

Desayunos & Brunches

Preparados con huevos de corral de Limatambo

- * Canasta de pancitos artesanales con mermeladas y dips para acompañarlos. **S/ 24**
- * Humildes y sabrosos huevos fritos con tocino y pancitos recién horneados. **S/ 25**
- * Huevos revueltos, con queso andino, tocino a la parrilla y una salsita dulce y picante, dentro de un crocante baguettino. **S/ 29**
- * Saludable ensalada de frutas con yogurt natural, miel floral de Paruro, coco rallado, granola y hojuelas de kiwicha. **S/ 28**
- * Huevos pochados sobre una cama de espárragos con tomates confitados a las finas hierbas, nuestro pan de casa y tocino. **S/32**
- * Tostadas de pan campesino fritas y untadas con queso crema a las finas hierbas, pastita de tomate picante, espinacas salteadas, un huevo frito sueltito en el medio y tocino. **S/ 30**
- * Huevos revueltos, con salchicha huachana, sobre pan campesino, champiñones, pimientos morroneados y su toque de “uchucuta” cusqueña. **S/32**
- * Cazuela picantita al pomodoro con lomito a la parrilla, huevo escalfado, cebollas y tomates. Servido con pan campesino. **S/ 35**
- * Champiñones y zetas al ajillo con huevo frito sobre tostada de campesino, trucha ahumada y palta a la parrilla. **S/34**
- * Delicados Panqueques rellenos con manjar blanco, bañados con fudge calentito y acompañados con cremoso helado de vainilla, coco rallado, arándanos y fresas. **S/29**
- * *Nuestra mezza* de desayuno para dos. Huevos revueltos con tocino, trucha ahumada, tomate confitado, cebollas acarameladas, palta a la parrilla, champiñones, chorizo y langostinos al ajillo con queso crema azul y nuestra canasta de panes con croissant. **S/72** Agrégale 2 mimosas + **S/ 68**

Extras:

- * Papas nativas fritas **S/ 12** * Papas fritas tradicionales **S/ 12** * Ensaladita verde **S/ 15**
- * Baguettino c/mantequilla al ajo **S/ 10**

Porciones:

- * Campesino c/ mantequilla y mermelada **S/ 10** * Palta **S/ 10** * Tocino **S/ 14** * Hummus **S/ 10**
- * Champiñones al ajillo **S/ 18** * Tomate confitado **S/ 7** * Huevos **S/ 12**

Incluye los Impuestos de Ley. **Propinas bienvenidas y apreciadas !!!**

Entradas y Piqueos

- * Aceitunas marinadas & hummus con grissini y chips de beterraga. **S/ 26**
- * Carpaccio de lomo de res con mostaza dijon, albahaca, alcaparras y parmesano grana padano. **S/42**
- * Clásico ceviche de trucha, con leche de tigre, choclito, camote glaseado y patacones. **S/ 54**
- * Causa de papa amarilla al ají amarillo y huacatay, queso crema a las finas hierbas y palta. Coronada con champiñones y langostinos al ajillo. **S/ 46**

Ensaladas, con lechugas orgánicas del Valle Sagrado

- * Ensalada Ceasar con trucha ahumada del Valle, crocantes pedazos de tocino, huevos de codorniz, lechuga romana y su toque extra de anchoas. **S/ 50**
- * Pollo marinado a la parrilla, palta, mix de lechugas, pimientos morroneados, queso crema, cebollas acarameladas y vinagreta de pesto al balsámico. **S/ 48**
- * Jamón Serrano con palta, peras a la parrilla, tomates confitados, pecanas tostadas y frescas lechugas orgánicas con vinagreta de queso azul. **S/48**

Sopas

- * Casera sopa de tomate a las finas hierbas, una cucharada de yogurt con menta y tostada de campesino. **S/ 36**
- * Sabrosa crema de zapallo al kion con un toque de leche de coco, maní tostado, culantro fresco y ají limo. **S/ 38**
- * Típica Sopa criolla de carretera, con aderezo de ají panca, carne picada, chorrito de leche y huevo. **S/ 36**

