

CEVICHE DE TRUCHA
TROUT CEVICHE

s/ 49.00



Dados de filete de trucha marinados en zumo de limón y ajíes peruano, con camotes glaseados, choclo tierno y chulpi crocante en salsa de leche de tigre.
Diced trout filet marinated in lime juice and peruvian chili pepper, side of glazed sweet potato, sweet corn, chulpi corn and leche de tigre sauce.

CAUSA TRILOGÍA
TRIO OF CAUSA

s/ 49.00



Napoleón de papas estrujadas con pasta de ají amarillo y limón, servidos con ceviche de trucha, pollo a la mayonesa y langostinos salteados.
Layers of crushed peruvian potatoes mixed with yellow chili and lime, topped with trout ceviche, chicken mayonnaise and sauteed shrimp.

CHOCLO CON QUESO
CORN AND CHEESE

s/ 35.00



Tierno choclo cocido con queso andino.
Large kernel andean corn with white peruvian cheese.

LECHE DE TIGRE CLÁSICO
TRADITIONAL LECHE DE TIGRE

s/ 48.00



Fumet de pescado, sal, pimienta, ajo, jengibre, jugo de limón, cilantro con trozos pequeños de trucha.
Seafood fumet, salt, pepper, garlic, ginger, lemon juice, coriander, with small pieces of trout.

TIRADITO DE TRUCHA
TROUT PERUVIAN SASHIMI

s/ 46.00



Delicadas láminas de trucha en salsa de ají amarillo con camotes glaseados y tiernos dientes de choclo.
Trout carpaccio slices over a creamy yellow chili sauce, side of glazed sweet potatoes sweet corn and diced avocado.

ROCOTO RELLENO CUSQUEÑO
ANDEAN STUFFED PEPPER

s/ 50.00



Rocoto confitado con relleno tradicional de carne de res y legumbres, acompañado de kapchi de hongos silvestres en salsa pomodoro.
Rocoto chili pepper confit and stuffed with meat ragout and vegetables, over a wild mushroom and broad bean cream topped with pomodoro sauce

SOPAS Y ENSALADAS / SOUPS AND SALADS

SOPA ANDINA ANDEAN SOUP

s/ 40.00



Trozos de pollo con quinua roja y blanca con vegetales andinos (habas, zanahoria, espinaca y papas) aromatizado con huacatay.

Chicken strips with white and red quinoa with local vegetables (fava beans, spinach carrots and potatoes), scented with black mint.

ENSALADA TROPICAL DEL VALLE FARMHOUSE SALAD

s/ 46.00



Langostinos salteados al vino blanco, con gajos de palta y mango, hongos ostra, tomates cherry, semilla de girasol y mix de mezclum bañados en vinagreta de maracuyá.

Grilled shrimp in white wine, mango and avocado wedges, oyster mushrooms, cherry tomatoes, mixed greens, sunflower seeds over passion fruit vinaigrette.

DIETA DE POLLO CHICKEN NOODLE SOUP

s/ 39.00

Carne de pollo con vegetales y fideos de angel.
Chicken slices with vegetables and angel pasta.



VEGETARIANOS Y VEGANOS / VEGETARIAN & VEGANS

PAPA A LA HUANCAINA "HUANCAYO" STYLE POTATOES

s/ 48.00

Papas cocktail de colores bañados en una salsa cremosa de ají amarillo y queso.

Boiled potatoes over creamy chili cheese sauce.



MONTAÑA ARCO IRIS
RAINBOW MOUNTAIN

s/ 45.00



Ensalada de quinua de colores, tomates confitados, palta, encurtidos caseros y flores comestibles.
Mix of coloured quinoa salad, confit tomatoes, avocado, homemade pickles and micro greens..

CREMA DE ZAPALLO
PUMPKIN SOUP

s/ 40.00



Crema de zapallo perfumada suavemente con ki6n, leche de coco, crema vegetal, tostadas y toques de aceite de oliva.
Gently scented with ginger: coconut milk, vegetable cream, crouton and olive oil.

MILANESA DE BERENJENA
QUINOA CRUSTED EGGPLANT

s/ 46.00



Tajadas de berenjena empanizadas en quinua crocante acompa6ada de pur6 de coliflor, palta al olivo y salsa pomodoro.
Eggplant slices crusted with quinoa, side of potato puree, olive avocado and pomodoro sauce.

6OQUIS DE CASA
VEGETARIAN HOMEMADE GNOCCCHIS

s/ 52.00



6noquis caseros de papa amarilla con salsa napolitana, semillas de girasol y ajo crocante.
Chef's special yellow potato gnocchi with neapolitan sauce, sunflower seeds and crispy garlic.

RAVIOLES DE QUESO RICOTA
RICOTA CHEESE RAVIOLIS

s/ 52.00



Ravioles hechos en casa con relleno de queso ricota, champi6ones, albahaca, semilla de girasol, queso parmesano en salsa de pecanas.
Home made raviolis filled with ricotta cheese, mushrooms, basil, sunflower seeds, parmesan cheese over house pecan sauce.

