

QUISPE

TAPEO PERUANO Y PISCO BAR



QUISPE

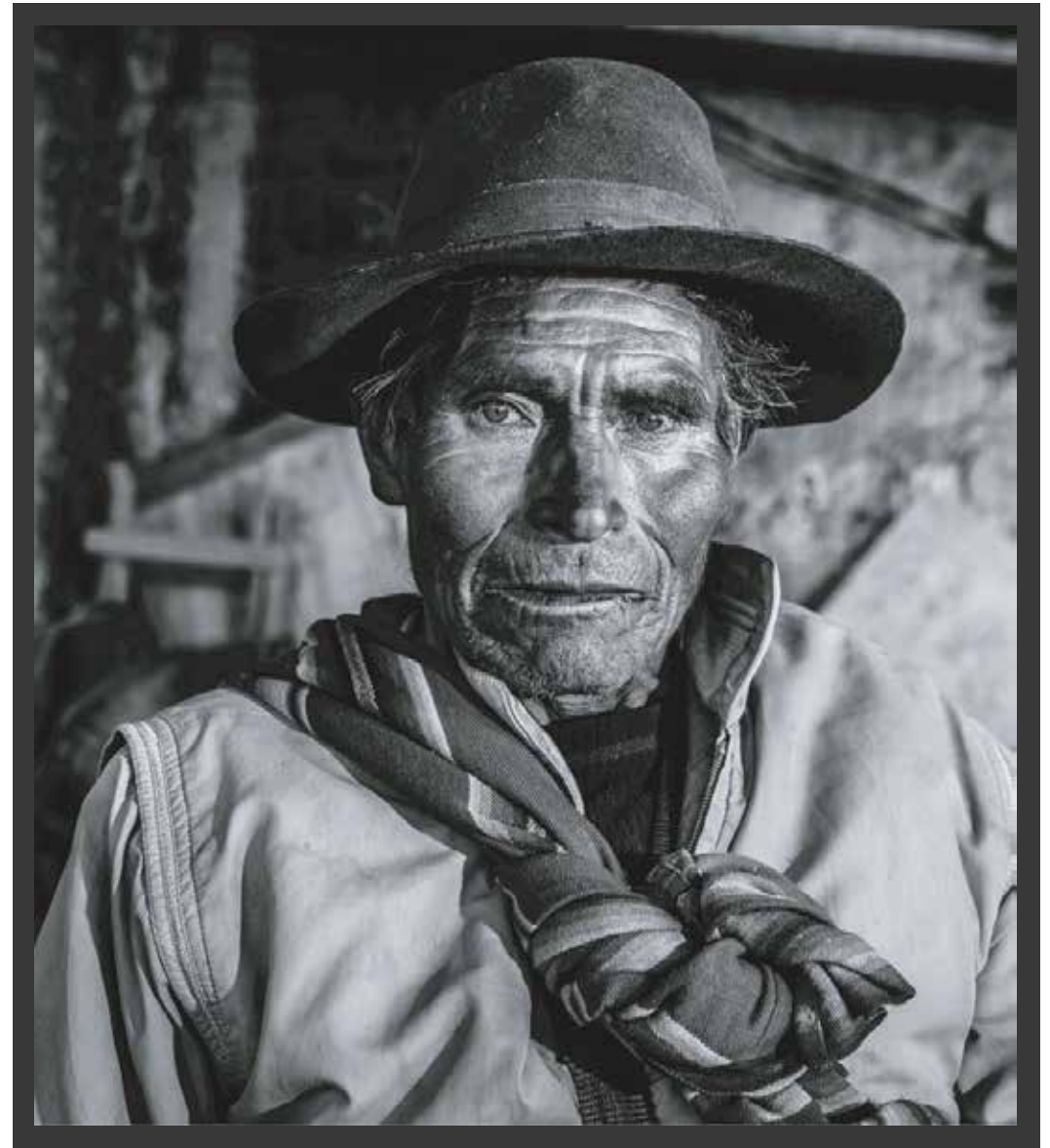
TAPEO PERUANO & PISCO BAR

QUISPE ES UNO DE LOS APELLIDOS MAS POPULARES DE PERU.
AL IGUAL QUE LA GASTRONOMIA, LOS QUISPE SE HAN IDO
MEZCLANDO CON DIFERENTES CULTURAS Y ORIGENES, SIENDO
UNA REPRESENTACION FIEL DE LA REALIDAD Y COMPLEJIDAD
DE LA SOCIEDAD PERUANA.

QUISPE ES UN HOMENAJE A LA MEZCLA Y LA DIVERSIDAD
CULTURAL Y GASTRONOMICAS QUE NOS OFRECE EL PERU.
NUESTRO "TAPEO PERUANO" INVITA A REALIZAR UN RECORRIDO
POR LOS PRINCIPALES SABORES DE NUESTRA GASTRONOMIA EN
PORCIONES PARA COMPARTIR.

