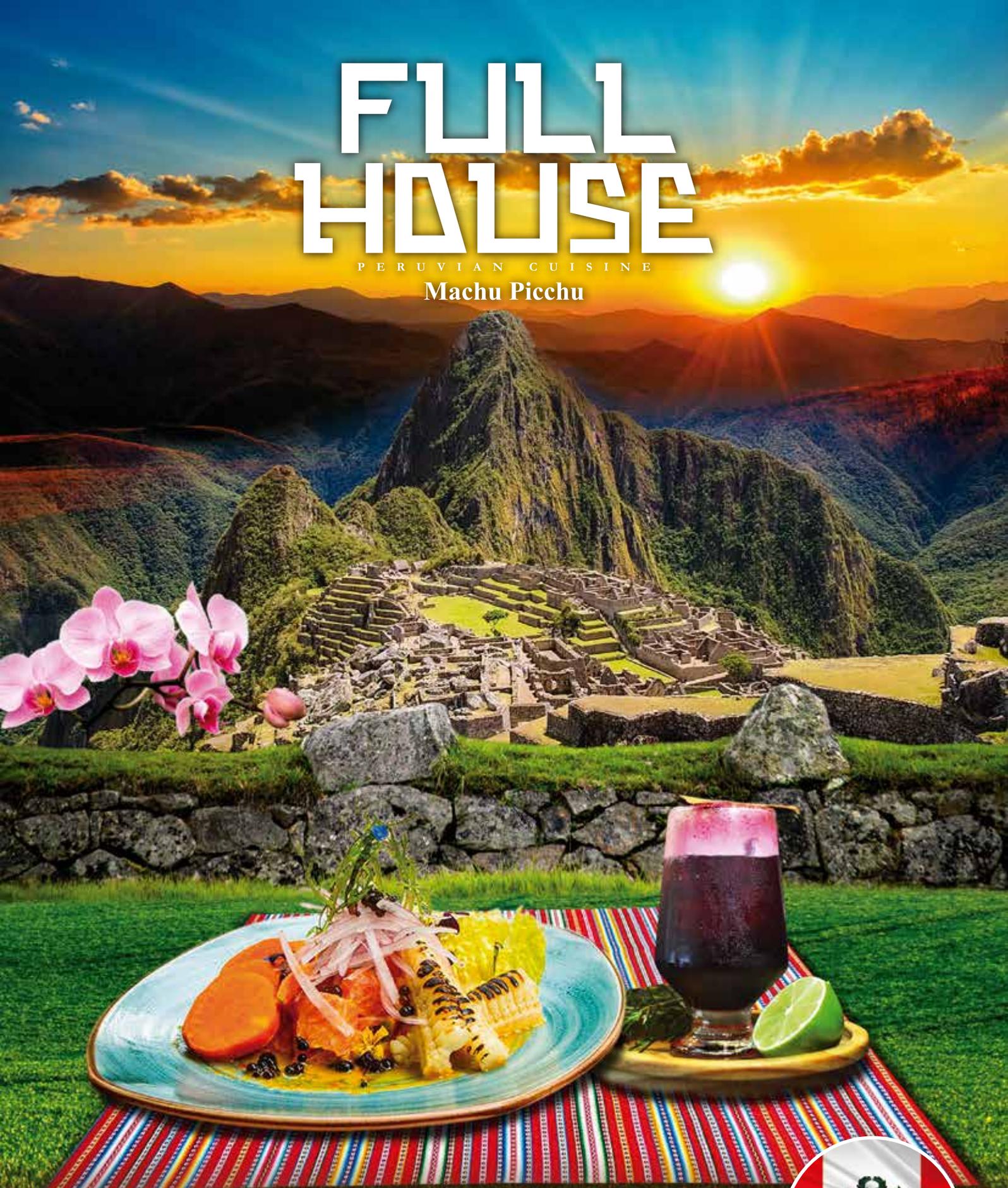


FULL HOUSE

PERUVIAN CUISINE

Machu Picchu



Lo mejor de la Gastronomía

ENTRADAS

*¿Usted quiere ser feliz?
Empiece con una ensalada o sopa*

CEVICHE DE TRUCHA 🍷 s/49.00

Plato bandera de la costa peruana. Dados de trucha marinadas al limón y ajíes con camotes glaseados, tiernos dientes de choclo y coshuro; montado con un sorbete de leche de tigre.

