

Llapingachos de papa nativa (3 UND)	8
Acompañados de ají de piedra	
Empanada de seco de pollo (3 UND)	10
Empanada de maíz amarillo rellena de seco de pollo	
Bonitísimas (3 UND)	8
Empanada de maíz morado y chicha	
Croquetas de chorizo ambateño (3 UND)	10
Coquetas elaboradas a base de bechamel cremosa salsa de clorofila serrana.	
Buñuelo de hongos (3 UND)	10
Variedad de melena de León y tempura de maíz morado	
Maduros con queso (3 UND)	8
Maduros cocinados a fuego lento, salprieta y queso madurado.	
Croquetas de verde y camarón	10
Interpretación del chef con productos del día	
Hongos orgánicos	12
Variedad de melena de León y tempura de maíz morado	
Camarones gratinados	12
Camarones del pacífico con queso maduro.	
Ensalada de Tomates	12
Tomates orgánicos, hierbas del huerto y nueces	
Ensalada del Huerto	12
Hinojo a la parilla y emulsión de hierbas y eneldo	
Entrada del día	14
Interpretación del chef con productos del día	

Ceviche de pesca del día	14
Pesca del día, leche de tigre de mashuas.	
Laminado de pesca del día	14
Pesca del día, leche de tigre de pimiento asado y toronja.	
Tataki de pesca del día	14
Pesca del día sellada brevemente y acompañada de leche de tigre de coliflor.	
Cochinillo	25
Cochinillo cocinado a baja temperatura por 72 horas acompañado de mote y encurtidos.	
Pesca a la parrilla	25
Selección de pesca del día acompañada de verduras a la parrilla.	
Magret De pato	40
Todo El magret acompañado de zanahorias en texturas.	
Estofado De pato	25
Pierna y muslo de pato glaseado con sus propios jugos en demiglace de cerveza y verduras salteadas.	
Estofado De cordero	25
Canilla glaseada con sus propios jugos en demiglace de cerveza y verduras salteadas.	
Chuleton de res	50
Canilla glaseada con sus propios jugos en demiglace de cerveza y verduras salteadas.	
Cordero a elección	25
Silla, rack o lomo en termino a elección con verduras orgánicas.	
Piña y vainilla	13
Fresas y leche ahumada.	13
Cereza y cacao.	13
Postre del día	13