EL PROTAGONISTA ES EL INSUMO PERUANO TRABAJADO
CUIDADOSAMENTE CON DIVERSAS TECNICAS GASTRONOMICAS,
BUSCANDO EN TODO MOMENTO UNA EXPLOSION DE SABOR EN
CADA UNO DE LOS PLATOS DE NUESTRA CARTA.

¡VEN Y DESCUBRE NUESTRO ORIGEN!



@QUISPE_MADRID | #DESCUBRENUESTROORIGEN  

CEBICHES

CEBICHE CLASICO 🐟

DADOS DE CORVINA SALVAJE MARINADOS CON NUESTRA LECHE DE TIGRE

€22

CEBICHE Q 🐟🦀🍷🌿

DADOS DE CORVINA SALVAJE, PULPO TROCEADO Y CHICHARRÓN DE CALAMAR MARINADO CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO

€24

CEBICHE MIXTO DE BERBERECHOS 🐟🦀🍷🌿

DADOS DE CORVINA SALVAJE, CHIPIRON, LANGOSTINOS, BERBERECHOS Y MEJILLONES MARINADOS CON LECHE DE TIGRE DE ROCOTO

€24

CEBICHE APALTADO 🐟

DADOS DE CORVINA SALVAJE MARINADOS CON NUESTRA LECHE DE TIGRE APALTADA Y AGUACATE TROCEADO

€24

TIRADITOS

TIRADITO DE ATUN DE ALMADRABA 🐟🌿

LONCHAS DE ATUN DE ALMADRABA "GADIRA" MARINADOS CON SALSA PONZU Y AJÍ AMARILLO

€18

TIRDITO DE SALMON Y MANGO 🐟🌿

LONCHAS DE SALMÓN FRESCO MARINADAS CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO Y MANGO

€16

TIRADITO DE LUBINA NIKKEI 🐟🌿🍷

LONCHAS DE LUBINA MARINADAS CON LECHE DE TIGRE DE SOJA

€17

ENSALADAS

ENSALADA ACEBICHADA 🍷🥒

ESPINACAS, REMOLACHA, TOMATE CHERRY, CHOCLO Y QUESO DE CABRA CON SALSA DE MANGO ACEBICHADA

€12

CAUSAS

CAUSA DE LANGOSTINOS - 3U 🍷🥒🦀🍷🌿

PATATA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO, ACOMPAÑADO DE FARSA DE LANGOSTINOS Y SALSA DE ROCOTO

€16

CAUSA DE PULPO EN DOS TEXTURAS 🌿🦀

PATATA AMARILLA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO ACOMPAÑADO DE PULPO TROCEADO EN DOS TEXTURAS Y CHALAQUITA

€20

CAUSA DE POLLO CON KIMCHEE 🌿

PATATA AMARILLA MARINADA CON LIMA Y AJÍ AMARILLO ACOMPAÑADO DE FARSA DE POLLO CON KIMCHEE, AGUACATE Y SALSA ACEITUNA BOTIJA

€18

NIKKEI

MAKI TEMPURA TARTAR 5U 🐟🍷🥒🌿🍷🦀

RELLENO DE EBIFURAI, AGUACATE Y QUESO CREMA CON TARTAR DE PESCA DEL DIA

€14

MAKI ACEBICHADO 5U 🐟🌿🍷🦀

RELLENO DE EBIFURAI Y AGUACATE, ATÚN DE ALMADRABA Y SALSA ACEBICHADA

€12

MAKI VINICUNKA 5U 🐟🍷🌿🍷🦀

RELLENO DE EBIFURAI, AGUACATE Y QUESO CREMA CON SALMÓN FRESCO

€10

MAKI PACHAMANCA 5U 🐟🍷🌿🍷🦀

RELLENO DE EBIFURAI, AGUACATE, QUESO CREMA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO CON SOLOMILLO Y SALSA PACHAMANCA