LASA6A VEGETARIANA
VEGETARIAN LASAG6A

s/ 50.00



Con napole6n de verduras a la parrilla en salsa napolitana gratinada con queso mozzarella y parmesano.
With grilled vegetables, neapolitan sauce and parmesan & mozzarella cheese gratin.

CUY ENTERO
WHOLE GUINEA PIG

s/ 112.00



Cuy al horno marinado por 24 horas en huacatay, cocido lentamente al horno, acompañado de rocoto relleno, papas salteadas al chimichurri.
Guinea pig marinated for 24 hours in black mint, sloww cooked in oven, side of stuffed rocoto pepper, and sauteed potatoes in chimichurri sauce.

CUY FRITO CROCANTE EMPANIZADO AL ESTILO AMERICANO

KFC STYLE GUINEA PIG

s/ 65.00



Cuy frito estilo americano con papas cocktail en salsa chimichurri y salsa criolla.
Fried Guinea pig with chimichurri potatoes and creole salad.

CAMINO DEL INKA
HOUSE SPECIAL TENDERLOIN (BEEF OR ALPACA)

s/ 58.00



Servida en una cama de quinoto y salsa de champiñones(guiso de quinua con vegetales, ají amarillo y parmesano).
Grilled tenderloin over mushroom sauce, side of Quinoa risotto with yellow chili, veggies and parmesan chesse.

LOMO SALTADO
STIR FRY TENDERLOIN (BEEF OR ALPACA)

s/ 59.00



Lomo fino en tiras salteadas con cebolla, tomates y ají amarillo, con toques de salsa de soya y ostión, acompañado de arroz blanco y papas fritas.
Stir fry beef or alpaca tenderloin with onions, tomatoes, yellow chili peppers and soy sauce, side of white rice and french fries.

ABRAZO PERUANO
PERUVIAN HUG (BEEF OR ALPACA)

s/ 65.00



Trozos de lomo fino, cebolla, tomate y ají amarillo al wok acompañado con pasta larga en salsa huancaína. amarillo al wok acompañ ad o con pasta larga en salsa huancaína.
Stir fry tenderloin with onios, tomatoes yellow chili and side of fetuccini pasta in Huancaína sauce (chili cheese sauce).

HAMBURGUESA CHOLA
(RES O ALPACA)
HAMBURGUER (BEEF OR ALPACA)

s/ 52.00



Hamburguesa de carne con pepinillos encurtidos, queso cheddar, tomates, mayonesa al ajo, aros de cebolla crocante y papas fritas.
Beef or alpaca burger with pickles, cheddar cheese, tomatoes, garlic mayonnaise, crispy onion rings and french fries.

ALPACA A LAS BRASAS CON ÑOQUIS
GRILLED ALPACA WITH GNOCCHI

s/ 65.00



jugoso filete de alpaca asada sobre un espejo de salsa de saúco y vino acompañado de ñoquis andinos de papa en queso azul y salsa bechamel con rucula del huerto
Roasted alpaca filet, side of andean potato gnocchi in blue cheese and bechamel sauce with fresh arugula.

AJÍ DE GALLINA
PERUVIAN SPICY
CREAMED CHICKEN

s/ 58.00



Tiras de pollo en una salsa cremosa de ají amarillo, y pecanas sobre una capa de papas hervidas y acompañada de arroz blanco
Strips of chicken in a creamy yellow chili sauce and pecans over boiled potatoes and side of white rice.

TRIOLOGÍA MARINA
SEAFOOD TRIO

s/ 68.00

Un homenaje a la cultura culinaria de la costa peruana: Arroz con mariscos, ceviche de trucha y chicharrones de trucha con ensalada criolla, salsa tartara y salsa pollera.
A tribute to the culinary heritage of the peruvian coast: Seafood rice, trout ceviche and breaded fried trout with creole salad, tartar sauce and pollera sauce.



FETTUCINI AL PESTO CON MILANESA DE POLLO
CHICKEN FETTUCCINI IN PESTO SAUCE

s/ 58.00

Pasta larga en salsa al pesto andino acompañado con milanesa de pollo y tomates cherry.
Home made strings of pasta with ese andean pestotopped with a deep fried chicken breast and cherry tomatoes.



CHICHARRON DE CERDO
PERUVIAN STYLE PORK RINDS

s/ 52.00



Crujientes trozos de panceta de cerdo servida con papas crocantes, ensalada de hierba buena y uchucuta (ají molido).
Crispy pieces of pork belly served with crispy peruvian potatoes side of mint salad and uchucuta(chili sauce).

ARROZ CHAUFA DE POLLO
CHICKEN FRIED RICE

s/ 55.00



Arroz salteado al wok con trozos de pollo y huevo en salsa de soya y aceite de ajonjolí.
Stir fry rice with chicken slices and egg in a soy sauce and sesame oil.

