
CARTA DEL ESCRIBANO

SCRIBAE IN MENU

El Escribano es un platillo hecho con papa hervida, tomate, vinagre, aceite, sal, y rocoto que se suele ofrecer en las picanterías tradicionales antes de servir los picantes, como incitador a la sed y al consumo de chicha.

The Escribano is a dish made with boiled potatoes, tomato, vinegar, oil, salt, and spicy peppers usually offered in the traditional 'picanterias' in Arequipa before serving the spicy plates, to incite thirst and chicha consumption.

SOLTERITO DE LA TÍA ROXANA GF 25 / 31 <i>Regional salad: fava beans, giant corn, black olives, tomatoes, onions & Andean cheese</i>	CHUPE DE CAMARONES DEL VALLE DE OCOÑA GF 50 / 85 <i>Crayfish chowder from Ocoña valley</i>
ENSALADA DEL MERCADO CON PALTA, VINAGRETA DE GRANADILLA GF VG V 35 <i>Farmers' Market salad with avocado, mild passion fruit dressing</i>	FILETE DE LA PESCA DEL DÍA AL LIMÓN, AJÍ DE HABAS GF 65 <i>Catch of the day with lemon sauce & fava bean chilli</i>
COLIFLOR A LA PARRILLA CON ROCOTO PICADO GF VG V 35 <i>Charred cauliflower with chopped Rocoto chili</i>	ADOBO DE CERDO, PAN TRES PUNTAS GF 30 / 52 / 72 <i>Arequipa's marinated pork stew, local bread</i>
OCOPA VG 30 <i>Signature Arequipenean peanut, black mint & hot pepper sauce, served on potatoes with black olives</i>	ROCOTO RELLENO DE CARNE GF 45 <i>Stuffed rocoto pepper with beef ragu & peanuts</i>
TIRADITO DE LA PESCA DEL DÍA GF 36 / 55 <i>Thinly-sliced raw catch of the day marinated in fresh lime sauce</i>	ARROZ CON PATO, SALSA CRIOLLA GF 65 <i>Confit duck with traditional green cilantro rice, creole sauce</i>
CEVICHE DE CAMARONES A LA PIEDRA GF 85 <i>Hot stone river crayfish ceviche</i>	BIFE ANGOSTO ANGUS, CEBOLLAS QUEMADAS, PAPAS AL ROMERO & CHIMICHURRI DE HIERBAS GF 108 <i>Angus striploin steak, rosemary potatoes, burnt onions & chimichurri.</i>
PENNE CON ACEITUNAS, TOMATES & AJÍ AMARILLO VG V 30 / 45 <i>Penne with tomatoes, black olives and yellow chili</i>	LOMO SALTADO GF 65 <i>Stir-fried beef, onions, tomatoes & chillies with yellow potato fries</i>
SPAGUETTI NERO CON MANTEQUILLA DE ERIZO 45 / 60 <i>Spaguetti nero with sea urchin butter</i>	



GF GLUTEN FREE VG VEGETERIAN V VEGAN

PRECIOS EN SOLES, IMPUESTOS Y SERVICIOS INCLUIDOS
PRICES IN PERUVIAN SOLES, SALES TAX & SERVICE CHARGE INCLUDED

CARTA DEL CONCILIO

CONCILIO MENU

CHAMPIÑONES RELLENOS DE QUESO & TRUFA NEGRA (8) <i>Stuffed mushrooms with cheese & black truffle</i>	GF VG	48	TACITAS DE CHUPE DE CAMARÓN <i>Crayfish chowder in tea cups</i>	GF	17
CROQUETAS DE CHOCLO CON QUESO, SALSA DE AJÍ (8) <i>Corn & cheese croquettes, yellow chili pepper sauce</i>	GF VG	38	ROCOTITOS RELLENOS (8) <i>Mini roasted peppers with beef ragu / quinotto</i>	GF VG	55 / 42
TARTAR DE SALMÓN & PALTA EN CUCHARITAS (8) <i>Salmon & avocado tartare</i>	GF	52	LOMITOS SALTADOS EN SU JUGO <i>Sauteed beef tenderloin pieces savoured in cooking juices</i>	GF	60
COCKTAIL DE CAMARONES EN CUCHARITAS (8) <i>Crayfish with thousand island sauce & avocado</i>	GF	58	SÁNDWICH DE POLLO & PALTA <i>Chicken sandwich with avocado</i>		42
CARPACCIO DE PULPO CON TARTAR DE TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS & ALCAPARRAS <i>Octopus carpaccio</i>	GF	48	PLANCHADO DE JAMÓN, PERA & QUESO <i>Ham, pear & cheese grilled sandwich</i>		40
CHICHARRÓN DE PESCADO <i>Deep fried fish</i>	GF	55	PLANCHADO DE ENTRAÑA <i>Skirt steak & chimichurri sandwich</i>		75