€12

MAKI BATAYAKI 5U 🌿🍷🦀

RELLENO DE EBIFURAI Y AGUACATE CON BATAYAKI DE CALAMARES

€12

MAKI ANTICUCHERO 5U 🌿🍷🦀🍷

RELLENO DE EBIFURAI, AGUACATE Y PEPINO ENCURTIDO, LUBINA Y SALSA ANTICUCHERA

€12

OSOMAKI DE MANGO CON TARTAR SALMON 5U 🌿🍷🦀🍷🐟

OSOMAKI RELLENO DE MANGO CON TARTAR DE PESCA DEL DIA

€12

NIGIRI DE SALMON 2U 🌿🍷🦀🐟

€5

NIGIRI DE ATUN DE ALMADRABA 2U 🌿🍷🦀🐟

€5

NIGIRI DE LOMO 2U 🌿🍷🦀🐟

€5

NIGIRI DE ANGUILA AHUMADA 2U 🌿🍷🦀🐟

€6

NIGIRI DE LUBINA AL TARTUFO 2U 🌿🍷🦀🐟🍄

€6

ENTRANTES

TEQUEÑOS TRES QUESOS 🍳🥛🌿

ROLLITOS DE MASA WONTON RELLENOS DE TRES QUESOS

€12

TEQUEÑOS DE AJI DE GALLINA 🍳🌿👁️

ROLLITOS DE MASA WANTON RELLENOS DE AJI DE GALLINA CON HUANCAINA Y SALSA DE ACEITUNA BOTIJA

€12

TEQUEÑOS DE SECO DE TERNERA 🌿

ROLLITOS DE MASA WANTON RELLENOS DE SECO DE TERNERA Y SALSA DE ROCOTO

€14

DADOS DE BERENJENA Y PADRON 🍷🌿👁️🍴

SERVIDOS CON BBQ CON YOGURT CON MIEL Y TRUFA, PIMIENTOS DEL PADRON

€12

PULPO AL CARBON CON MAJADO DE YUCA 🍷🌿🐟

PULPO TROCEADO A LA PLANCHA CON MAJADO DE YUCA, AJI AMARILLO, ACEITUNA BOTIJA, CHOCLO Y EDAMAME

€24

TATAKI A LA PACHAMANCA 🍷🌿🍴

LOMO BAJO CORTADO EN TATAKI MARINADO CON SALSA PACHAMANCA A LA PLANCHA, PATATAS CRIOLLAS Y SALSA DE ROCOTO

€18

ZAMBURIÑAS GRATINADAS EN AJI DE GALLINA 4U. 🍷🍷🌿🍳

ZAMBURIÑAS GRATINADAS EN CREMA DE AJI DE GALLINA Y SALSA DE ACEITUNA NEGRA BOTIJA

€18

PASTEL DE CHOCLO 🍳🌿🍴

PASTEL CREMOSO DE MAIZ Y AJÍ AMARILLO RELLENO DE OSOBUCO JUGOSO ESTOFADO Y BOLETUS

€12

PAPA RELLENA 🍳🌿🍴

PATATA RELLENA CON RAGOUT DE TERNERA AL ESTILO CROQUETA ACOMPAÑADA DE SALSA HUANCAÍNA, EMULSIÓN DE ROCOTO Y HUEVO DE CORRAL

€12

PRINCIPALES

LUBINA CON CHOCLO Y PIQUILLO 🐟🍷🌿🍴🦀

FILETE DE LUBINA SALVAJE AL HORNO SERVIDA CON PURE DE CHOCLO Y PIQUILLO

€26

LOMO SALTADO 🍷🌿🍳

DADOS DE SOLOMILLO SALTEADO AL WOK CON CEBOLLA MORADA Y TOMATE CHERRY, SERVIDO CON PATATAS CRIOLLAS Y ARROZ CON CHOCLO

€24

COCHINILLO CON PURE DE CAMOTE 🍷🌿👁️🍴

COCHINILLO CONFITADO LUEGO DE COCINARSE MAS DE 8 HORAS SERVIDO CON PURE DE CAMOTE Y SALSA CRIOLLA

€24

AJI DE GALLINA 🍳🍷🌿

POLLO DE CORRAL GUIADO CON SALSA DE AJÍ AMARILLO, ACEITUNA BOTIJA EN DOS TEXTURAS, HUEVO DE CODORNIZ, PATATA VIOLETA Y ARROZ CON CHOCLO

€20

QUINOTO VERDE CON MAGRET DE PATO 🌿🍷🍴

QUINOTO (RISOTTO DE QUINOA) VERDE CON SALSA NORTEÑA, MAGRET DE PATO Y CHALAQUITA

€24

QUINOTO DE HONGOS TRUFADO 🍴🍷🍴🍄

QUINOTO (RISOTTO DE QUINOA) DE AJÍ AMARILLO CON MIX DE SETAS SALVAJES AL TARTUFO

€22

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS 🍷🍷🍳🦀

ARROZ SALTEADO AL WOK CON PULPO, LANGOSTINOS Y CHIPIRONES CON SALSA CHIFERA, SALSA TAMARINDO Y TIRAS DE WANTAN FRITO

€18

ARROZ ACHUPETADO DE GAMBON 🐟🍷🍴🦀

ARROZ ACHUPETADO DE GAMBON CON HUEVO DE CODORNIZ, SALSA CRIOLLA, SALSA DE CHUPE DE CAMARONES, SALSA DE ROCOTO

€24

ARROZ CON PATO 🍳🍷

ARROZ MELOSO DE CILANTRO Y ZAPALLO LOCHE CON MAGRET DE PATO AHUMADO CON CREMA DE ROCOTO Y HUEVO DE CODORNÍZ

€25

SECO DE CORDERO 🌿

JARRETE DE CORDERO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON SABORES DE SECO NORTEÑO PERUANO, TACU TACU DE ALUBIAS Y SALSA DE AJÍ AMARILLO

