



Entradas

Empanaditas de queso y choclo 27

3 empanadas fritas, rellenas de queso local y choclo, servidas con salsa de ajíes horneados.

Empanaditas de carne 29

3 empanadas fritas, rellenas de asado de tira, jugosas, las favoritas de la casa.

Texturas de papas y salsas andinas 27

Choclo salteado, papas nativas, queso local y cremas de ajíes, huancaína y ocopa servido con huevito duro, maíz chullpi y chips de papa.

Causa de trucha 33

Papa amarilla, palta, chicharrón de trucha, mayonesa acevichada, togarashi.

Tiradito de trucha 33

Leche de tigre de parmesano, pesto, quinua crocante, palta, alcaparras, aceite de oliva.

Carpaccio de alcachofa y espárragos 29

Carpaccio alcachofas y espárragos a la parilla y servido con champiñones frescos.

Ensaladas y sopas

Ensalada Local con pollo 36

Mix de lechugas, pollo al panko, ollucos confitados, rabanitos, palta, tomates cherry, vinagreta de dijon con miel, huevos mollet.

Ensalada de quinua 33

Mix de quinuas, mix de lechugas, ricotta, olluco confitado, habas crocantes, tomates cherry, aceitunas dulces, semillas, guacamole de palta, vinagreta de dijon, encurtido de cebolla.

Ensalada César de zapallo asado 35

Zapallo asado, mix de lechugas, semillas, vinagreta césar, queso parmesano, croutones de masa madre, alcaparras fritas, palta y papas crocantes.

Crema de maíz 33

Choclo tierno, fariña, queso parmesano, perejil.

Crema de zapallo alocrada 33

Habas, huevo pochado, papa crocante, ricotta, choclo salteado, perejil, arvejas.

Sopa de pollo 33

Pechuga de pollo, fideos cabello de ángel, papa y vegetales.

Fondos

Ceviche apaltado 49

De trucha fresca, leche de trucha clásica, alcaparras, palta, chicharron de trucha ,un toque de aceite de oliva, camote, cebolla blanca, choclo y chulpi.

Smash burger 44

Doble hamburguesa de asado de tira, queso cheddar, mermelada de tocino, tomate y lechuga, salsa secreta, pepinillos encurtidos, papas fritas. La favorita de muchos.

Cavatelli al pesto y apanado de pollo 46

Pesto rustico de albahaca y pecanas, queso parmesano, servido con apanado de pechuga de pollo.

Papardelle con ragout de hongos locales 44

Pasta artesanal al dente, cocción larga de hongos y vegetales.

Arroz meloso de espárragos, alcachofa y hongos 46

Arroz cremoso, con hongos, ají amarillo, alcachofas y espárragos a la parrilla servido con zanahoria y cebolla asada. Servido con queso parmesano.

Trucha a la plancha 49

Filete de trucha a la plancha con hongos ostra y cebolla china grilladas, servido con puré de zapallo, ajo crocante y alcaparras crocantes.

Bife angosto a la pimienta 59

Papas fritas, ensalada fresca.

Lomo saltado 59

Clásico lomo saltado con harto jugo, papas fritas crocantes y arroz con choclo.

Carrillera braseada 62

Carrillera de res de larga coccion, puré de papas andinas, salsa de seco, arroz con choclo.

Postres

Helado de caramelo salado 16

Con butterscotch y nibs de cacao.

Sarten de plátanos 26

Plátanos salteados con ron, helado de caramelo salado, butterscotch, quinua pop y praliné de almendras.

Bomba de chocolate 28

Brownie, mousse y salsa de chocolate. Con helado de vainilla.

Suspiro a la limeña 28

Tradicional postre peruano de manjar de yemas, merengue italiano aromatizado con oporto

Hacemos todo lo posible por preparar nuestros platos utilizando productos sostenibles, de temporada y de origen local siempre que sea posible. Por favor, háganos saber si tiene algún requerimiento o restricción alimentaria.

DE AUTOR 37

A TI QUE CHICHA

Salqa cosecha, mezcal Ojo de Tigre, orgeat de chicha de jora, limón, cacao bitters

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello Eliseo, pisco, limón, espumante.

COFFEE & SPICED

Gin espía del inka, cardamomo, piña, leche de coco, castaña, cacao, café

PUNCH DEL VALLE

Salqa Azul, Matacuy, piña golden, limón tahiti y naranja

MANGO 420

Pisco Barsol, macerado de ajíes, maracuyá, mango y un toque de ají limo

LOCAL PENICILLIN

Salqa añejo, JW Black label, jengibre, limón y miel de abeja

PALOMA ANDINA

Tequila Olmeca, Salqa verde, toronja rosada, limón, pink soda y sal de maras

LOCAL NEGRONI

Gin espía del INKA, blend de vermouth rosso, Campari, mistela Barsol y cacao bitters

CON PISCO 37

PISCO SOUR CLÁSICO

Pisco Barsol quebranta, limón, huevo

PISCO SOUR DE MARACUYÁ

Pisco Barsol quebranta, maracuyá, huevo

CHILCANO

Pisco Barsol Quebranta, ginger ale, limón y angostura

CAPITÁN

Pisco Barsol acholado, vermouth rosso 1757, angostura, aceitunas

PISCO PUNCH

Pisco Barsol italia, piña, naranja, limón, soda

CLÁSICOS 37

Tinto de verano
Aperol Spritz
Gin tónico
Dry Martini
Espresso Martini
Vodka Tonic
Moscow Mule
Dark & Stormy
Carajillo
Negroni
Old Fashioned
Manhattan
Daiquiri Cubano
Cuba Libre
Whiskey Sour
Martinez
New york Sour

CERVEZAS

Cusqueña dorada 16
Pilsner callao 16
Cusqueña **Zero** de trigo 16

Troglobirra Draft

Lady hoppy Pinta 28 - ½ pinta 16
Pilsener Pinta 28 - ½ pinta 16

CERVECERÍA DEL VALLE

Inti punku (Indian pale ale) 26
Be kind (American pale ale) 26
APU Veronica (doble IPA) 26

¿Vino? ¡Siempre! Pregunta por nuestra carta de vinos.



REFRESCOS 12

Limónada clásica
Limónada de hierba buena
Chicha morada
Maracuya

SODAS 12

MULITA

Kión, maracuyá, limón y soda

SODA HIBISCUS

Hibiscus, kión, macacuyá y soda.

SODA DE PIÑA Y LIMÓN

Piña, limón, maracuya, hierba buena y soda.

TE HELADO

Te, naranja, jarabe simple, limón y piña

REFRESCO HERBAL

Mix de hierbas andinas, piña, naranja, maracuyá.

Agua 12

Munay sin gas 500 ml
Munay con gas 500 ml

Gaseosas 8

Coca Cola regular o Zero
estación.
Inca Kola Regular o Zero

Café

Espresso 8
Americano 9
Capuccino 10
Latte 12
Moka 12
Chocolate caliente 14
Matcha latte 14
Cold Brew 14

+ 3 leche vegetal disponible

Kombucha 18

Pregunta por los sabores de

Infusiones 9

Delirio herbal, hierba Luisa, limon,
hierba buena, naranja

Mate de la felicidad.

Mix de 10 hierbas locales.

Frutos rojos, fresas, arandanos,
jamiaca, mango.

Chai, Te negro, especiado con
cardamomo, anís, clavo, canela y
jengibre.

Muña / Hierba buena / Coca, /
Manzanilla / Te negro / Te verde.