CAUSA PROCESION TRIPLE s/49.00

Moldes de papas trituradas con nuestra receta secreta casera de ají y limón servido con ceviche de trucha, ensalada de pollo a la mayonesa y langostinos crocantes.

ENSALADA TIBIA s/42.00

Langostinos flameados con pisco peirano, acompañados con gajos de palta y mango, hongos ostra, tomates cherry, hojas de lechuga, semillas de girasol y encurtidos de la casa, bañados con emulsión de maracuyá.



TIRADITO DE TRUCHA s/43.00

Delicadas láminas de trucha en salsa de ají amarillo con camotes glaseados, caviar de casa y tiernos dientes de choclo.

ROCOTO RELLENO CUSQUEÑO 🍷 s/45.00

Rocoto conitado relleno con ragú de carne y legumbres andinas, acompañado con un ckapchi de zetas sobre una salsa propia.

SOPA ANDINA s/29.00

Fondo de pollo con quinua servido con vegetales andinos (olluco, habas, zanahoria, papa) y pollo.

DIETA DE POLLO s/30.00

Consomé de pollo con verduras y cabellos de ángel (pasta).



VEGETARIANO/VEGANO

*Las verduras: una buena razón
para estar feliz.*

CEVICHE DE CHAMPIÑONES



s/45.00

Champiñones, tarwi o chocho, hongos silvestres y coshuro (caviar andino) marinadas al limón y ajíes con camotes glaseados, tiernos dientes de choclo.

MONTAÑA SIETE COLORES



s/42.00

Ensalada de quinua de colores con queso fresco (opcional), tomates conitados, palta, encurtidos caseros y flores comestibles del huerto.

FESTIVAL DE PAPAS A LA HUANCAINA



s/39.00

Papitas coctel de colores bañados con salsa huancaína con pico de gallo y flores comestibles.

CREMA DE ZAPALLO

s/28.00

Crema de zapallo de la casa perfumada suavemente con kion y tostadas de pan campesino.



CARNAVAL DE LA MONTAÑA



s/45.00

Tacu-tacu (guiso de frejol panamito con arroz en costra) con hongos silvestres, champiñones y verduras al wok, con un toque de salsa de soya.

LASAÑA VEGETARIANA



s/45.00

Lasaña clásica con napoleón de verduras a la parrilla en salsa napolitana gratinada con quesos mozzarella y parmesano.

RAVIOLES A LA RICOTTA



s/48.00

Hechos en casa rellenos con queso ricota, champiñones, albahaca fresca, semilla de girasol y queso parmesano en salsa rosa.

ÑOQUIS DE CASA



s/46.00

Ñoquis caseros de papa amarilla con salsa napolitana, semillas de girasol y ajo crocante.

SANDWICH



s/39.00

VEGETARIANO CON PAPAS

Servida en pan campesino con queso crema a las inas hierbas y verduras a la parrilla con papas fritas.



PLATOS DE FONDO



CUY AL HORNO

s/119.00

Conejillo de indias aderezado por 24 horas con huacatay y chincho, cocción lenta al horno servido con salteado de papas y dientes de choclo, ensalada criolla y su infaltable uchucuta (ají casero tradicional).

CUY CHACTADO

s/69.00

Crocantes trozos de cuy (conejillo de indias) a las inas hierbas servidas con papas coctel, en una salsa de ajíes y tiernos dientes de choclo.

LOMO SALTADO (ALPACA O LOMO)

s/57.00

Plato bandera de la gastronomía peruana, lomo ino cortado en tiras salteadas con cebollas, tomates y ají amarillo salteados con toques de salsa de soya acompañado con arroz blanco y papas fritas.