€24

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE Y LUCUMA 🍷🌿🍳👁️

COULANT DE CHOCOLATE Y LUCUMA, CRUMBLE DE ALMENDRAS, FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VIOLETA

€8

CHEESECAKE DE LUCUMA 🍷🌿🍳👁️

LUCUMA, QUESO FRESCO, FRUTOS ROJOS Y GALLETA DE CHOCOLATE

€8

TARTA DE LIMON 🍷🌿🍳👁️👁️

CREMA DE LIMON, MERENGUE SUIZO, FRUTOS ROJOS, CHOCOLATE AL 70% Y CRUMBLE DE ALMENDRAS

€8

SUSPIRO A LA LIMENA 🍷🌿🍳👁️

LECHE CONDENSADA, VAINILLA, MERENGUE Y GROSELLAS

€6

CREMA VOLTEADA (TOCINILLO DEL CIELO) 🍷🌿🍳👁️

YEMA, HUEVO, LECHE EVAPORADA, FRUTOS ROJOS Y COCO RALLADO

€6

CRUMBLE DE MANZANA 🍷🌿🍳

AZUCAR MORENO, AVENA, CACAO EN POLVO Y HELADO DE VAINILLA

€6

NUESTRA SELECCION DE VINOS

ESPUMANTES

LA GIOGIOSA PROSECCO ITALIA	€28
PERRIER JOUET GRAD BRUT D.O. FRANCIA	€94
PERRIER JOUET ROSE BLASON ROSE D.O. FRANCIA	€123

BLANCOS

JOSE GALO VERDEJO D.O. RUEDA	c/ €4,5 B/€18
MASTRI VERNACOLI PINOT GRIGIO D.O. TRENTINO	€24
ANTONIO MONTERO GODELLO GODELLO MONTERREY	c/ €4,5 B/€24
ANTONIO MONTERO AUTOR TREIXADURA, ALBARIÑO D.O. TRENTINO	€25
TORREFORNELOS ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS	c/ €4,5 B/€22
K NAIA VERDEJO D.O. RUEDA	€21
AZPILICUETA COLECCION PRIVADA VIURA D.O. RIOJA	€39
MENADE SAUVIGNON BLANC D.O. RUEDA	€33
TOMBU PIETRO PICUDO ROSADO PIETRO PICUDO D.O. CASTILLA Y LEÓN	€33

TINTOS

ALCORTA CRIANZA TEMPRANILLO D.O. RIOJA	c/ €4,5 B/€19
DE SALVA TEMPRANILLO D.O. RIERA DEL DUERO	c/ €4,5 B/€20
LAYA GARNACHA / MONASTREL D.O. ALMANZA	c/ €4,5 B/€20
VIVIR SIN DORMIR MONASTRELL D.O. VALENCIA	€20
PRUNO TEMPRANILLO / D.O. RIERA DEL DUERO	€34
EL PISPA GARNACHA D.O. MONSANT	€24
COJON DE GATO SYRAH / CABERNET MERLOT D.O. SOMONTANO	€25
JUAN GIL 12 MESES MONASTRELL D.O. JUMILLA	€33
LA MOTO VINTAGE GARNACHA D.O. CALATAYUT	€29
BUENAGENTE 18 MESES TINTA DEL PAÍS D.O. RIBERA DEL DUERO	€65
YSIOS ALTA EXPRESION TEMPRANILLO D.O. RIOJA	€58
TARSUS RESERVA TINTA DEL PAÍS D.O. RIBERA DEL DUERO	€49

QUISPE

PISCO BAR

SOURS

PISCO SOUR CLASICO - 9€

Pisco Quebranta, Lima fresca, clara de huevo
y bitter de angostura

PISCO SOUR DE FRUTOS ROJOS - 9€

Pisco, luxardo, lima mixturas de los bosques

SUPAY (DIABLO QUECHUA) - 9€

Pisco macerado de fresas, frutos rojos al rocoto,
lima & bitter

CHICHA SOUR - 9€

Pisco, casis, elixir de maiz morado, lima
y bitter naranja

MARACUYA SOUR - 9€

Pisco, maracuya, clara de huevo y
bitter de angostura

CHILCANOS

CHILCANO CLASICO - 11€

Pisco Acholado, bitters, jenjibre, lima
y ginger ale

CHILCANO DE MARACUYA Y JENJIBRE - 11€

Pisco Macerado con fruta de la pasión & jenjibre,
lima y ginger ale

CHILCANO DE MANGO SPICY - 11€

Pisco Acholado, mango picante, lima,
bitter naranja y ginge ale

CHILCANO DE FRUTOS ROJOS - 11€

Pisco Acholado, luxardo, frutos del bosque,
jenjibre y ginger ale

CHILCANO DE EMOLIENTE - 11€

Pisco Macerado con emoliente, boldo & regaliz,
zumo de lima, azúcar líquido y ginger ale

