



CURINÃ  
RESTAURANTE



Las Casitas presenta una carta con una selección de platos de la cocina arequipeña, elaborados con los mejores ingredientes de nuestros huertos e insumos de nuestra región. La diversidad de esta cocina mestiza se manifiesta en la variedad de texturas, colores, aromas, formas y sabores en cada uno de sus platos.

Emociones e historia de esta legendaria Ciudad Blanca se reflejan en la gastronomía arequipeña para dar paso a deliciosos potajes: Chupe de camarones, Ocopa arequipeña, Rocoto relleno, Adobo de chancho, Soltero de queso, Pastel de papas, Costillar frito, Cuy chactado, Cauche de queso y nuestro postre por excelencia, las Ponderaciones.

En Arequipa cada plato tiene una historia que contar y un sentimiento que emanar. Sabemos que la comida, para ser perfecta, debe ir acompañada de buena compañía.

Lo invitamos a ser parte de esta maravillosa familia y a disfrutar una inolvidable experiencia culinaria.



Welcome to our fabulous restaurant specializing in enticing Arequipa cuisine. Prepared with fresh ingredients from our organic garden and local suppliers, each dish offers a tempting array of textures, colors, shapes and flavors.

We'll immerse you in the atmosphere and history of the White City through delicious specialties such as chupe de camarones (shrimp chowder), ocopa Arequipeña (potatoes with spicy cheese sauce), rocoto relleno (stuffed hot pepper) and ponderaciones (fried pastries).

With stories to tell and sensations to arouse, each delicious dish forms part of an unforgettable culinary journey.



# LA TRADICIÓN AREQUIPEÑA

## THE AREQUIPA'S TRADITION

### ESCRIBANO V GF LF

Machacado de papas con cebolla cortada en juliana, tomate, vinagre, aceite y rocoto.

Mashed boiled potatoes topped with julienne red onions, sliced tomato, vinegar, oil and rocoto.

Escribano means notary or clerk. The story goes that the city's escribanos would head to their neighborhood eateries or picanterías, hungry after a long working day. The owner would serve this snack to keep them satisfied while preparing the main dish.

\$12 • S/ 46

### OCOPA AREQUIPEÑA

Creмосa salsa de ají mirasol, huacatay, maní, queso frito y huevo de codorniz.

Potatoes in a creamy sauce of mirasol chili, huacatay black mint, peanut, fried cheese and quail's egg

\$14 • S/ 53

### SOLTERITO V GF

Ensalada de habas, queso paria, cebolla, tomates aliñados con vinagre y cochayuyo.

Fava beans, "Paria" cheese, onion, vinegar and "cochayuyo" seaweed marinated tomatoes.

Curiously, solterito means little single man. This popular cold dish, served as an appetizer, was allegedly offered to unmarried guests who wished to avoid gaining weight. Another interpretation is that it was simple enough for a single man to prepare!

\$14 • S/ 53

### ROCOTO RELLENO

Carne de res y cerdo picada a cuchillo, ají panka, pasas, maní y pastel de papa.

Baked rocoto pepper stuffed with ground beef and pork, panca chili, raisins, peanuts and potato gratin, topped with cheese.

\$24 • S/ 91

### CAUCHE DE QUESO V

Cremoso guiso de papas, cebollas, tomates, rocotos y queso derretido.

Creamy potato stew with onion, tomatoes and melted cheese.

\$ 18 • S/ 68

### CHICHARRONES

Panceta de cerdo con papas doradas y ensalada de cebolla en juliana.

Deep-fried pork belly with roasted potatoes and julienne onion salad.

\$ 26 • S/ 99

### ADOBO AREQUIPEÑO

Pequeños trozos de cerdo cocido en jugosa chicha de jora, cebollas y orégano. Acompañado de pan de tres puntas.

Pork cooked in chicha de jora corn beer, onions and oregano. Served with tres puntas triangular bread.

\$ 30 • S/ 114

### CHUPE DE CAMARONES

Todos los aromas de un concentrado de camarones, leche, papa, arroz y zapallo regional.

