✶ POSTRES ✶
DESSERTS

(1,3,6,7)

STICKY PUDDING DE PICARÓN / PICARÓN STICKY PUDDING

Pudding de dátiles, miel de chancaca y helado de hojas de higo
Date pudding, chancaca syrup and fig leaf ice cream

S/77 | $22

(8,12)

TAPIOCA ANDINA / ANDEAN TAPIOCA

Perlas de tapioca, crema de arroz al coco y sorbete de chincho
Tapioca pearls, coconut rice cream and chincho sorbet

S/70 | $20

(1,3,7)

FRUTILLADA DE LOS ANDES / ANDEAN STRAWBERRY DESSERT

Bizcocho de fresas, mousse de yogurt y frutilla andina
Strawberry sponge cake, yogurt mousse and Andean strawberry

S/126 | $36

(1,3,6,7)

VOLADOR DE CHOCOLATE Y LÚCUMA / CHOCOLATE AND LÚCUMA VOLADOR

Masa phyllo crujiente, cremoso de chocolate y helado de vainilla
Crispy phyllo pastry, chocolate cream and vanilla ice cream

S/77 | $22

(3,6,7)

TOCINO DEL CIELO OQRE / OQRE “TOCINO DEL CIELO”

Tocino del cielo de zapallo loche, miel de zapallo y chips crocantes de loche
Loche pumpkin tocino del cielo, pumpkin honey and crispy loche chips

S/77 | $22

OQRE

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS | FOOD ALLERGY INFORMATION

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Ciertos platos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento de la UE No. 1169/2011.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you need any further information.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:
THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

(1) Cereales conteniendo gluten/ Cereals containing gluten
(2) Crustáceos / Crustaceans
(3) Huevos / Eggs
(4) Pescado / Fish
(5) Cacahuate / Peanuts
(6) Soya / Soybeans
(7) Leche / Milk
(8) Frutos secos / Nuts
(9) Apio / Celery
(10) Mostaza / Mustard
(11) Ajonjoli / Sesame seeds
(12) Dióxido de azúfre y sulfitos/ Sulphur dioxide and sulphites
(13) Altramuces, chochos, lupinos / Lupin beans
(14) Molusco / Molluscs
(15) Apto para vegetarianos / Suitable for vegetarians
(16) Apto para veganos / Suitable for vegans

Los precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/ 3.50.
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/ 3.50.
At time of payment we will apply the current exchange rate as displayed in the Reception area.

✶ ENTRADAS Y ENSALADAS ✶
STARTERS AND SALADS

(1,3,6,12)
GYOZA DE LA CASA / HOUSE GYOZAS
ESPECIAL DEL CHEF / SIGNATURE DISH
Relleno de adobo cuzqueño, acompañadas de uchucuta tradicional
Stuffed with Cusco-style “adobo” pork, served with traditional uchucuta chili sauce
S/91 | $26

(1,3,6,9,11,12)
SIU MAI DE SETAS ANDINAS / ANDEAN MUSHROOM SIU MAI
Setas andinas salteadas al wok con pachikay y ponzu de hoisin
Wok-tossed Andean mushrooms with pachikay root and hoisin ponzu sauce
S/91 | $26

(1,4,6,8,12)
TIRADITO AL CURRY ANDINO / ANDEAN CURRY TIRADITO ●
Trucha curada, mango fresco y pepino encurtido, leche de tigre al curry y huacatay
Cured trout, fresh mango and pickled cucumber, Andean curry tiger’s milk and black mint
S/84 | $24

(1,4,6,7,9,11,12,14)
TARTARE DE CONCHAS Y TRUCHA / SCALLOP AND TROUT TARTARE
Conchas y trucha curada en leche de tigre de ají amarillo
Cured trout and scallops in yellow chili tiger’s milk
S/140 | $40

(3,4,6,9,10,12,14)
PULPO AL OLIVO / OCTOPUS WITH OLIVES
Láminas de pulpo, salsa de olivo, chalaquita, galletas caseras
Octopus slices, olive sauce, chalaquita, homemade cookies
S/116 | $36

(1,4,6,9,10,12,14)
CEVICHE CARRETILLERO / “CARRETILLERO” STYLE CEVICHE
Pesca del día, camote glaseado, leche de tigre de rocoto y chicharrón de calamar
Catch of the day, glazed sweet potato, rocoto tiger’s milk and crispy calamari
S/147 | $42

