

OQRE

* ENTRADAS

(1,6,12)	<u>GYOZAS DE ADOBO</u> Relleno de adobo cuzqueño y su uchucuta S/ 75
(1,3,6,7,11,15)	<u>GYOZAS DE SETAS ANDINAS</u> Setas andinas y pachikay casero S/ 75
(1,2,4,5,6,7,11,12)	<u>TIRADITO ANDINO NIKKEI</u> Trucha curada con verduras de temporada, emulsión de palta y maca, leche de tigre nikkei S/ 83
(1,3,4,6,10,12)	<u>TARTAR DE LOMO</u> Lomo fino, encurtidos, tostadas S/ 90
(4,6,9)	<u>TIRADITO AL OLIVO</u> Pesca del día curada, leche de tigre, aceite de oliva, ajo crocante S/ 98
(4,6,9)	<u>CEVICHE TRADICIONAL</u> Pesca del día curada, camote glaseado y leche de tigre clásica S/ 109
(3,4,7,10,12)	<u>PICAÑA AJAMONADA</u> Picaña angus, salsa vitello, encurtidos y queso de'ausangate S/ 120

* ENSALADAS *

(1,3,8,12)

ENSALADA CESAR VEGANA

Lechuga romana, vinagreta emulsionada de almendras, cebollas encurtidas

60

(1,3,7,8,12,15,VEG)

ENSALADA DE TOMATE

Tomates del huerto, vinagreta de lechuga, leche de almendras y encurtidos

68

(1,3,4,6,10,12)

ENSALADA CESAR

Lechuga romana, picaña angus, parmesano, salsa César

83

* CREMAS Y SOPAS *

(1,3,6,7,8)

CREMA DE ZAPALLO

De zapallo regional y crocante de zuquini

83

(1,3,6,9)

CONSOMÉ DE POLLO

Láminas de pollo, en consomé de vegetales y fideos cabello de ángel

83

* PRINCIPALES *

(1,3,6,7,8,12,veg)	<u>ANTICUCHOS DEL HUERTO</u> Col a la brasa con salsa, salsa siupanca, puré de papa y ají amarillo 90
(1,6,7,9,12,15,veg)	<u>RISOTTO DE VERDURAS</u> Risotto de verduras meloso del huerto 90
(1,6,7,12)	<u>BUCATTINI DE SETAS</u> Salsa diabla, verduras y setas salteadas, pancratator 90
(1,3,6,7,8)	<u>RAVIOLES DE ZAPALLO</u> Zapallo rostizado, queso de cabra, salsa de naranja 113
(1,4,6)	<u>SUDADO DE PESCA DEL DÍA</u> Tomates y cebollas salteadas, salsa de sudado 120
(1,6,12)	<u>ASADO DE TIRA DE LOS ANDES HASTA EL SUDESTE ASIÁTICO</u> Puré de pallares, chips de ajo crocante, encurtidos y salsa del viaje 120
(1,2,4,5,6,7,11,12)	<u>LOMO SALTADO</u> Lomo fino, verduras salteadas, papa nativa crujiente 128
(6)	<u>COCHINILLO CRUJIENTE</u> Papas mortero, jugo de cochinito, ensalada verde 143
(1,3,6,7,9,12)	<u>CORDERO MELOSO</u> Risotto norteño, cordero deshuesado, ensalada verde 143
(1,2,3,4,5,7,12)	<u>BUCATTINI FRUTO DI MARE</u> Salsa diabla, mariscos salteados, pancratator 158

* POSTRES *

- (1,3,6,7,8,11) TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE
Masa sable, chocolate 64%,
crema montada y aceite de oliva
53
- (1,3,6,7,8) BIZCOCHO DE ZANAHORIA
Frosting de queso crema, helado de vainilla
53
- (1,3,5,6,7,8,11) BUÑUELOS DE CHOCOLATE
Trufa de chocolate 70%, masa de picarón
60
- (1,3,7) TARTA DE QUESOS ANDINOS
Queso cordillerano, paria y ausangate
60
- (3,7) PLATO DE FRUTAS CON SORBETE
DE LA CASA
56
- (3,7) HELADOS Y SORBETES ARTESANALES
53
- (8,15,VE6) DULCE DE CALABAZA
Miel de higos, crocante de piña
53

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

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.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| (1) Cereales conteniendo gluten | (9) Apio |
| (2) Crustáceos | (10) Mostaza |
| (3) Huevos | (11) Ajonjolí |
| (4) Pescado | (12) Dióxido de azufre y sulfitos |
| (5) Cacahuete | (13) Altramuces, chochos, lupinos |
| (6) Soya | (14) Molusco |
| (7) Leche | (15) Apto para vegetarianos |
| (8) Frutos secos | |