QUISPE

TAPEO PERUANO Y PISCO BAR



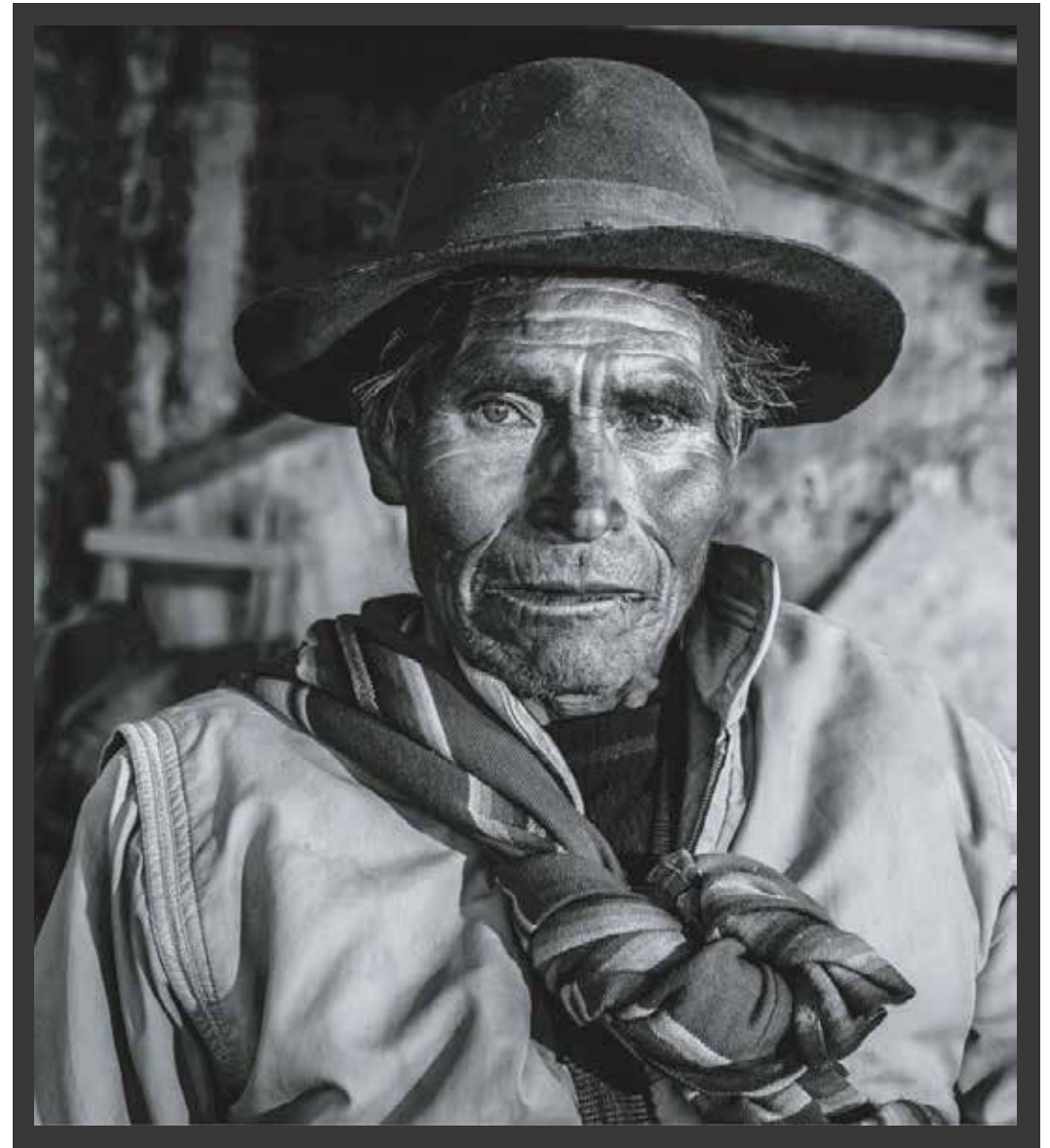
QUISPE

TAPEO PERUANO & PISCO BAR

QUISPE IS ONE OF THE MOST COMMON SURNAME IN PERU.
AS IN ITS GASTRONOMY, THE "QUISPE" HAVE CHANGED,
MIXING WITH DIFFERENT CULTURES AND ORIGINS,
BEING THEMSELVES A FAITHFUL REPRESENTATION
OF THE COMPLEXITY OF PERUVIAN SOCIETY.

QUISPE IS A TRIBUTE TO THE DIVERSITY OF CULTURAL
AND GASTRONOMIC MIXTURE THAT ONLY PERU CAN OFFER.
OUR "PERUVIAN TAPEO" INVITE OUR GUESTS TO MAKE A JOURNEY
OF THE MAIN FLAVORS OF OUR GASTRONOMY.
THE LEADING ROLE IN QUISPE IS THE PERUVIAN INGREDIENT FINELY
TREATED WITH DIVERSE CULINARY TECHNIQUES,
ALWAYS SEARCHING FOR A FLAVOR BLAST IN EACH OF CREATIONS.