(5,7)
CHOCLO CON QUESO / CORN WITH CHEESE
Choclo salteado, espuma de huancaína, uchucuta con quinua
Corn with cheese sautéed corn, huancaína foam, uchucuta with quinoa
S/77 | $22

(1,2,3,4,6)
CÓCTEL DE LANGOSTINOS / GRILLED SHRIMP COCKTAIL
Langostinos a la brasa, salsa golf, palta y lechuga romana
Chargrilled shrimp with classic cocktail sauce, avocado and romaine lettuce
S/119 | $34

(6,7)
BERENJENA BRASEADA / BRASED EGGPLANT
Tzatziki de chincho, miso andino y quinuas
Chincho tzatziki, andean miso and quinoa
S/98 | $28

(1,3,4,6,7,10,12)
ENSALADA CESAR DE LA CASA / CHEF’S CAESAR SALAD
Lechuga romana, tocino crocante, parmesano, aderezo César y cebolla encurtida
Romaine lettuce, crispy bacon, parmesam, classic Caesar dressing and pickled onions
S/112 | $32

(6,7,8)
ENSALADA TIBIA DEL HUERTO / WARM GARDEN SALAD
Mix de verdes del huerto, verduras grilladas, queso mantecoso,
vinagreta de pimiento, miel y pecanas garrapiñadas
Warm grilled vegetables and garden greens with mantecoso cheese,
bell pepper-honey vinaigrette and candied pecans
S/88 | $25

● PRODUCTO SOSTENIBLE / SUSTAINABLE PRODUCT

✶ PRINCIPALES Y SOPAS ✶
MAIN DISHES AND SOUPS

(1,6,7,9,10,12)
ALCACHOFA ASADA / ROASTED ARTICHOKE
Puré de papa al ají amarillo, aire de parmesano, ensalada verde
Yellow chili mashed potatoes, Parmesan foam, green salad
S/98 | $28

(1,4,6,7)
RIGATONI AL ESTILO AREQUIPEÑO / AREQUIPENIAN STYLE RIGATONI
Camarones de temporada en salsa de sus corales,queso mantecoso
y chimichurri de huacatay
Seasonal shrimp in coral sauce, buttery cheese and huacatay chimichurri
S/112 | $32

(6)
RATATOUILLE DEL HUERTO / GARDEN RATATOUILLE
Ragú de soja con hierbas andinas y verduras de temporada
Seasonal vegetable ratatouille with soy ragout and Andean herbs
S/123 | $35

(1,4,6,7,9,11,12,14)
TRUCHA DEL ORIENTE / EASTERN HIGHLANDS GRILLED TROUT
Trucha a la brasa, chalaquita de cocona, plátano asado,
leche de tigre de ají amarillo caliente y chaufa regional
Chargrilled trout with cocona relish, roasted plantain,
warm yellow chili tiger’s milk and regional chaufa rice
S/130 | $37

(1,10,12)
WAGYU CON DEMI-GLASE ANDINO / WAGYU WITH ANDEAN DEMI-GLASE
Puré de zapallo loche, ensalada de loche crujiente
Loche pumpkin, cripsy loche salad
S/214 | $61

(1,4,6,7,12)
PAICHE COSTA Y SELVA / PAICHE FROM COAST AND JUNGLE
Demiglace amazónico, tortellini de plátano con comino, chalaca de cocona
Amazonian demi-glace, banana tortellini with cumin, cocona chalaca
S/168 | $48

(1,6,7,12)
LOMO SALTADO / LOMO SALTADO
Lomo fino, verduras salteadas, papa crujiente
Sirloin, sautéed vegetables, crispy potato
S/144 | $41

(6,10)
COCHINILLO CRUJIENTE / SUCKLING PIG
ESPECIAL DEL CHEF / SIGNATURE DISH
Papas mortero, jugo de cochinillo, ensalada verde
Crushed potatoes, suckling pig juice, green salad
S/175 | $50

(1,6,7,9)
PASTA PERÚ-ITALIA / PERU-ITALY PASTA
Ragú de seco de cordero, pasta larga y parmesano
Long pasta with slow-braised lamb “seco” ragout and parmesan
S/168 | $48

(6,7)
CREMA DE ZAPALLO / PUMPKIN CREAM SOUP
Zapallo regional y crocante de zuquini
Local pumpkin and crunchy zucchini
S/91 | $26

(1,9)
CONSOMÉ DE POLLO / CHICKEN CONSOMÉ
Láminas de pollo, en consomé de vegetales y fideos cabello de ángel
Chicken slices, vegetable and noodles
S/91 | $26