

FULL HOUSE

PERUVIAN TRADITIONAL CUISINE

USTED QUIERE SER FELIZ.? EMPIECE CON UNA ENSALADA O UNA SOPA

CEVICHE DE TRUCHA	PICANTE	43.00
Plato bandera de la costa peruana. Dados de trucha marinadas al limón y ajíes con camotes glaseados, tiernos dientes de choclo, coshuro (caviar andino) y leche de tigre.		
CAUSA PROCESION TRIPLE		43.00
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		39.00
Langostinos y conchas flameadas con pisco madre, 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		35.00
Delicadas láminas de trucha en salsa de ají amarillo con camotes glaseados, caviar de casa y tiernos dientes de choclo.		
ROCOTO RELLENO CUSQUEÑO	PICANTE	39.00
Rocoto confitado relleno con ragú de carne y legumbres andinas, acompañado con un ckapchi de zetas sobre una salsa propia.		
SOPA ANDINA		30.00
Fondo de pollo con quinua servido con vegetales andinos (olluco, habas, zanahoria, papa) y pollo.		
DIETA DE POLLO		28.00
Consomé de pollo con verduras y cabellos de ángel (pasta).		

LAS VERDURAS: UNA BUENA RAZON PARA ESTAR FELIZ

CEVICHE DE CHAMPIÑONES	PICANTE VEGETARIANO	41.00
Champiñones, tarwi o chocho, hongos silvestres y coshuro (caviar andino) marinadas al limón y ajíes con camotes glaseados, tiernos dientes de choclo y coshuro (caviar andino).		

- MONTAÑA ARCO IRIS **VEGETARIANA** **VEGANA** 39.00
 Ensalada de quinua de colores con queso fresco (opcional), tomates confitados, palta, encurtidos caseros y flores comestibles del huerto.
- FESTIVAL DE PAPAS A LA HUANCAINA **VEGETARIANA** 32.00
 Papitas coctel de colores bañados con salsa huancaína con pico de gallo y flores comestibles.
- CREMA DE ZAPALLO **VEGETARIANA** 29.00
 Crema de zapallo de la casa perfumada suavemente con kion y tostadas de pan campesino.
- CARNAVAL DE LA MONTAÑA **VEGETARIANA** **VEGANA** 49.00
 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 **VEGETARIANA** 43.00
 Lasaña clásica con napoleón de verduras a la parrilla en salsa napolitana gratinada con quesos mozzarella y parmesano.
- RAVIOLES A LA RICOTTA **VEGETARIANA** 42.00
 Hechos en casa rellenos con queso ricota, champiñones, albahaca fresca, semilla de girasol y queso parmesano en salsa de rosa.
- ÑOQUIS DE CASA **VEGANA** 39.00
 Ñoquis caseros de papa amarilla con salsa napolitana, semillas de girasol y ajo crocante.

**UN BUEN PLATO PRINCIPAL AL DIA ES LA LLAVE DE LA ALEGRIA Y
 MOTIVACION**

- CUY AL HORNO 109.00
 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 65.00
 Crocantes trozos de cuy (conejillo de indias) a las finas hierbas servidas con papas coctel, en una salsa de ajíes y tiernos dientes de choclo.

