.15

(preguntar por los sabores disponibles)

Coca cola, fanta, inca kola

S/.9

Coca cola e inca kola zero

S/.12

Cerveza Cusqueña:

S/.15

Dorada, Trigo, Roja, Malta 330 ml

Pilsen 330 ml

S/.15

Corona 355 ml

S/.16

Cerveza Artesanal

S/.18

(preguntar por las opciones)

Agua Nacional 330 ml

S/.7

Bebidas Calientes

Infusión de Hierbas Naturales

S/.7

(manzanilla, coca, menta, muña)

Café Americano

S/.10

Café Expreso

S/.10

Capuccino

S/.12

Mocaccino

S/.12

Chocolate Caliente

S/.15

Café con leche

S/.12