LOMO FULL HOUSE (ALPACA O LOMO)

s/59.00

Merienda típica de los pueblos alto andinos (provincias altas del cusco) medallón de lomo ino a la parrilla bañado con salsa de champiñones servido con: Quinoto (quinua graneada con verduras y un toque de ají amarillo y parmesano).



ABRAZO PERUANO (ALPACA O LOMO)

s/58.00

La combinación perfecta de nuestra receta familiar con trozos de lomo ino, cebolla, tomate y ají amarillo al wok acompañado con pasta casera en una exquisita salsa huancaína.

LOMO A LA PIMIENTA

s/59.00

Jugoso medallón de lomo ino a la parrilla con salsa a la pimienta acompañado con un pastel de papas y vegetales al gratín.

POLLO CAMPESINO

s/57.00

Una variación del popular pollo a la brasa. Pollo al horno con aderezo de hierbas aromáticas andinas servido con papas andinas al chimichurri, cremas caseras y ensalada fresca.

HAMBURGUESA DE CARNE

s/39.00

Jugosa hamburguesa de carne en pan de casa, pepinillos encurtidos, tomates y lechuga, mayonesa de ajo y aros de cebolla crocantes con papas fritas.



BUFFET MARINO

s/69.00

Un homenaje a la cultura culinaria de la costa peruana, arroz con mariscos, ceviche de trucha, chicharrones de trucha con ensalada criolla y salsa tártara.

CHICHARRON DE CERDO

s/52.00

Crujientes trozos de panceta de cerdo servida con tamal de huaru- condo y ensalada de hierba buena y su infaltable uchucuta (ají molido).

AJI DE GALLINA 🍗

s/51.00

Gallina desmenuzada en una cremosa salsa de los tres ajíes, pecanas y leche, servidas con arroz graneado, aceitunas, huevos de codorniz y papas al natural.

FETTUCCHINI AL PESTO CON MILANESA

s/50.00

Pasta hecha en casa con pesto andino acompañado con milanesa de pollo y semillas de girasol.

ARROZ CHAUFA DE POLLO

s/53.00

Arroz cholo graneado con toques de salsa de soya y aceite de ajonjolí, con trozos de pollo, cebolla china, pimentón, huevo.



CHAUFA DE MARISCOS

s/59.00

Plato fusión con arroz graneado con toques de salsa de soya, mixtura de mariscos, pimiento, cebolla china, huevo y ajonjolí.

ARROZ CON MARISCOS

s/58.00

Arroz graneado con una mixtura selecta de mariscos con verduras y un contundente aderezo de ajíes acompañado de ensalada criolla.

TRUCHA CON AROMA AL AJO Y LIMON

s/58.00

Trucha asalmonada a la parrilla aromatizada con inas hierbas bañadas con una salsa de mejillones, ajo, champiñones y limón; servidos con un puré de papas y verduras a la parrilla.

TRUCHA DEL VALLE SAGRADO

s/54.00

Trucha asalmonada a la parrilla con salsa de pimienta rosada (molle) sauco y crema de rocoto servido con puré de coliflor, nutritiva quinua de colores y arugula.

ALPACA A LAS BRAZAS CON ÑOQUIS

s/55.00

Jugoso ilete de alpaca a la parrilla acompañado de ñoquis de papa andina en salsa de queso azul y bechamel con arugula de huerto.

PIZZAS

AL GUSTO

s/45.00

Arme su pizza con los ingredientes de su preferencia.

ESPECIAL FULL HOUSE

s/48.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, higos, tocinos fritos, albahaca y orégano.

ESTILO MACHUPICCHU

s/44.00

Salsa de tomate, mozzarella, chori-zo, tocinos crocantes, zetas y orégano.

ISLA HAWAYANA

s/42.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, piña, jamón inglés y canela.