TRUCHA AL AJO Y LIMÓN
TROUT A LA MENIERE

s/ 58.00

Trucha a la parrilla aromatizada con finas hierbas servidos con un puré de papas y bañadas con salsa de ajo y limón
Grilled trout scented with fine herbs, side of mashed potatoes over a garlic and lemon sauce.



CHAUFA DE MARISCOS
SEAFOOD FRIED RICE

s/ 68.00



Arroz salteado al wok con mix de mariscos, con pimientos, cebolla china, huevo en salsa de soya y semillas de ajonjolí.
Stir fry rice with seafood mix, bell pepper, chives, huevo, and egg in a soy sauce and sesame seeds.

ARROZ CON MARISCOS
PERUVIAN SEAFOOD RICE

s/ 68.00



Mariscos selectos mixtos con arroz y un aderezo intenso de ají, acompañado de ensalada criolla.
White rice mixed with seafood mix and vegetables in a rich chili sauce and side of creole salad.

PIZZAS



ESPECIAL FULL HOUSE FULL HOUSE SPECIAL

s/ 58.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, quezo azul, higos, tocinos fritos, albahaca y orégano
Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, fs, fried bacon, basil and oregano.



AL GUSTO YOUR MAY

s/ 58.00

Arme su pieza con los ingredientes de su preferencia. de 4 a 5 ingredientes.

Choose your favorites, up to 5 ingredients



ESTILO MACHUPICCHU MACHUPICCHU STYLE

s/ 52.00

Salsa de tomate, mozzarella, chorizo, tocinos crocantes, zetas y orégano.
Tomato sauce, mozzarella, chorizo, crispy bacon mushrooms and oregano



ISLA HAWAIANA HAWAIANA ISLAND

s/ 45.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, piña, jamón inglés y canela.
Tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple, English ham and cinnamon.



ENCANTO VEGETARIANO VEGETARIAN CHARM

s/ 48.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, cebollas confitadas, zucchini, pimientos, tomates confitados, zetas y orégano.
Tomato sauce, mozzarella cheese, confit onios, zucchini, bell peppers, confit tomatoes, mushrooms and oregano



LA MOCHILERA

s/ 48.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, trozos de pollo, pimentón, champiñones y orégano
Tomato sauce, mozzarella cheese, chicken pieces, sweet pepper, mushrooms and oregano.



SILVESTRE CON 4 QUESOS WILD WITH 4 CHEESE

s/ 52.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso de cabra, queso azul. queso parmesano, arúgula silvestre toques de sauco y orégano.
Tomato sauce, mozzarella cheese, goat cheese, blue cheese, parmesan cheese, wild arugula and hints of elderberry and oregano.



REYNA MARGARITA QUEEN MARGARITA

s/ 45.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca fresca, tomates confitados y orégano.
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, tomatoes confit and oregano.

VOLCÁN DE COCA
HOME STYLE LAVA CAKE

s/ 45.00



Coulant hecho en honor a la mística hoja de coca, servido en una falsa roca volcánica acompañado de un delicioso helado de lúcuma.

This remown dessert made in our way, cakey in the outside that houses a decadent center of flowing warm "coca leaf" coulant over a edible stone out of sugar, served with a side of "lucuma" ice cream.

TORTA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE

s/ 35.00



Delicioso keke húmedo de chocolate peruano, acompañado de un manjar a base de zapallo cresco, bañado por una cobertura de cacao de los valles de la convención.

Delicious cake, hand picked peruvian chocolate, moist crumb and fudgy, side of squash "dulce de leche", and topped with cocoa sauce from "La Convencion" valley.

CHESECAKE DE MARACUYÁ
PASSION FRUIT CHESECAKE

s/ 35.00



Exquisita y sutil crema de maracuyá con una crujiente base de galleta perfumada con café y cítricos acompañadas de frutas de estación y merengues perfumados en limón.

Soft, creamy filling, buttery citrus-coffe seented cookie base of seasonal fruitsan lemon acented meringues.

BROWNIE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE BROWNIE

s/ 3500



Clásico postre a base de cacao peruano, gel de chocolate, trufas de cacao, espuma de chocolate, merengues sabor a chocolate y un cremoso helado de chocolate.

For chocolate lovers, made with peruvian cocoa, chocolate sauce, cocoa truffles, chocolate foam and meringue and a home made chocolate ice cream.

YUCA MOCHI (FLAN DE YUCA)
YUCA MOCHI

s/ 32.00



Delicioso y cremoso flan a base de yuca sobre espejo de perlas de tapioca en base cítrica y aires de maracuyá con crujientes de yuca

Delicious and creamy flan made from yuca over a tapioca pearl mirror with a citrus base and passion fruit airs, complemented with crispy yuca.

FRESAS EN CHICHA MORADA & BRANDY

BRANDY & "CHICHA MORAD" STRAWBERRIES

s/ 38.00



Fresas calientes rellenas de queso crema al cítrico, reducción de chicha morada flanbeado en brandy.

Cheese filled warm strawberries, citrus cream, brandy-purple corn flambeed sauce.