OQRE

* APPETIZERS *

- (1,6,12) “ADOBO” GYOZAS
Stued with cusquenean “adobo” and “uchucuta”
\$20
- (1,3,6,7,11,15) ANDEAN MUSHROOM GYOZAS
Andean mushroom and homemade “pachikay”
\$20
- (1,2,4,5,6,7,11,12) ANDEAN “TIRADITO” NIKKEI
Cured trout with seasonal vegetables, avocado
and maca emulsion, “leche de tigre” nikkei style
\$22
- (1,3,4,6,10,12) LOIN TARTAR
Tender loin, pickled veggies, toasts
\$24
- (4,6,9) “TIRADITO” OLIVE STYLE
Cured catch of the day, “leche de tigre”, olive oil,
crispy garlic
\$26
- (4,6,9) TRADITIONAL CEVICHE
Catch of the day cured, glazed sweet potato
and classic “leche de tigre”
\$29
- (3,4,7,10,12) PICANA AJAMONADA
Angus picaña, vitello sauce, pickles and de’ausangate cheese
\$32

* SALADS *

(1,3,8,12)

VEGAN CAESAR SALAD

Romaine lettuce, emulsified almond vinaigrette,
pickled onions
\$16

(1,3,7,8,12,15,VEG)

TOMATO SALAD

Tomatoes from our garden, lettuce vinaigrette,
almond milk and pickles
\$18

(1,3,4,6,10,12)

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, angus picaña, parmesan, caesar sauce
\$22

* SOUPS *

(1,3,6,7,8)

PUMPKIN CREAM SOUP

Local pumpkin and crunchy zucchini
\$22

(1,3,6,9)

CHICKEN CONSOMÉ

Chicken slices, vegetable and noodles
\$22

* MAIN DISHES *

- (1,3,6,7,8,12,veg) “ANTICUCHOS “ FROM OUR GARDEN
Grilled cabbage with sauce, siupanca sauce, mashed potatoes
and yellow chili
\$24
- (1,6,7,9,12,15,veg) VEGETABLE RISOTTO
Mellow vegetable risotto from the garden
\$24
- (1,6,7,12) BUCATTINI OF MUSHROOMS
Devil sauce, sautéed vegetables and mushrooms, pancratator
\$24
- (1,3,6,7,8) PUMPKIN RAVIOLI
Roasted squash, goat cheese, orange sauce
\$30
- (1,4,6) CATCH OF THE DAY ”SUDADO”
Sautéed tomatoes and onions, “sudado” sauce
\$32
- (1,6,12) STRIP ROAST FROM THE ANDES TO SOUTHEAST ASIA
Butter bean purée, crispy garlic chips, pickles
and travel sauce
\$32
- (1,2,4,5,6,7,11,12) LOMO SALTADO
Sirloin, sautéed vegetables, crispy native potato
\$34
- (6) SUCKLING PIG
Mortar potatoes, suckling pig juice, green salad
\$38
- (1,3,6,7,9,12) LAMB MELLOWED
Northern style risotto, boneless lamb, green salad
\$38
- (1,2,3,4,5,7,12) BUCATTINI FRUTO DI MARE
Devil sauce, seafood satéed, “pancratator”
\$42

* DESSERTS *

(1,3,6,7,8,11)

CREAMY CHOCOLATE CAKE

Saber dough, 64% chocolate,
whipped cream and olive oil
\$14

(1,3,6,7,8)

CARROT CAKE

Cream cheese frosting, vanilla ice cream
\$14

(1,3,5,6,7,8,11)

CHOCOLATE FRITTERS

70% chocolate true, picaron dough
\$16

(1,3,7)

ANDEAN CHEESE CAKE

Cordillera, paria and ausangate cheese
\$16

(3,7)

FRUIT PLATE WITH HOUSE SORBET

\$15

(3,7)

HANDCRAFTED ICE CREAM AND SORBETS

\$14

(8,15,VEG)

PUMPKIN SWEET

Fig honey, pineapple crunch
\$14

FOOD ALLERGY INFORMATION

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.

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| (1) Cereals containing gluten | (9) Celery |
| (2) Crustaceans | (10) Mustard |
| (3) Eggs | (11) Sesame seeds |
| (4) Fish | (12) Sulphur dioxide and sulphites |
| (5) Peanuts | (13) Lupin beans |
| (6) Soybeans | (14) Molluscs |
| (7) Milk | (15) Suitable for vegetarians |
| (8) Nuts | |