COME TO QUISPE AND DISCOVER OUR ORIGIN



@QUISPE_MADRID | #DESCUBRENUESTROORIGEN  

CEBICHES

CLASSIC CEBICHE 🐟

WILD SEABASS (CORVINA) MARINATED WITH OUR CLASSIC TIGER'S MILK

€22

CEBICHE Q (fusion cebiche) 🐟🦑🍷🌿

WILD SEABASS (CORVINA), OCTOPUS AND FRIED SQUID MARINATED WITH OUR SIGNATURE "Q" TIGER'S MILK, SWEET POTATO AND "CANCHITA"

€24

CEBICHE MIXTO WITH COCKLES 🐟🦑🍷🌿

WILD SEABASS (CORVINA), COCKLES, MUSSELS AND SHRIMP, MARINATED WITH OUR SIGNATURE "RED" TIGER'S MILK (RED PEPPER'S MIX), SWEET POTATO AND "CANCHITA"

€24

AVOCADO CEBICHE 🐟

WILD SEA BASS MARINATED WITH OUR TIGER'S MILK AVOCADO AND SLICED AVOCADO

€24

TIRADITOS

RED TUNA TIRADITO 🐟🌿

FRESH RED TUNA WITH OUR ROCOTO TIGER'S MILK AND CHIA GEL

€18

SALMON TIRADITO 🐟🌿

FRESH SALMON, MARINATED WITH OUR SIGNATURE "MANGO" TIGER'S MILK

€16

NIKKEI TIRADITO 🐟🌿🌿

FRESH SEABASS MARINATED WITH OUR SIGNATURE "SOY" TIGER'S MILK, LIMED AVOCADO, SHISO OUTBREAKS, SWEET POTATO, RED PEPPER AND CORIANDER

€17

SALADS

BEET AND GOAT CHEESE SALAD 🥬🥚🍷

BABY SPINACH MIX, COOKED BEET, GOAT CHEESE, CHERRY TOMATOES, AVOCADO AND RED ONION WITH OUR SIGNATURE "ACEBICHADO" DRESSING

€12

CAUSAS

SHRIMP CAUSA - 3U 🍷🥚🦑🍷🌿

SMASHED YELLOW POTATO MARINATED WITH LIME AND YELLOW PEPPERS, SERVED WITH SHRIMP, AVOCADO AND QUAIL EGGS

€16

TWO TEXTURES OCTOPUS CAUSA 🌿🦑

SMASHED YELLOW POTATO MARINATED WITH LIME AND YELLOW PEPPER, SERVED WITH TWO TEXTURE OCTOPUS

€20

CHICKEN WITH KIMCHEE CAUSA 🌿

SMASHED YELLOW POTATO MARINATED WITH LIME AND YELLOW PEPPER, WITH CHICKEN, KIMCHEE, AVOCADO AND OLIVE SAUCEX

€18

NIKKEI

TEMPURA TARTARE MAKI 5U 🐟🍷🥚🌿🌿🦑

SHRIMP PANKO, CREAM CHEESE, AVOCADO AND FISH TARTARE

€14

CEBICHE LIKE MAKI 5U 🐟🌿🌿🌿🦑

RED TUNA ON THE TOP WITH CEBICHE-LIKE SAUCE, SHRIMP WITH PANKO, AVOCADO AND SWEET POTATO CHIPS WITH TOGARASHI

€12

VINICUNKA MAKI 5U 🐟🍷🌿🌿🌿🦑

SALMON, LIMED AVOCADO SAUCE, SHRIMP WITH PANKO, PHILADELPHIA CHEESE, FRIED YUCCA, TARTARE SAUCE

€10

PACHAMANCA MAKI 5U 🐟🌿🌿🌿🌿🦑

SHRIMP, AVOCADO, CREAM CHEESE, ASPARAGUS, VEAL, AND PACHAMANCA STYLE SAUCE

€12

BATAYAKI MAKI 5U 🌿🌿🌿🦑

SQUID WITH BUTTER AND TARTARE SAUCE, SHRIMP WITH PANKO, AVOCADO, TONKATSU, IKA BATAYAKI AND QUINOA POP

€12

ANTICUCHO STYLE MAKI 5U 🌿🌿🌿🦑🍷

SHRIMP, AVOCADO, CUCUMBER, SEABASS AND ANTICUCHO STYLE SAUCE.

