

Tapas de salón

* *Gyozas rellenas de Cuy confitado a las hierbas andinas con Membrillo, fresca chalaquita, salsita de Rocoto y reducción de Hoisin. S/ 56*

* *Pulpito a la parrilla bañado con una emulsión de Ponzu, Palta y chalaquita, sobre crocante galleta de Yuca. S/ 52*

* *Croquetas de Arracacha c/Yuca, rellenas de panceta de Cerdo en sabores amazónicos con chalaquita de Sachatomate y alioli de Ajo. S/ 48*

* *Tiernas Conchitas a la parrilla sobre Polenta frita, coronadas con Huevitos de Codorniz y Mayonesa Trufada. S/ 52*

* *Fresco tartar de Trucha al aceite de Ajonjolí, con mayo de Wasabi, sobre hoja de Sacha Culantro en tempura y un poco de Masago. S/ 52*

* *Crocantes de Beterraga rellenos de tartar de Alpaca al aceite de Huacatay con pecanas acarameladas, Tocino ahumado y toques de queso de Cabra. S/ 48*

* *Prosciutto de Pato, hecho en casa, sobre crujiente de Maiz y Tamalito de Huacatay. Bañado en salsa de Naranja y coronado con hoja de Sorrel. S/ 54*

Tiraditos

* *Tiradito de Pescado blanco, teñido con Airampo, sobre puré de Pallares al Ají amarillo, Cebollas bb, Cushuro en Maracuyá, Piel crujiente y Coulis de Sachatomate en Leche de tigre. S/ 54*

* *Tiradito de Trucha sobre Palta en salsa XO con Kión y Ajíes, confitado de Camarón chino, Chorizo, láminas de Castañas, aceite de Coco, miel de Tumbo y chalaquita. S/ 54*

*Servicio de Mantelería, Panes artesanales y Salsas. S/ 8 x persona.
Si no los desea, por favor avisar, ya que es parte de nuestro servicio.
Incluye los impuestos de ley. No incluye Propinas.*

Entradas

- * Una Causa de Papa amarilla con Ají amarillo y Huacatay montada con Cevichito de Trucha al Tumbo. S/ 54*
- * Pulpito a la parrilla, sobre una camita de Papa dorada, salsa de jugosos Tomates y Ajos confitados en aceite de Oliva y ensaladita de Arúgula con Albahaca. S/ 69*
- * Lomito de Alpaca en marinada asiática, sobre cremoso de Camote con Tocino y Piña grilladas con Mayonesa de Wasabi. S/ 54*
- * Paiche amazónico acevichado. Servido caliente, picantito, con ají charapita, leche de tigre, sachaculantro en tempura, bisque de langostinos y camote frito. S/ 64*
- * Deliciosa cremita de Setas ostras del valle sagrado con crocante Tocino y Pecanas acarameladas. S/ 49*
- * Crocante Cuy en 2 cocciones, estofado y después chactado, sobre Papa nativa confitada, chutney de Sachatomate con Ají dulce y picantita Uchucuta. S/ 62*

Ensaladas

- * Una fresca ensalada de Lechugas orgánicas, Langostinos empanizados en Quinua, bañadas en vinagreta de Maracuyá y acompañada de un tartar de Mango y Palta. S/ 52*
- * Ensalada de Quinua de colores con sabroso Zapallo loche horneado, Almendras acarameladas, Queso de Cabra, Pimientos morroneados, Tomates cherry, Hierbas frescas y un poco de Culantro. Roseados con vinagreta de Yogurt, Limón y Comino. S/ 52*
- * Tiernas hojas de Espinaca bebe y hojas verdes bañadas con cremosa vinagreta de Parmesano y Albahaca, Lentejitas graneadas, Tomate cherry, Manzana verde, Cebolla blanca a la parrilla, Bocconcini, Jamón serrano y Almendras acarameladas. S/ 54*

Platos de Fondo

** Vistosos Tagliolini negros con Langostinos, salteados en una fragante salsa en base a Leche de Coco, Cebolla, Hierba Luisa, Kión y su toque de Culantro.*

S/ 68

** Salmón sellado a la parrilla con mantequilla Batayaqui, sobre delicado puré de Yuca al Ají amarillo, acompañado de Yacón, Mango y Chalotes encurtidos en sabores asiáticos.*

S/ 78

** Lomo de Res a la parrilla, bañado en demiglace a la Mostaza antigua, con Membrillo confitado sobre Zucchini en Mantequilla de hierbas y un sutil puré de Habas con Tocino.*

S/ 76

** Alpaca en salsa de Zetas ostras al Pisco, acompañado por una Quinoa arisotada al Vino tinto y ensalada de Berros con Cebolla blanca.*

S/ 72

** Ravioli de Beterraga rellenos de fresco Pesto rústicamente picado con Champiñones, en salsa de Pecanas y Tomates en Balsámico.*

S/ 59

** Tagliatelle de Perejil, hechos en casa, en un sabroso ragú de pierna de Cordero, preparado a fuego lento por 10 horas.*

S/ 62

*Servicio de Mantelería, Panes artesanales y Salsas. S/ 8 x persona.
Si no los desea, por favor avisar, ya que es parte de nuestro servicio.
Incluye los impuestos de ley. No incluye Propinas.*

** Espectacular Ossobuco a la Cerveza negra y Cebollas acarameladas, cocido lentamente, con Ravioles en mantequilla, rellenos de Zapallo, Pecanas, Queso serrano y Hierba buena.*

S/ 78

** Arroz caldoso Huerto, Mar y Sierra, al Ají amarillo y al Culantro, con tiernos Vegetales, algunos Mariscos y crocante pierna de Cuy “chactado”.*

S/ 76

** Tierno Magret de Pato grillado al Oporto y Especias, acompañado con pastel de Arracacha al Huacatay y Molle serrano, sobre saltadito de Acelgas al ajillo.*

S/ 76

** Cremoso risotto “Frutti di Mare”, con sabrosas Conchitas... Langostinos... Calamares... y su toque de Whisky.*

S/ 72

** Delicados “Gnocchi” de Papa Amarilla en salsa de “Burro e Salvia” al aroma de Trufas blancas y con láminas de Trucha ahumada.*

S/ 60

** Jugoso y tierno muslito de Pollo deshuesado, en doble cocción, bañado con una salsa de Hongos del Bosque y servida sobre picantita Polenta frita.*

S/ 62

*Servicio de Mantelería, Panes artesanales y Salsas. S/ 8 x persona.
Si no los desea, por favor avisar, ya que es parte de nuestro servicio.
Incluye los impuestos de ley. No incluye Propinas.*