

# 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

**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