



ENTRADAS & PIQUEOS

- **CONOS DE ATÚN x3** S/40
Rellenos de tartare de atún al pesto casero, tomate confitado y piñones.
- **BAO BUNS x3** S/38
Asado de tira angus, pork ribs & crispy chicken.
- **STEAK TARTARE** S/42
Lomo fino, yema de huevo confitada, papas fritas al parmesano y ciboulette.
- **FOIE GRAS** S/85
Mi cuit al Sauternes, textura de mango & maracuyá, sal negra de lava de Hawaï.
- **PULPO AL GRILL** S/68
Acompañado de puré de pallares lqueños y salsa Thai a la hierba luisa y piña.
- **MOLLEJAS DE TERNERA ANGUS** S/42
Ahumadas al wok en crema de verdeo, mostaza Dijón, papines al romero y champiñones.
- **PASTEL DE CHOCLO** S/38
Relleno de ossobuco, queso mozzarella, salsa Malbec y arúgula silvestre.
- **LANGOSTINOS AL AJILLO Y GRAND MARNIER** S/45
Con puré de camote glaseado y membrillo.
- **BEEF CARPACCIO** S/42
Hummus de albahaca, alcaparras crocantes y queso Grana Padano.
- **PAN BRIOCHE CASERO x4** S/12
Mantequilla de ají amarillo rostizado, sal negra de lava de Hawaï.

ENSALADAS & SOPAS

- **BURRATA SALAD** S/42
Arúgulas, brotes orgánicos, tomates cherry y pesto de la casa.
- **PERAS AL ROQUEFORT, NUECES Y MIEL** S/42
Lechuga ice, chocolate americano y tocino crocante.
- **SALMÓN AHUMADO** S/44
Mix de lechugas, arúgula, palta, champiñones, espárragos y palmitos.
- **SOPA DE CEBOLLAS LES HALLES** S/38
Como la hacía Jean Claude de Paris, gratianda y con queso Gruyère
- **CREMA DE TOMATES ASADOS** S/36
Horneados con tomillo y oliva extra, croutones de pan brioche, espárragos y cherrys salteados.

ARROCES, PASTAS, AVES, CARNES, PESCADOS & MARISCOS

- **RISOTTO 5 FUNGHI** S/56
Porcini, Porcón, setas, portobello y champiñones de Paris con abundante queso Grana Padano, huevo 65°.
- **SORRENTINO JOSELITO** S/60
Rellenos de asado de tira, carbonara de jamón serrano y cebollas confitadas.
- **GNOCHIS DE NILDA** S/52
Hechos con ricotta, papas Huamantanga y amarilla, salsa pomodoro, cherrys, albahaca, piñones & bocconcini.
- **MAGRET DE PATO** S/79
Doble cocción, sous vide y terminado en la plancha, puré de papas trufado, ensalada de rúcula & reducción de 48 hs.
- **RIBS DE CERDO** S/65
Cocidas al vacío por 15 horas, papas panaderas a la crema y coleslaw.
- **OSSOBUCO** S/79
14 horas para la perfecta cocción en Oporto y Tempranillo, risotto al azafrán.
- **LOMO SALTADO** S/55
Surf & Turf (Lomo y Langostinos) S/65
Arroz con choclo y papas amarillas fritas.
- **BIFE ANGOSTO ARGENTINO (280gr)** S/89
Con polenta cremosa al parmesano y salsa de 4 pimientos; Sichuan, Sansho, Camboya y Perú.
- **CHATEAUBRIAND & FOIE GRAS** S/110
Lomo fino al grill, Foie Gras, salsa de champiñones y gratin de papas
- **SALMÓN DELLA TOSCANA** S/68
Fondue de poros y espinacas, tomates cherry, bocconcini.
- **CORVINA** S/68
Salsa de azafrán, arroz pilaf silvestre y esparragos crocantes.

