

Tapas de salón

* *Gyozas rellenas de Cuy confitado a las hierbas andinas con Membrillo, fresca chalaquita, salsita de Rocoto y reducción de Hoisin. S/56*

* *Pulpito a la parrilla bañado con una emulsión de Ponzu, Palta y chalaquita, sobre crocante galleta de Yuca. S/52*

* *Croquetas de Arracacha c/Yuca, rellenas de panceta de Cerdo en sabores amazónicos con chalaquita de Sachatomate y alioli de Ajo. S/47*

* *Tiernas Conchitas a la parrilla sobre Polenta frita, coronadas con Huevitos de Codorniz y Mayonesa Trufada. S/49*

* *Fresco tartar de Trucha al aceite de Ajonjolí, con mayo de Wasabi, sobre hoja de Sacha Culantro en tempura y un poco de Masago. S/47*

* *Canutos de Beterraga rellenos de tartar de Alpaca al aceite de Huacatay con pecanas acarameladas, Tocino ahumado y toques de queso de Cabra. S/46*

* *Prosciutto de Pato, hecho en casa, sobre crujiente de Maiz y Tamalito de Huacatay. Bañado en salsa de Naranja y coronado con hoja de Sorrel. S/54*

Tiraditos

* *Tiradito de Pescado blanco, teñido con Airampo, sobre puré de Pallares al Ají amarillo, Cebollas bb, Cushuro en Maracuyá, Piel crujiente y Coulis de Sachatomate en Leche de tigre. S/52*

* *Tiradito de Trucha sobre Palta en salsa XO con Kión y Ajíes, confitado de Camarón chino, Chorizo, láminas de Castañas, aceite de Coco, miel de Tumbo y chalaquita. S/52*

*Servicio de Mantelería, Panes artesanales y Salsas. S/8 x persona.
Si no los desea, por favor avisar, ya que es parte de nuestro servicio.
Incluye los impuestos de ley. No incluye Propinas.*

Entradas

- * *Una Causa de Papa amarilla con Ají amarillo y Huacatay montada con Cevichito de Trucha al Tumbo. S/52*
- * *Pulpito a la parrilla, sobre una camita de Papa dorada, salsa de jugosos Tomates y Ajos confitados en aceite de Oliva y ensaladita de Arúgula con Albahaca. S/69*
- * *Lomito de Alpaca en marinada asiática, sobre cremoso de Camote con Tocino y Piña grilladas con Mayonesa de Wasabi. S/52*
- * *Paiche amazónico acevichado. Servido caliente, picantito, con ají charapita, leche de tigre, sachaculantro en tempura, bisque de langostinos y camote frito. S/64*
- * *Deliciosa cremita de Setas ostras del valle sagrado con crocante Tocino y Pecanas acarameladas. S/48*
- * *Crocante Cuy en 2 cocciones, estofado y después chactado, sobre Papa nativa confitada, chutney de Sachatomate con Ají dulce y picantita Uchucuta. S/62*

Ensaladas

- * *Una fresca ensalada de Lechugas orgánicas, Langostinos empanizados en Quinoa, bañadas en vinagreta de Maracuyá y acompañada de un tartar de Mango y Palta. S/ 52*
- * *Ensalada de Quinoa de colores con sabroso Zapallo loche horneado, Almendras acarameladas, Queso de Cabra, Pimientos morroneados, Tomates cherry, Hierbas frescas y un poco de Culantro. Roseados con vinagreta de Yogurt, Limón y Comino. S/52*
- * *Tiernas hojas de Espinaca bebe bañadas con cremosa vinagreta de Parmesano y Albahaca, Lentejitas graneadas, Tomate cherry, Manzana verde, Cebolla blanca a la parrilla, Bocconcini, Jamón serrano y Almendras acarameladas. S/52*

Platos de Fondo

* *Vistosos Tagliolini negros con Langostinos, salteados en una fragante salsa en base a Leche de Coco, Cebolla, Hierba Luisa, Kiñón y su toque de Culantro.*

S/68

* *Salmón sellado a la parrilla con mantequilla Batayaqui, sobre delicado puré de Yuca al Aji amarillo, acompañado de Yacón, Mango y Chalotes encurtidos en sabores asiáticos.*

S/78

* *Lomo de Res a la parrilla, bañado en demiglace a la Mostaza antigua y acompañado con Membrillo confitado sobre Zucchini en Mantequilla de hierbas y un sutil puré de Habas con Tocino.*

S/75

* *Alpaca en salsa de Zetas ostras al Pisco, acompañado por una Quinoa arrosotada al Vino tinto y ensalada de Berros con Cebolla blanca.*

S/72

* *Ravioli de Betarraga rellenos con fresco Pesto rústicamente picado y Champiñones, en salsa de Pecanas y acompañado con Tomates en Balsámico.*

S/59

* *Jugosa y tierna pechuga de Pollo, bañada con una salsa de Hongos del Bosque y servida sobre picantita Polenta frita.*

S/59

* *Tagliatelli de Perejil, hechos en casa, en un sabroso ragú de pierna de Cordero, preparado a fuego lento por 10 horas.*

S/62

* *Espectacular Ossobuco a la Cerveza negra y Cebollas acarameladas.
Acompañado con Ravioles en mantequilla, rellenos de Zapallo,
Pecanas, Queso serrano y Hierba buena.*
S/76

* *Arroz caldoso Huerto, Mar y Sierra, al Ají amarillo y al Culantro,
con tiernos Vegetales, algunos Mariscos y crocante pierna de Cuy “chactado”.*
S/76

* *Tierno Magret de Pato grillado al Oporto y Especias, acompañado
con pastel de Arracacha al Huacatay y Molle serrano,
sobre saltadito de Acelgas al ajillo.*
S/75

* *Cre moso risotto “Frutti di Mare”, con sabrosas Conchitas...
Langostinos... Calamares... y su toque de Whisky.*
S/72

* *Delicados “Gnocchi” de Papa Amarilla en salsa de “Burro e Salvia”
al aroma de Trufas blancas y con láminas de Trucha ahumada.*
S/60

*Servicio de Mantelería, Panes artesanales y Salsas. S/8 x persona.
Si no los desea, por favor avisar, ya que es parte de nuestro servicio.
Incluye los impuestos de ley. No incluye Propinas.*