

Entradas /Starters

CONCHAS DE ABANICO EN REDUCCIÓN ORIENTAL DE TUÉTANO.
SCALLOPS WITH ORIENTAL-STYLE BONE MARROW REDUCTION .
S/44
/

CAUSA EN TINTA DE CALAMAR Y TARTAR DE TRUCHA ACEVICHADA.
SQUID INK CAUSA WITH TROUT TARTARE IN CEVICHE STYLE.
S/37
/

TIRADITO DE TRUCHA, TEXTURAS CROCANTES Y LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO.
TROUT TIRADITO WITH CRUNCHY TEXTURES AND YELLOW CHILI LECHE DE TIGRE.
S/52
/

CEVICHE DE CORVINA O LENGUADO EN LECHE DE TIGRE DE TUMBO, CHALAQUITA DE YACÓN, AJÍES PERUANOS Y ACEITE DE AJÍ COLORADO.
SEA BASS OR SOLE CEVICHE IN TUMBO TIGER'S MILK, YACÓN CHALAQUITA, PERUVIAN CHILIES, AND RED CHILI OIL.
S/62
/

ENSALADA DE LECHUGAS Y ARÚGULA, QUINUA CROCANTE, SÉSAMO, PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA BLANCA CON LENGUADO O LOMO FINO.
LETTUCE AND ARUGULA SALAD WITH CRISPY QUINOA, SESAME, PARMESAN, AND WHITE TRUFFLE OIL, SERVED WITH FLOUNDER OR BEEF TENDERLOIN.
S/57
/

Postre /Desserts

MERENGADO DE CHIRIMOYA CON MANJAR DE OLLA
CHIRIMOYA MERINGUE WITH TRADITIONAL MANJAR DE OLLA (PERUVIAN CARAMEL)
S/27
/

CAKE TRUFADO DE CHOCOLATE (65% DE CACAO)
TRUFFLED CHOCOLATE CAKE (65% CACAO)
S/27
/

Principales /Main Courses

CHAUFA DE LANGOSTINOS Y CONCHAS DE ABANICO.
SHRIMP AND SCALLOP CHAUFA (PERUVIAN-STYLE FRIED RICE).
S/48
/

UDON CREMOSO AL DEMI-GLACE, LOMO FINO, CHAMPIÑONES, CEBOLLA Y PECANAS CARAMELIZADAS.
CREAMY UDON WITH DEMI-GLACE, BEEF TENDERLOIN, MUSHROOMS, ONIONS, AND CARAMELIZED PECANS.
S/68
/

UDON EN CREMA DE CORAL DE LANGOSTINOS, LANGOSTINOS FLAMBEADOS Y FURIKAKE DE QUINOA.
UDON IN PRAWN CORAL CREAM, FLAMBÉED PRAWNS, AND QUINOA FURIKAKE.
S/68
/

RAVIOLES DE ZAPALLO LOCHE Y PARMESANO, SALSA BECHAMEL Y SECO DE ASADO DE TIRA.
LOCHE SQUASH AND PARMESAN RAVIOLI WITH BECHAMEL SAUCE AND SHORT RIB STEW.
S/75
/

RISOTTO TRUFADO DE HONGOS Y CUBOS DE LOMO FINO.
TRUFFLED MUSHROOM RISOTTO WITH FILET MIGNON CUBES.
S/85
/

RISOTTO DE LANGOSTINOS SALVAJES.
WILD SHRIMP RISOTTO.
S/85
/

ASADO DE TIRA EN BBQ DE SACHATOMATE ACOMPAÑADO DE MAC & CHEESE GRATINADO.
SHORT RIB IN SACHATOMATE BBQ SAUCE, SERVED WITH GRATINATED MAC & CHEESE.
S/69
/

LOMO SALTADO CON PAPAS NATIVAS FRITAS A 3 COCCIONES, ACOMPAÑADO DE ARROZ CON CHOCLO.
LOMO SALTADO WITH TRIPLE-COOKED NATIVE POTATOES AND CORN RICE.
S/75
/

GNOCCHIS EN CREMA DE CORAL DE LANGOSTINOS Y LANGOSTINOS FLAMBEADOS.
GNOCCHI IN PRAWN CORAL CREAM WITH FLAMBÉED PRAWNS.
S/62
/

GNOCCHIS AL FUNGHI PORCINI, CHAMPIÑONES Y TRUFA.
GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOMS, MUSHROOMS, AND TRUFFLE.
S/68
/

Bebidas / Drinks

VINOS/WINES

España / Spain

MIRARI BLANCO/TINTO/ROSE WHITE / RED / ROSÉ	S/135
BLANCO NUCLI ORGANIC SAUVIGNON BLANC	S/165
BLANCO YEYA 2022 CHARDONNAY MOSCATEL	S/165

Portugal

VIA LATINA BLANCO/TINTO WHITE / RED	S/135
--	-------

Argentina

HEGEL BLANCO/TINTO WHITE / RED	S/135
NARANJOS FINCA FELIZ BLANCO/WHITE	S/165
FUNCIÓN BLEND TINTO/RED	S/145
SOLO CONTIGO TINTO/RED	S/165
FINCA DON CARLOS CALATHUS CABERNET	S/155
FRANC GRAN RESERVA /RED	

Alemania / Germany

RELAX RIESLING BLANCO/WHITE	S/135
-----------------------------	-------

Austria

BLANCO LISA S FUSION CUVÉE	S/165
----------------------------	-------

Perú

VINO TINTO MALBEC TACAMA ORIGEN /RED	S/155
VINO TINTO TACAMA HANAN TANNAT-CARMENERE /RED	S/245
VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC TACAMA HANAN /WHITE	S/245

CÓCTELES/COCKTAILS

PISCO

PISCO (SHOT)	S/27
PISCO SOUR	S/37
CHILCANO CLÁSICO/NARANJA CLASSIC / ORANGE	S/37

MEZCAL

S/37

CERVEZAS/BEERS

CLÁSICAS/CLASSICS

PILSEN	S/12
CUSQUEÑA DORADA/NEGRA/TRIGO GOLDEN / DARK / WHEAT	S/13

ARTESANALES PERUANAS/ PERUVIAN CRAFT BEERS

JACK VLED & CO.	S/18
PALE ALE / IRISH RED / IPA / HELLES	

SIN ALCOHOL/NON-ALCOHOLIC

CHICHA MORADA/PURPLE CORN DRINK	S/12
LIMONADA/LEMONADE	S/12
COCA COLA/ SIN AZÚCAR/SUGAR-FREE	S/7
INCA KOLA/ SIN AZÚCAR/SUGAR-FREE	S/7
AGUA CON / SIN GAS/ SPARKLING / STILL WATER	S/9

CAFÉ AMERICANO/EXPRESO AMERICANO / ESPRESSO COFFEE	S/15
---	------