€12

TARTARE AND MANGO OSOMAKI 5U 🌿🌿🌿🦑🍷🐟

CATCH OF THE DAY TARTARE FILLED WITH MANGO

€12

SALMON NIGIRI 2U 🌿🌿🌿🦑🐟

€5

RED TUNA NIGIRI 2U 🌿🌿🌿🦑🐟

€5

BEEF NIGIRI 2U 🌿🌿🌿🦑🐟

€5

SMOKED EEL NIGIRI 2U 🌿🌿🌿🦑🐟

€6

TRUFFLED SEABASS NIGIRI 2U 🌿🌿🌿🦑🐟🍄

€6

STARTERS

TEQUEÑOS WITH GUACAMOLE 🥚🌿🍷

PERUVIAN CHEESE FINGERS MADE WITH WONTON DOUGH, FILLED WITH DIFFERENT CHEESE TYPES (CHEDDAR, GOUDA, EDAM) SERVED WITH LIMED GUACAMOLE

CHICKEN YELLOW PEPPER TEQUEÑOS 🌿🍷🥚

PERUVIAN CHEESE FINGERS MADE WITH WONTON DOUGH, FILLED WITH "AJI DE GALLINA" AND YELLOW PEPPER SAUCE

TEQUEÑOS DE SECO DE TERNERA 🍷

PERUVIAN CHEESE FINGERS MADE WITH WONTON DOUGH, FILLED WITH MEAT AND ROCOTO SAUCE

AUBERGINE CUBES WITH PADRON PEPPER 🍷🌿🥚🦀

MARINATED AUBERGINE WITH PERUVIAN PEPPERS, PADRON PEPPERS SERVED WITH SMOKED YOGURT BASE AND PENAUTS

GRILLED OCTUPUS WITH PERUVIAN YUCCA 🍷🌿🐟

GRILLED OCTOPUS WITH CARBONATED OIL SERVED WITH SMASHED YUCCA MARINATED WITH OUR SIGNATURE "MAJADO" DRESSING

TATAKI PACHAMANCA 🍷🌿🥚

GRILLED BEEF MARINATED WITH OUR SIGNATURE "PACHAMANCA" DRESSING SERVED WITH "CRIOLLA" POTATOES

GRATINATED SCALLOPS 4U. 🍷🌿🥚🐚

GRATINATED SCALLOPS WITH YELLOW PEPPER CHICKEN STEW

CORN PIE 🥚🌿🍷

CREAMY CORN PIE AND YELLOW PEPPER PIE STUFFED WITH OSOBUCO JUICY STEW AND BOLETUS

PERUVIAN CROQUETTE 🥚🌿🍷

STUFFED POTATO WITH VEAL RAGOUT CROQUETTE STYLE ACCOMPANIED WITH HUANCAÍNA SAUCE, ROCOTO EMULSION AND FREE-RANGE EGG

MAIN DISHES

LUBINA QUISPE 🐟🍷🌿🍷🦀

WILD SEABASS GRILLED AND SERVED WITH SMASHED PERUVIAN CORN, PIQUILLO PEPPER AND SHIMEJI MUSHROOMS

LOMO SALTADO 🍷🌿🥚

BEEF TENDERLOIN, RED ONION, CHERRY TOMATOES SAUTEED IN OUR WOK SERVED WITH "CRIOLLA" POTATOES AND WHITE RICE WITH PERUVIAN CORN

BABY PORK WITH TWO TEXTURE SWEET POTATOE 🍷🌿🥚🦀

BABY PORK CONFIT SLOWLY COOKED FOR 36 HOURS SERVED WITH ROASTED AND SMASHED SWEET POTATOE WITH OUR "CRIOLLA SAUCE"

YELLOW PEPPER CHICKEN STEW 🥚🌿🍷

FREE-RANGE CHICKEN STEW WITH YELLOW PEPPER SAUCE, BOTIJA OLIVES IN TWO TEXTURES, QUAIL EGG, VIOLET POTATO AND RICE WITH CORN

€12

€12

€14

€12

€24

€18

€18

€12

€12

€26

€24

€24

€20

GREEN QUINOTTO WITH MARINATED DUCK 🍷🌿🍷🦀

GREEN QUINOA RISSOTTO WITH MARINATED DUCK

€24

MUSHROOM TRUFFLE QUINOTTO 🍷🌿🍷🍄

MIXED FRESH MUSHROOM SERVED WITH OUR TRUFFLED QUINOA RISSOTO

€22

SEAFOOD RICE 🍷🌿🥚🦀

WHITE RICE MIXED WITH SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID, OYSTER SAUCE, SESAME, GINGER, SWEET CHILI HONEY SAUTEED WITH OUR SIGNATURE "SEAFOOD" OIL

€18

SHRIMP ACHUPETADO STYLE RICE 🐟🌿🥚🦀

PAWEN RICE WITH QUAIL EGG, SHRIMP CHUPE SAUCE, ROCOTO SAUCE

€24

DUCK RICE 🥚🌿

CREAMY RICE WITH CORIANDER AND PUMPKIN WITH SMOKED DUCK MAGRET, ROCOTO CREAM AND QUAIL EGG

€25

LAMB SHANK 🍷

LAMB SHANK COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH NORTHERN PERUVIAN FLAVOURS, BEANS TACU TACU AND YELLOW PEPPER SAUCE