Classic Arequipa chowder with shrimps, cheese, fava beans and pumpkin.

\$ 30 • S/ 114

## ENTRADAS FRÍAS

### COLD APPETIZERS

#### CEVICHE DE TRUCHA GF LF

Del pescado más fresco de nuestro criadero, preparado en su versión clásica.

Raw local trout marinated in lime and chili.

\$ 24 • S/ 91

#### TARTAR DE TRUCHA LF

De trucha fresca con alcaparras, cebolla, tomate y cremoso de palta.

Fresh raw trout with capers, onion, tomato and avocado foam.

\$ 24 • S/ 91

#### CARPACCIO DE ALPACA

En costra de pimienta con habas marinadas y vinagreta de aguaymanto.

Finely sliced raw alpaca meat in a pepper crust with marinated beans and cape gooseberry vinaigrette.

\$ 16 • S/ 61

.....

## SOPAS

### SOUPS

#### CREMA DE ZAPALLO V GF

Sopa cremosa de zapallo arequipeño y poro con tomatitos confitados.

Cream of pumpkin and leek soup with candied tomatoes.

\$ 12 • S/ 46

#### DIETA DE POLLO LF

Consomé de vegetales, láminas de pollo y fideos.

Clear chicken, vegetable and noodle soup

\$ 12 • S/ 46

## ENSALADAS

### SALADS

Con insumos de nuestro huerto  
With ingredients from our orchards

#### CAESAR CON POLLO

Hojas variadas, anchoas, pechuga de pollo a la parrilla en láminas, crotones, queso parmesano y aliño con ajos confitados, mostaza de Dijon y alcaparras.

Sliced grilled chicken breast with lettuce, anchovies, capers, croutons, parmesan, Dijon mustard and garlic confit dressing.

\$ 14 • S/ 53

#### DEL HUERTO V GF LF

Con hojas variadas, palta, espárragos verdes, tomates cereza, rabanitos encurtidos, betarraga, vinagreta de limón y hierbas.

With assorted organic leaves, avocado, green asparagus, cherry tomatoes, pickled radish, beetroot, lemon vinaigrette and herbs.

\$ 14 • S/ 53

#### DEL CHEF GF LF

Lechugas frescas, trucha ahumada, pepinos, hojas de culantro, tomates, palta y vinagreta de airampo.

Fresh lettuce, smoked trout, cucumber, coriander leaves, tomatoes and avocado, "ayrampo" herbs vinaigrette.

\$ 14 • S/ 53

#### DE VEGETALES V GF LF

Selección de verduras orgánicas de nuestro huerto con chimichurri peruano y semillas multigrano.

Fresh organic vegetables from our garden with chimichurri sauce and multigrain seeds

\$ 14 • S/ 53

## PESCADOS

### FISH

#### CEVICHE A LA PIEDRA LF

Trozos de trucha fresca marinados en chicha de jora, limón y ají amarillo, cocidos a la brasa.

Warm grilled, sliced trout, marinated in chicha de jora corn beer, lemon and yellow chili

\$ 26 • S/ 99

#### TRUCHA CAMPESTRE

A la parrilla en jugo anticuchero, cremoso de papa y choclo en mantequilla.

Grilled campestral trout in "anticuchero" sauce, with creamy potato and butter sautéed corn.

\$ 24 • S/ 91

#### TRUCHA EN SALSA DE CAMARONES

A la plancha, bañada en delicada salsa de camarones, con escribano.

Grilled trout in a light shrimp sauce with escribano potato salad.

\$ 30 • S/ 114

.....

## PASTA

#### CANELONES V

Rellenos de ricotta y zapallito italiano horneados con queso andino y tomates confitados.

Stuffed with ricotta and zucchini, baked with Andean cheese and candied tomatoes.

\$ 15 • S/ 57

#### PENNE EN CREMA DE ESPINACAS

Con vegetales a la primavera.

With creamy spinach sauce and spring vegetables.

