



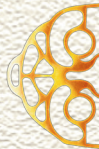
MENÚ

Tradición y Autor

HUARAZ, CALLEJÓN DE HUAYLAS

LIMA, PERÚ

PRIMERAS RAÍCES



CHOCLO CON QUESO REIMAGINADO

CLÁSICO ANDINO REINTERPRETADO: CHOCLO TATEMADO, CORONADO CON QUESO GRATINADO Y UN TOQUE DE ROCOTO DE LA CASA

24.00

GIOZAS MESTIZAS

DUMPLINGS AL ESTILO JAPONÉS, RELLENOS DE CERDO Y HUACATAY DEL CALLEJÓN, GLASEADOS CON MIEL DE LA FRUTA DE ESTACIÓN.

28.00

LÁMINAS DE TRUCHA

NUESTRO TIRADITO, TRUCHA DE LOS ANDES EN CREMA DE ROCOTO CONFITADO, ACOMPAÑADO DE CAMOTE, CHALAQUITA Y DETALLES DE TEMPORADA.

28.00

PERLAS DE ROCOTO

CONCHAS DE ABANICO, BAÑADAS CON CREMA DE ROCOTO CONFITADO QUE UNE EL SABOR DEL MAR Y EL ESPÍRITU ANDINO.

30.00

TARTAR DE ALTURA

CLÁSICO TARTAR REINTERPRETADO CON TRUCHA DE LOS ANDES Y PALTA FRESCA, ENVUELTO EN UN SUFLADO DE ARROZ CROCANTE CON NOTAS DE CAMOTE Y QUINOA NEGRA.

32.00

CAUSA CONTEMPORANEA

INTERPRETACIÓN CONTEMPORÁNEA DE LA CAUSA: BASE CREMOSA CON CREMA DE ESTACIÓN, CORONADA CON LANGOSTINOS BRASEADOS Y DETALLES FRESCOS.

33.00



COCINA VIVA

RIGATONI ANDINO

PASTA: RIGATONI ABRAZADA POR UN RAGÚ DE OSSOBUCO COCIDO A FUEGO LENTO, QUE CONCENTRA LO MEJOR DE LA TIERRA Y EL TIEMPO.

44.00

POLLO PACHAMANQUERO

POLLO EN SU SALSA TRADICIONAL, SERVIDO CON FETTUCCINI BAÑADO EN CREMA DE ROCOTO, DELICADA Y SIN PICOR.

46.00

TRUCHA PACHAMANQUERA

TRUCHA EN SALSA DE PACHAMANCA, ACOMPAÑADA DE PAPAS NATIVAS SANCOCHADAS Y CHOCLO.

46.00

PATO EN CHICHA DE ORO

PATO EN MARINADA DE CHICHA DE JORA, SERVIDO CON ARROZ VERDE AROMÁTICO, ZANAHORIA GLASEADA Y CRUJIENTES CHIPS DE LOCHE.

48.00

LOMO SALTADO MAR Y TIERRA

TRADICIONAL LOMO SALTADO AL WOK REINTERPRETADO: LOMO FINO, LANGOSTINOS, POLLO Y CHAMPIÑONES EN EQUILIBRIO ENTRE MAR Y TIERRA.”

50.00

OSSOBUCO RURAL

BRASEADO DE OSSOBUCO AL CALOR DE LA LEÑA, ACOMPAÑADO DE PURÉ RÚSTICO Y UN TOQUE DE CENIZAS DE CEBOLLA.

51.00

GRILL DE CUMBRES

ES NUESTRO PLATO ESTRELLA: BIFE ANCHO AL GRILL CON UN RISOTTO DE LOCHE MUY CREMOSO.

53.00



TRADICIÓN QUE RESISTE

SECO DE RES CON TACU TACU

ES UN SECO DE RES AL CULANTRO, SERVIDO CON TACU TACU DE FREJOL CANARIO.

44.00

ASADO DE LA ABUELA

ASADO DE CARNE AL JUGO, ACOMPAÑADO DE PURÉ RÚSTICO DE PAPA CON CEBOLLA Y CHAMPIÑONES.

44.00

TALLARIN SALTADO CRIOLLO

TALLARINES AL WOK CON LOMO FINO, VERDURAS FRESCAS Y UN TOQUE CRIOLLO.

45.00

LOMO SALTADO

ESTA DESCRIPCIÓN ES INNECESARIA. VINISTE POR EL LOMO Y TE QUEDASTE POR LO DEMÁS.

45.00

FETULOMO

FETUCCINI EN SALSA HUANCAÍNA CREMOSA, SERVIDO CON LOMO SALTADO AL WOK.

46.00

TACULOMO

TACU-TACU DE FREJOL CANARIO ACOMPAÑADO DE LOMO SALTADO AL WOK.

46.00