€24

DESSERTS

LUCUMA COULANT 🍷🌿🥚🦀

LUCUMA (PERUVIAN FRUIT),v PERUVIAN CHOCOLATE (75%) COULANT SERVED WITH VIOLET ICE CREAM AND ALMOND CRUMBLE

€8

LUCUMA CHEESECAKE 🍷🌿🥚🍓

LUCUMA BASED CHEESECAKE SERVED WITH MIXED RED BERRIES

€8

QUISPE S LEMON PIE 🍷🌿🥚🍓🥚

LEMON CREAM AND SUISSE MERINGUE

€8

SUSPIRO A LA LIMENA 🍷🌿🥚🍓

PERUVIAN CARAMEL AND SUISSE MERINGUE

€6

CREMA VOLTEADA (TOCINILLO DEL CIELO) 🍷🌿🥚🍓

OVER COOKED FLAN, TYPICAL PERUVIAN RECIPE

€6

CRUMBLE DE MANZANA 🍷🌿🥚

ROASTED APPLE SERVED WITH OAT CRUMBLE AND VAINILLA ICE CREAM

€6

WINE LIST

SPARKLING

LA GIOGIOSA PROSECCO ITALY	€28
PERRIER JOUET GRAD BRUT D.O. FRANCE	€94
PERRIER JOUET ROSE BLASON ROSE D.O. FRANCE	€123

WHITE WINES

JOSE GALO VERDEJO D.O. RUEDA	c/ €4,5 B/€18
MASTRI VERNACOLI PINOT GRIGIO D.O. TRENTINO	€24
ANTONIO MONTERO GODELLO GODELLO MONTERREY	c/ €4,5 B/€24
ANTONIO MONTERO AUTOR TREIXADURA, ALBARIÑO D.O. TRENTINO	€25
TORREFORNELOS ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS	c/ €4,5 B/€22
K NAIA VERDEJO D.O. RUEDA	€21
AZPILICUETA PRIVATE COLECTION VIURA D.O. RIOJA	€39
MENADE SAUVIGNON BLANC D.O. RUEDA	€33
TOMBU PIETRO PICUDO ROSADO PIETRO PICUDO D.O. CASTILLA Y LEÓN	€33

RED WINES

ALCORTA CRIANZA TEMPRANILLO D.O. RIOJA	c/ €4,5 B/€19
DE SALVA TEMPRANILLO D.O. RIERA DEL DUERO	c/ €4,5 B/€20
LAYA GARNACHA / MONASTREL D.O. ALMANZA	c/ €4,5 B/€20
VIVIR SIN DORMIR MONASTRELL D.O. VALENCIA	€20
PRUNO TEMPRANILLO / D.O. RIERA DEL DUERO	€34
EL PISPA GARNACHA D.O. MONSANT	€24
COJON DE GATO SYRAH / CABERNET MERLOT D.O. SOMONTANO	€25
JUAN GIL 12 MONTH MONASTRELL D.O. JUMILLA	€33
LA MOTO VINTAGE GARNACHA D.O. CALATAYUT	€29
BUENAGENTE 18 MONTH TINTA DEL PAÍS D.O. RIBERA DEL DUERO	€65
YSIOS ALTA EXPRESION TEMPRANILLO D.O. RIOJA	€58
TARSUS RESERVA TINTA DEL PAÍS D.O. RIBERA DEL DUERO	€49

QUISPE

PISCO BAR

SOURS

CLASSIC PISCO SOUR - 9€

Pisco Quebranta, fresh lime, egg white,
and angostura bitter

RED BERRIES PISCO SOUR - 9€

Pisco, luxardo, lime and red berries

SUPAY (QUECHUA DEVIL) - 9€

Macerated strawberry pisco, red berries
to rocoto, lime & bitter

CHICHA SOUR - 9€

Pisco, cassis, purple corn elixir, lime
and orange bitter

PASSION FRUIT SOUR - 9€

Pisco, passion fruit, egg white
and angostura bitter

CHILCANOS

CLASSIC CHILCANO - 11€

Pisco Acholado, bitters, ginger, lime
and ginger ale

PASSION FRUIT AND GINGER CHILCANO - 11€

Macerated passion fruit and ginger pisco,
lime and ginger ale

MANGO SPICY CHILCANO - 11€

Pisco Acholado, spicy mango, lime,
orange bitter and ginger ale

RED BERRIES CHILCANO - 11€

Pisco Acholado, luxardo, red berries,
ginger and ginger ale

EMOLIENTE CHILCANO - 11€

Macerated emoliente pisco, boldo, licorice, lime,
sugar, angostura bitter and ginger ale