POSTRES

- **CRÈME BRÛLÉE**
Como en Toulouse, con vainilla de Madagascar & aromas de naranja de Junín. S/29
- **CHURROS DE SANTA LUISA**
Con fondue de Nutella al Baileys. S/29
- **CHOCOLATE & MARACUYÁ**
Rompecabezas que te hará perder la cabeza. S/29
- **LA GRANOLA DE DUCASSE**
Panna cotta, mango & miel de Oxapampa. S/29
- **ISLAS FLOTANTES**
Crema inglesa & pistache. S/29
- **TORTA DE CHOCOLATE**
Súper húmeda, mermelada de frambruesa, chocolate y más chocolate. S/29
- **TARTA DE QUESO**
Suave y cremosa. Al horno, estilo La Viña de San Sebastián. S/32

MENÚ KIDS (plato + bebida)

- **OUI CHEF BURGER**
Queso cheddar, lechuga, tomate y papas fritas. S/35
- **FETUCCINI AL POMODORO**
Tomates frescos, albahaca y queso parmesano. S/35
- **MILANESA PORTEÑA**
De pechuga de pollo y con papas fritas. S/35

JUGOS

- LIMONADA DE MENTA Y KION (480 ml) S/ 14
- HIERBA LUISA CON MARACUYÁ Y NARANJA (480 ml) S/ 14
- CHICHA MORADA CON MEMBRILLO, PIÑA, MANZANA Y CANELA (480ml) S/ 14

GASEOSAS / AGUAS

- COCA COLA / SIN AZÚCAR S/ 8
- INCA KOLA / SIN AZÚCAR S/ 8
- SPRITE S/ 8
- AGUA CON GAS MUNAY (500 ml) S/ 12
- AGUA SIN GAS MUNAY (500 ml) S/ 12
- AGUA SIN GAS SOCOSANI (350 ml) S/ 9
- AGUA CON GAS SOCOSANI (355 ml) S/ 9

CAFÉ

- AMERICANO S/ 10
- ESPRESSO S/ 10
- RISTRETTO S/ 10
- MACCHIATO S/ 12
- BOMBÓN S/ 15
Leche condensada, Espresso y Espuma de leche
- BARRAQUITO S/ 20
Bombon con Licor 43

INFUSIONES

- **TISANE (mundo)**
Trozos de manzana, hojas de moras, pasas, cáscara de limón y naranja, menta, myrto, hojas de ortiga, fresas lyofilizadas, pétalos de arándanos, flor de caléndula y pétalos de rosa. S/15
- **EUPHORIE (mundo)**
Moras, cassis, manzana y frambuesas. S/15
- **THÉ NEGRO VAINILLA GOURMET (China)**
Notas de vainilla Bourbon Gold, cremosas, caramelizadas y Cacao. S/15
- **THÉ VERDE DARJEELING MARGARET HOPE (India)**
Notas intensas, picantes, madera y también frutado. S/15

CÓCTELES

SIGNATURE COCKTAILS

- **NEGRONI DEL CHEF** S/ 38
Gin Beefeater blood orange, campari, vermouth rosso, Grand Marnier
- **ESPRESSO MARTINI OUI CHEF!** S/ 38
Vodka Absolut, Kahlua, frangelico, espresso Quillabamba
- **KILLER QUEEN** S/ 38
Vodka Absolut, zumo de Maracuya, pepino, Jarabe de Kion, ginger ale.
- **SANTA LUISA** S/ 38
Gin Beefeater, Aperol, jugo de piña, blueberries.
- **DULCE HEMINGWAY** S/ 42
Ron Habana Especial, miel, limón, naranja, amargo de angostura.

GIN & TONICS

- **CLASICO** S/ 35
Beefeater London, tónica, aroma piel limón Tahiti.
- **PINK STRAWBERRY** S/ 38
Beefeater Pink strawberry, tónica, pepino y flor.
- **BLOOD ORANGE** S/ 38
Beefeater Blood Orange, tónica, aroma piel de naranja y lima.
- **MONKEY 47** S/ 44
Monkey 47, tónica, piel de pomelo y pimienta rosa.

VODKA

- **MOSCOW MULE** S/ 35
Vodka Absolut, limón, Ginger Beer, jarabe de Kion.
- **SCREWDRIVER** S/ 30
Vodka Absolut, naranja natural.

PISCO

- **PISCO PUNCH** S/ 33
Pisco, zumo de piña. zumo de limón, jarabe.
- **PISCO SOUR** S/ 30
Pisco, zumo de limón, jarabe.
- **CHILCANO** S/ 30
Pisco, zumo de limón, Ginger Ale.
- **CAPITÁN** S/ 30
Pisco, vemouth Rosso, amargo de angostura.