Sandwiches

- * Jugoso lomito a la parrilla con chimichurri sobre crujiente baguette, champiñones salteados, queso manchego, lechuga y aderezo caesar. **S/ 38**
- * Trucha ahumada con picantito queso crema untado sobre nuestro pan campesino, lechuga orgánica y cremosa palta. **S/ 36**
- * Pechuga de pollo a la parrilla, lechuga orgánica, una mayonesa al curry, piña, queso mantecoso y huevo frito sobre baguette. **S/ 34**
- * Hamburguesa de res con tocino, queso andino y cebolla a la parrilla con chutney de tomate y mostaza dijon, acompañada de crocantes papas nativas fritas. **S/ 45**
- * Tostón vegetariano con verduras a la parrilla sobre pan campesino con palta y mayonesa al curry, papas fritas y relish de tomate. **S/ 32**

Fondos

- * Lomo de res a la parrilla, con cremosa salsa de hongos y delicados raviolos verdes rellenos de acelgas y ricotta, salteados en mantequilla con un toque de pecanas. **S/ 69**
- * Tradicional lomo saltado. Jugosos trozos de lomo fino con crujiente cebolla roja, culantro y frescos tomates, salteados sobre crocante tacu tacu. **S/ 59**
- * Nuestro risotto de hongos, recogidos en los bosques cuzqueños, con la perfecta acidez al vino blanco y su toque de parmesano. **S/ 48**
- * Clásica polenta con queso crema en su interior y bañada con una Bolognesa de casa, cocida lentamente. **S/ 49**
- * Aji de Langostinos. Un clásico reinventado. Servido con arroz, choclito a la parrilla, huevitos de codorniz y aceitunas deshidratadas. **S/ 52**
- * Milanesa de pollo con chutney de tomate y ensaladita de papa con palta y cebolla. **S/ 52**
- * Trucha en curry verde c/ leche de coco, mango y piña a la parrilla, zucchini y pimientos, maní tostado y coronada con espárragos frescos. Acompañado con arroz al ajonjolí. **S/ 62**
- * Sabana de lomo de res a lo pobre con chimichurri, arroz blanco, huevo frito, papas nativas y plátano maduro frito. **S/ 54**

Pastas

- * Tagliatelle de perejil en cremosa salsa de hongos del bosque y quesos al vino blanco, coronados c/ cebollas acarameladas. **S/ 49**
- * Penne a la puttanesca en su punto, con pimientos morroneados, aceitunas, frescos tomates, anchoas, alcaparras y su toque de picor. **S/ 52**
- * Papardelle a la Pimienta, en cremosa salsa al vino blanco, con cebollas horneadas, pimientos, zucchini y champiñones, parmesano y crocante pierna de pollo cocida al vacio. **S/ 54**
- * Lasagna, rellenas de una sabrosa bolognesa cocida a fuego lento y coronada con tomate confitado y queso crema. **S/ 49**

Pizzettas a la Parrilla, de delgada y crujiente masa

- * Pesto casero, queso crema, tomates confitados y cebolla blanca. **S/ 44**
- * Jamón Serrano, bocconcini, cebolla blanca y arúgula. **S/ 47**
- * Queso azul e higos con tocino crocante y albahaca frita. **S/ 43**
- * Langostinos, piña y cebolla blanca a la parrilla, salsa picantita y hojas de culantro. **S/ 46**
- * Lomito a la parrilla con chimichurri, cebolla, zucchini, manchego y salsa ceasar. **S/ 49**

Pastres

- * Pegajoso queque de higos, bañado con salsa de butterscotch y acompañado con helado de pecanas acarameladas. **S/ 28**
- * Sponge de chocolate con fudge y sorbete de vino tinto. **S/ 28**
- * Tartaleta de manzana en salsa de oporto con helado de vainilla. **S/ 29**
- * Casero budín de pan y croissant, relleno de sauco y calientita salsa inglesa al pisco. **S/ 29**

Cicciolina *Café*