\$ 15 • S/ 57

#### FRICASÉ DE CONEJO

Fetuccini con ragout de conejo estofado y salsa cremosa de hongos de Porcón.

Fettuccine with rabbit ragout and creamy mushroom sauce.

\$ 26 • S/ 99

#### PIZZA

Cuatro quesos, margarita, americana o vegetariana.

Four cheeses, Margarita, American or Vegetarian.

\$ 16 • S/ 61

.....

## DE NUESTRA PARRILLA

### FROM THE GRILL

#### ENTRAÑA

Americana Angus Pride de 150 gramos, acompañada de la guarnición a su elección.

*Guarniciones: arroz blanco, papas doradas, papas fritas, vegetales al vapor, vegetales a la parrilla, puré de papas.*

AngusPride flank steak 150g with the side order of your choice.

*Side orders: white rice, roast potatoes, French fries, steamed vegetables, grilled vegetables, potato purée.*

\$ 37 • S/ 141

#### CHEESEBURGER

Hamburguesa de lomo de 170 gramos con lechuga, tomate, queso andino, tocino y papas fritas caseras.

170g beefburger with lettuce, tomato, Andean cheese, bacon and homemade fries.

\$ 20 • S/ 76



## COCINA PERUANA

### PERUVIAN SPECIALTIES

#### AJÍ DE GALLINA

Tiras de pollo en cremosa salsa de ají amarillo y queso acompañado con papas sancochadas y arroz blanco.

Chicken strips in yellow chili and cheese sauce served with boiled potato and white rice.

\$18 • S/ 68

#### LOMO SALTADO

Piezas de lomo de res salteados al wok con cebolla, tomates, ají amarillo, vinagre, salsa de soya, papas fritas caseras y arroz blanco.

Wok-fried beef tenderloin with onion, tomato and yellow chili, accompanied by homemade fries and white rice.

\$26 • S/ 99

#### CUY CHACTADO

Papas doradas con mantequilla, juliana de cebolla con hierba buena.

Fried, breaded guinea pig with butter-roasted potatoes, julienne onion and wild mint.

\$30 • S/ 114

#### LOMITO DE ALPACA A LA PIMIENTA DE MOLLE

Con quinua fresca, aromatizada con hierbas y miel de muña.

Sirloin of alpaca in molle pepper with pearl quinoa, muña syrup and aromatic herbs.

\$30 • S/ 114

## POSTRES

### DESSERTS

#### VOLCÁN SABANCAYA

Volcán de chocolate con cacao al 70% con aromas de café y helado de vainilla.

70% cacao chocolate volcano with coffee aromas and vanilla ice cream.

\$12 • S/ 46

#### TARTA DE MANZANA HORNEADA

Con crema pastelera almendrada y miel de chancaca

Baked apple tart with almond pastry cream and chancaca honey

\$12 • S/ 46

#### PONDERACIONES

Un postre único: harina, azúcar y manjar blanco se mezclan para dar como resultado un exquisito postre mestizo con más de 400 años de tradición y que hoy llena de dulzura y alegría a todo aquel que lo prueba. Acompañado de queso helado y manjar.

Ponderaciones: Flour, sugar and dulce de leche combine in these crisp pastry delicacies that originated 400 years ago. Today they continue to fill diners with joy. Served with cheese and caramel ice cream.

\$12 • S/ 46

#### FRESAS AL ALMÍBAR DE MAÍZ MORADO

Con helado de choclo.

Strawberries in purple corn syrup with corn ice cream.

\$10 • S/ 38

#### SURTIDO DE FRUTAS FRESCAS Y SORBETES

Assorted fresh fruits with sorbets.

\$10 • S/ 38

#### HELADOS Y SORBETES

\$10 • S/ 38

Los precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/ 3.80.  
Al momento del pago se aplicará el tipo de cambio vigente publicado en Recepción.  
Prices includes VAT and 10% service charge. Our reference exchange rate in Soles is S/ 3.80.  
At time of payment we'll apply the current exchange rate as displayed in the Reception area.