WHISKY

- **MANHATTAN** S/ 38
Jim Beam, Vermouth Rosso.
- **PENICILINA** S/ 38
Chivas 13, limón, miel, Jarabe de kion.
- **OLD FASHIONED** S/ 38
Chivas 13, base de piel de naranja y limón azucarada, old fashion bitter.

OTROS

- **APEROL SPRITZ** S/ 35
Aperol, espumante Pro-Seco.
- **CARAJILLO** S/ 35
Licor 43, espresso Quillabamba.
- **DRY MARTINI** S/ 38
Gin beefeater, vermouth extra dry.
- **TINTO DE VERANO** S/ 38
Vino Malbec, Vermouth Rosso, piña, naranja y ginger beer

POR COPA

- HAVANA 7 AÑOS S/ 30
- HAVANA SELECCIÓN MAESTRO S/ 40
- RON LA HECHICERA S/ 40

- TEQUILA ALTOS S/ 40

- CHIVAS 12 S/ 30
- CHIVAS XV S/ 35
- CHIVAS 18 S/ 40
- CHIVAS SHERRY CASK S/ 40
- CHIVAS MIZUNARA S/ 45
- GLENLIVET COGNAC CASK S/ 36
- GLENLIVET 12 S/ 35
- GLENLIVET 15 S/ 40
- GLENLIVET CAPTAIN RESERVE S/ 50
- GLENLIVET FOUNDER RESERVE S/ 55

- AMARETTO, ANIS DEL MONO S/ 28
- BAILEYS, FRANGELICO S/ 28

CERVEZAS

- PILSEN S/ 15
- HEINEKEN S/ 17
- HB HOFBRÄUHAUS S/ 18
- LOST COAST HAZY IPA S/ 27

ESPUMANTES

- CHANDON (ARGENTINA) S/ 160
Espumante Demi-sec

- FREIXENET ELYSSIA GRAN CUVÉE (ESPAÑA) S/ 180
Cava Brut

- VEUVE CLICQUOT (FRANCIA) S/ 690
Champagne Brut

VINOS BLANCOS

- | | COPA | BOTELLA |
|--|-------|---------|
| DOÑA PAULA (ARGENTINA)
Chardonnay | S/ 25 | S/ 95 |
| ESCORIHUELA GASCÓN (ARGENTINA)
Sauvignon Blanc | | S/ 110 |
| VIÑA COBOS FELINO (ARGENTINA) Paul Hobbs
Chardonnay | | S/ 210 |

VINOS ROSÉ

- | | | |
|--|--|--------|
| INTIPALKA (PERÚ)
Syrah - Valle de Ica | | S/ 95 |
| EL COTO (ESPAÑA)
Rioja | | S/ 130 |
| DON DU CIEL (FRANCIA)
Bordeaux | | S/ 160 |

VINOS TINTOS

- | | COPA | BOTELLA |
|---|-------|---------|
| ESCORIHUELA GASCÓN (ARGENTINA)
Malbec | S/ 25 | S/ 95 |
| EL COTO CRIANZA (ESPAÑA)
Rioja | | S/ 150 |
| PROTOS (ESPAÑA)
Ribera del duero | | S/ 170 |
| CHEMIN DES PAPES (FRANCIA)
Côtes du Rhône / Garnacha, Cariñena, Syrah y Mouvedre | | S/ 170 |
| BODEGA CATENA - LA CONSULTA (ARGENTINA)
Malbec | | S/ 195 |
| LE ROI BOEUF (FRANCIA)
Landes / Merlot-Tanat | | S/ 225 |
| MARCHIORI & BARRAUD CUARTEL 2 (ARGENTINA)
Malbec | | S/ 240 |
| CHATEAU PALAIS CARDINAL (FRANCIA)
Saint Émilion Grand Cru / Merlot - Cab. Sauvignon - Cab. Franc | | S/ 350 |
| MARCHIORI & BARRAUD HORNERO (ARGENTINA)
Malbec - Cab. Franc - Cab. Sauvignon | | S/ 420 |