

Nuestra
carta



Disfruta con
seguridad & confianza

Para comenzar

Startes

- Dieta de pollo, fideo cabello de ángel, papa amarilla, verduras. s/ 22.00
Chicken soup, noodle, potatoes, vegetables.
- Sopa de tres quinuas, verduras, papa andina, choclo, zapallo. s/ 22.00
Vegetable soup, quinoa, andean potato, corn, squash.
- Crema de zapallo, crocante de langostinos, crema de leche. s/ 25.00
Squash cream, shrimp crunch, cream.
- Chupe de camarones, papa andina, choclo, queso paria, habas, zapallo y huevo. s/ 50.00
Shrimp soup, potato, corn, cheese, beans, rice, squash and egg.
- Pulpo a la plancha, puré de zanahoria, chimichurri de pimientos. s/ 40.00
Grilled octopus, banana's mashed, chimichurri.
- Ensalada de palta, láminas de pollo a la plancha, mix de lechugas, tomate cherry, queso paria, pera, vinagreta balsámica. s/ 25.00
Avocado's salad, lettuce, chicken, cherry tomato, andean cheese, pear.
- Ensalada de cous cous, mix de lechugas, tomate, queso paria, choclo, brócoli, láminas de trucha ahumada, vinagreta de hinojo, alcaparras. s/ 28.00
Cous cous salad, lettuce, tomato, andean cheese, corn, brocolli, slices of smoked trout, capers.
- Ceviche de corvina, limón, ají limo, choclo, cebolla, camote glaseado. s/ 45.00
Marinated white sea bass fillet in lemon juice, chili, glazed sweet potato.
- Carpaccio de alpaca al vino tinto, arrúgala, alcaparras, queso parmesano, vinagre balsámico. s/ 38.00
Alpaca carpaccio, arugula, capers, cheese parmesan, balsamic vinaigrette.
- Tartar de salmón y pulpo, palta, tomate, alcaparras, lechugas mixtas, tortilla de maíz, salsa de oliva. s/ 38.00
Salmon and octopus tartar, avocado, tomato, capers, letucces, corn tortilla, olivo sauce.

Platos principales

Main dishes

Carnes | Meats

- Osobuco al vino tinto con puré de papa al perejil, vegetales bebés. s/ 45.00
Osobuco in wine with parsley mashed potatoes, baby vegetables.
- Lomo saltado, papas fritas, tomate, cebolla, arroz. s/ 45.00
Sautéed slices of beef tenderloin, onion, yellow chili, cilantro, rice.
- Lomo a la plancha, tagliatelli, aceite de oliva, salsa de vino malbec, vegetales bebés. s/ 45.00
Grilled beef, tagliatelli, olive oil, wine sauce, baby vegetables.
- Filete de alpaca, quinoto de tres quinuas, salsa de pimienta verde, vegetales bebés. s/ 44.00
Alpaca steak, quinoa, green pepper sauce, baby vegetables.
- Tomahawk al grill, mix de papas nativas, muña, vegetales bebés, choclo, chimichurri de ají amarillo s/ 48.00
Grilled Tomahawk, andean potato, muña, baby vegetables, yellow chili sauce.

Pescados | Fish

- Corvina a la plancha en su piel, risotto al azafrán, chutney de piña, vegetales bebés. s/ 48.00
Grilled sea bass, saffron risotto, pineapple sauce, baby vegetables.
- Trucha a la plancha, arroz negro, salsa de maracuyá, verduras bebés. s/ 40.00
Grilled trout, black rice, passion fruit sauce, baby vegetables.
- Salmon al grill, puré de papa al perejil, salsa de bisque de camarones, vegetales bebés. s/ 48.00
Grilled salmon, mashed potato, shrimp bisque sauce, baby vegetables.

Pastas | Pastas

- Raviolos de queso ricota con espinaca, salsa de salvia, trozos de prosciutto.	s/ 35.00
Ricotta ravioli with spinach, sage sauce, prosciutto.	
- Rigatoni, brócoli, champiñones, pollo, tomate cherry, quezo azul.	s/ 32.00
Rigatoni, brocolli, mushrooms, chicken, cherry tomato, blue cheese.	
- Risotto cremoso al azafran, champiñón, brocoli ,zanahoria, espárragos, crema de leche, queso parmesano.	s/ 30.00
Risotto mus cream, mushroom, brocolli, carrot, asparagus, cream, cheese parmesan.	
- Pizza salsa pomodoro. Elija dos ingredientes (pollo, champiñones, aceitunas, arugula, piña, jamon, pimienta, calabacin, salame).	s/ 30.00
Pizza pomodoro sauce. Choose two ingredients (chicken, mushrooms, olives, arugula, pineapple, ham, pepper, zucchini, salami.	

Postres Desserts

- Queso helado, fresa flameada, anís najar.	s/ 15.00
Typical ice cream, made with milk, coconut, strawberry flamed.	
- Mousse de chocolate, praliné de pecanas.	s/ 15.00
Chocolate mousse, nuts praliné.	
- Ensalada de fruta.	s/ 15.00
Salad fruit.	
- Mousse de lúcuma, brownie de chocolate.	s/ 16.00
- Cheesecake de fresa.	s/ 17.00
Strawberry cheesecake.	
- Tarta tatin de manzana, helado de vainilla, salsa toffee.	s/ 17.00
- Helados artesanales.	s/ 15.00
Handmade ice cream.	