LOMO SALTADO (ALPACA O LOMO)	52.00
Plato bandera de la gastronomía peruana, lomo fino 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)	55.00
Merienda típica de los pueblos alto andinos (provincias altas del cusco) medallón de lomo fino 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)	53.00
La combinación perfecta de nuestra receta familiar con trozos de lomo fino, cebolla, tomate y ají amarillo al wok acompañado con pasta casera en una exquisita salsa huancaína.	
LOMO A LA PIMIENTA	53.00
Jugoso medallón de lomo fino a la parrilla con salsa a la pimienta acompañado con un pastel de papas y vegetales al gratín.	
ENROLLADO DE POLLO CON FETUCHINI ALFREDO	49.00
Filete de pollo relleno con jamón, pimientos, queso y espinaca acompañados con fettuccini a la crema.	
HAMBURGUESA DE CARNE	38.00
Jugosa hamburguesa de carne en pan de casa, pepinillos encurtidos, tomates y lechuga, mayonesa de ajo y aros de cebolla crocantes con papas fritas.	
TRES ESTACIONES	63.00
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	49.00
Crujientes trozos de panceta de cerdo servida con papas crocantes, ensalada de hierba buena y su infaltable uchucuta (ají molido).	
AJI DE GALLINA PICANTE	45.00
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 DE POLLO	46.00
Pasta hecha en casa con pesto andino acompañado con milanesa de pollo y semillas de girasol.	
ARROZ CHAUFA DE POLLO	45.00
Arroz cholo graneado con toques de salsa de soya y aceite de ajonjolí, con trozos de pollo, cebolla china, pimentón, huevo.	
CHAUFA DE MARISCOS	50.00
Plato fusión con arroz graneado con toques de salsa de soya, mixtura de mariscos, pimienta, cebolla china, huevo y ajonjolí.	
ARROZ CON MARISCOS	49.00
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	49.00
Trucha asalmonada a la parrilla aromatizada con finas 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	47.00
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	49.00
Jugoso filete de alpaca a la parrilla acompañado de ñoquis de papa andina en salsa de queso azul y bechamel con arugula de huerto.	

UN TROZO DE PIZZA HACE LA VIDA MAS DIVERTIDA Y EMOCIONANTE

AL GUSTO	43.00
Arme su pizza con los ingredientes de su preferencia.	
ESPECIAL FULL HOUSE	41.00
Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, higos, tocinos fritos, albahaca y orégano.	
ESTILO MACHUPICCHU	38.00
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo, tocinos crocantes, zetas y orégano.	

ISLA HAWAYANA		37.00
Salsa de tomate, queso mozzarella, piña, jamón inglés y canela.		
LA MOCHILERA		40.00
Salsa de tomate, queso mozzarella, trozos de pollo, pimentón, champiñones y orégano.		
ENCANTO VEGETARIANO	VEGETARIANA	39.00
Salsa de tomate, queso mozzarella, cebollas confitadas, zucchini, pimientos, tomates confitados, zetas y orégano.		
SILVESTRE CON 4 QUESOS	VEGETARIANA	42.00
Salsa de tomate, queso mozzarella, queso de cabra, queso azul, queso parmesano, arugula silvestre, toques de sauco y orégano.		
REYNA MARGARITA	VEGETARIANA	35.00
Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca fresca, tomates confitados y orégano.		
TROPICAL	VEGETARIANA	38.00
Leche condensada, queso mozzarella, frutas de la estación y espolvoreada con canela molida.		

NO PUEDES COMPRAR LA FELICIDAD, PERO PUEDES COMERTE UN POSTRE ES CASI LO MISMO

BROWNIE DE CHOCOLATE		28.00
Brownie de chocolate montado con un mouse de cacao del valle con toques de sal de maras.		
FLAN DE LOS INCAS		25.00
Flan de maca con salsa de espinaca y tierra de cacao chuncho.		
ALFAJORES SAN SEBASTIAN		24.00
Alfajores de casa rellenos con un manjar de mix de frutas.		
CHEESE CAKE DE MARACUYA		25.00
Clásico cheese cake de maracuyá y triple sec con helado de su elección.		
BANANA SPLIT		27.00
Plátano seda acompañado con tres sabores de helado casero de su elección y pop de cereales andinos y chocolate.		

HELADOS DE CASA	24.00
Dos sabores de helado casero de su elección bañados con chocolate.	
BUDIN DE YUCAS	25.00
Delicioso budín de yucas sobre un butterscoht de mocca con ron, con tejas de ajonjolí.	

VAMOS A JUGAR A LAS COMIDITAS

DEDITOS DE POLLO	32.00
Trozos de pollo estilo nuggets con papas fritas y salsas.	
FETUCHINI A LO ALFREDO	29.00
Fetucchini a la crema blanca con champiñones y jamón.	
PASTA POMODORO CON POLLO	28.00
Fetucchini en salsa napolitana con tiras de pollo a la plancha.	
SALCHIPAPON	27.00
Papas a la francesa con rodajas de salchicha y cremas.	
POLLO A LA PLANCHA	45.00
Filete de pollo a la plancha con vegetales al gril y arroz	

FULL HOUSE

PERUVIAN TRADITIONAL CUISINE



PICANTE



VEGETARIANO



VEGANNO