GF GLUTEN FREE VG VEGETERIAN V VEGAN

PRECIOS EN SOLES, IMPUESTOS Y SERVICIOS INCLUIDOS
PRICES IN PERUVIAN SOLES, SALES TAX & SERVICE CHARGE INCLUDED

CARTA DEL PRIORATO PARA LA CENA
PRIORATUS MENU AD PRANDIUM

ENSALADA DE ARÚGULA CON ARÁNDANOS, PECANAS ACARAMELADAS & QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE BALSÁMICO <i>Arugula salad with cranberries, caramelised pecans & goat's cheese with balsamic vinaigrette</i>	GF VG	42
PALTA GRILLADA AL AJÍ NEGRO & ENSALADA VERDE <i>Grilled avocado with black chilli sauce & green salad</i>	GF VG V	35
CREMA DE LACAYOTE CON TRUFA NEGRA <i>Lacayote squash cream soup with black truffle</i>	GF VG V	32 / 42
CAMARONES A LA PARRILLA (8) <i>Grilled Crayfish</i>	GF	90
LÁMINAS DE ATÚN SELLADO CON CREMA DE PAPA AL AJO <i>Sliced seared tuna with garlic potato cream</i>	GF	65
QUINOTTO DE AJÍ AMARILLO <i>Peruvian yellow chilli quinotto</i>	GF VG	35 / 45
TAGLIATELLI DE ROCOTO CON CAMARONES EN SU SALSA <i>Rocoto pepper Tagliatelli with crayfish in its sauce</i>	GF	85
SALMÓN, HOLANTAO & PURÉ DE HABAS <i>Salmon, snow peas & fava bean purée</i>	GF	65
POLLO AL VINO CON ROMERO, ARROZ DE COLIFOR & ESPINACAS SALTEADAS <i>Skillet chicken in white wine sauce with Rosemary, cauliflower rice & sautéed spinach</i>	GF	55
LOMITO DE CERDO EN SALSA ORIENTAL & PAK CHOI SALTEADO <i>Pork tenderloin in oriental sauce & sauteed pak choi</i>	GF	65
ARROZ CON CAMARONES <i>Spiced crayfish rice</i>	GF	85
LOMO A LA MANTEQUILLA DE AJÍES, CAMOTES FRITOS <i>Beef tenderloin, chilli butter & fried sweet potatoes</i>	GF	75
CANILLA DE CORDERO (72 HORAS), ZANAHORIAS, PURÉ DE PALLARES <i>Lamb shank (72 hours), carrots, lima bean purée</i>	GF	80

Maia de Garcia

GF GLUTEN FREE VG VEGETERIAN V VEGAN

PRECIOS EN SOLES, IMPUESTOS Y SERVICIOS INCLUIDOS
PRICES IN PERUVIAN SOLES, SALES TAX & SERVICE CHARGE INCLUDED

POSTRES DE LA ABADÍA
SECUNDA MENSA ABBATIA

MILHOJAS RELLENO DE CREMA DE LIMÓN & ARÁNDANOS AZULES <i>Mille-feuille with Lemon Mousse & Blueberries</i>	VG	30
TARTA DE MASCARPONE <i>Cheesecake</i>	VG	30
DIABLADA DE CHOCOLATE <i>Chocolate Terriné</i>	GF VG	30
PECADO DE CHOCOLATE, QUESO HELADO <i>Rich chocolate brownie with typical cream ice cream from Arequipa</i>	GF VG	30
TOCINO DEL CIELO <i>Regional Crème Caramel</i>	GF	30

GF GLUTEN FREE

VG VEGETERIAN