LA MOCHILERA

s/43.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, trozos de pollo, pimentón, champiñones y orégano

ENCANTO VEGETARIANO

s/45.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, cebollas confitadas, zucchini, pimientos, tomates confitados, zetas y orégano

SILVESTRE CON 4 QUESOS

s/48.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso de cabra, queso azul, queso parmesano, arugula silvestre, toques de sauco y orégano

REYNA MARGARITA

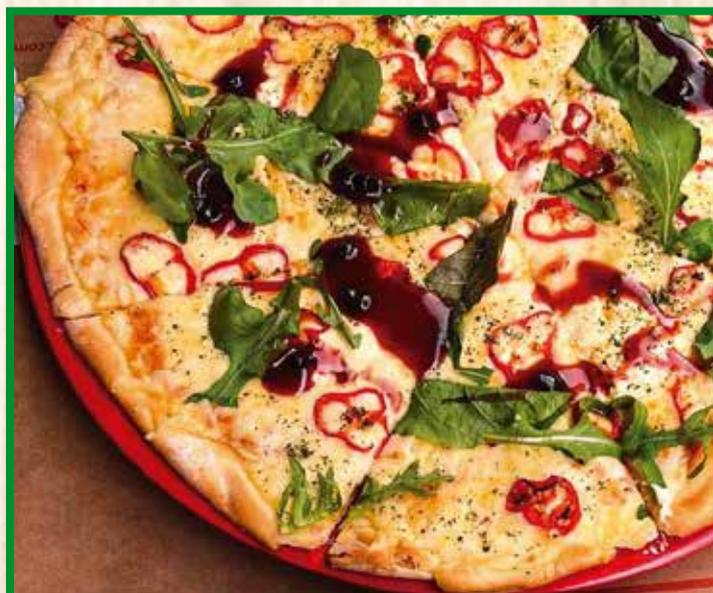
s/42.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca fresca, tomates confitados y orégano.

TROPICAL

s/42.00

Leche condensada, queso mozzarella, frutas de la estación y espolvoreada con canela molida.



BROWNIE DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate montado con un mouse de cacao del valle con toques de sal de maras.

s/29.00

FLAN DE LOS INCAS

Flan de maca con salsa de espinaca y tierra de cacao chuncho.

s/27.00

ALFAJORES SAN CRISPIN

Alfajores de casa rellenos con un manjar de mix de frutas.

s/25.00

CHEESE CAKE DE MARACUYA

Clásico cheese cake de maracuyá y triple sec con helado de su elección.

s/28.00

BANANA SPLIT

Plátano seda acompañado con tres sabores de helado casero de su elección y pop de cereales andinos y chocolate.

s/26.00

HELADOS DE CASA

Dos sabores de helado casero de su elección bañados con chocolate.

s/22.00

BUDIN DE YUCAS

Delicioso budín de yucas sobre un butterscoht de mocca con ron, con tejas de ajonjolí.

s/29.00



MENU DE NIÑOS DEDITOS DE POLLO

s/39.00

Trozos de pollo estilo nuggets con papas fritas y salsas.

FETUCHINI A LO ALFREDO

s/32.00

Fetucchini a la crema blanca con champiñones y jamón

PASTA POMODORO CON POLLO

s/35.00

Fetucchini en salsa napolitana con tiras de pollo a la plancha.

SALCHIPAPON

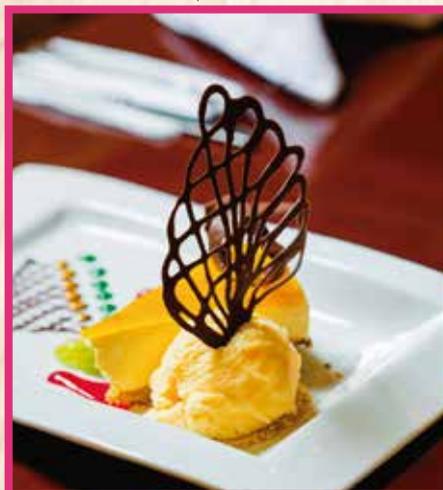
s/30.00

Papas a la francesa con rodajas de salchicha y cremas

POLLO A LA PLANCHA

s/49.00

Filete de pollo a la plancha con vegetales al grill y arroz



Pasión por la Gastronomía

