

(1,2,3,4,5,7,12) LINGUINI DEL PACÍFICO / LINGUINI FROM THE PACIFIC  
Salsa diablo, mariscos salteados  
Devil sauce, sautéed seafood  
S/158 | \$42

(1,3,6,7,8,16) CREMA DE ZAPALLO / PUMPKIN CREAM SOUP  
Zapallo regional y crocante de zuquini  
Local pumpkin and crunchy zucchini  
S/83 | \$22

(1,3,6,9) CONSOMÉ DE POLLO / CHICKEN CONSOMÉ  
Láminas de pollo, en consomé de vegetales  
y fideos cabello de ángel  
Chicken slices, vegetable and noodles  
S/83 | \$22

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

# OQRE

Los precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/ 3.75 . 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/ 3.75. At time of payment we'll apply the current exchange rate as displayed in the Reception area.

## \* ENTRADAS Y ENSALADAS \* STARTERS AND SALADS

(1,6,12)	<u>GYOZA DE LA CASA / HOUSE GYOZAS</u> ESPECIAL DEL CHEF / SIGNATURE DISH Relleno de adobo cuzqueño y su uchucuta Stuffed with cusquenean “adobo” and “uchucuta” S/75   \$20
(1,3,6,7,11,15,16)	<u>GYOZAS DE SETAS / MUSHROOM GYOZAS</u> Setas andinas y pachikay casero Andean mushroom and homemade “pachikay” S/75   \$20
(1,2,4,5,6,7,11,12)	<u>TIRADITO ANDINO NIKKEI / ANDEAN “TIRADITO” NIKKEI ●</u> Trucha curada, verduras de temporada, leche de tigre nikkei Cured trout, seasonal vegetables and “leche de tigre” nikkei style S/83   \$22
(1,3,4,6,10,12)	<u>TARTAR DE LOMO / BEEF TENDER LOIN TARTAR</u> Lomo fino, encurtidos y tostadas Beef tender loin, pickled veggies, toasts S/90   \$24
(3,4,6,7,9,10,12,14)	<u>PULPO AL OLIVO / OCTOPUS WITH OLIVES</u> Láminas de pulpo, salsa de olivo, chalaquita y choclo andino S/98   \$26
(4,6,9)	<u>CEVICHE TRADICIONAL / TRADITIONAL CEVICHE</u> Pesca del día, camote glaseado y ajíes peruanos Catch of the day, glazed sweet potato and peruvian chilis S/109   \$29
(4,6,7,9,12,14)	<u>CONCHAS BLOODY MARY / BLOODY MARY SHELLS</u> Conchas, salsa bloody Mary, hueveras de trucha, chalaquita con pepino Shells, bloody mary sauce, trout roe and chalaquita with cucumber S/143   \$38
(1,3,8,12,16)	<u>ENSALADA OQRE / OQRE SALAD</u> Lechuga romana, vinagreta de almendras, cebollas encurtidas y hierbas andinas Romaine lettuce, almond vinaigrette, pickled onions and andean herbs S/60   \$16
6,7)	<u>BERENJENA BRASEADA / BRASED EGGPLANT</u> Tzatziki de chincho, miso andino y quinuas Chincho tzatziki, andean miso and quinoa S/90   \$24
(1,3,4,6,10,12)	<u>ENSALADA CESAR DE LA CASA / CHEF'S CAESAR SALAD</u> Lechuga romana, jamón de picaña angus, parmesano, salsa César Romaine lettuce, angus picanha ham, parmesan, caesar sauce S/83   \$22 ● PRODUCTO SOSTENIBLE / SUSTAINABLE PRODUCT

## \* PRINCIPALES Y SOPAS \* MAIN DISHES AND SOUPS

(1,3,6,7,8,12,15,16)	<u>ANTICUCHOS DE COL / CABBAGE “ANTICUCHOS”</u> Col a la brasa, salsa siupanca, puré de papa con ají amarillo y chimichurri local Grilled cabbage, siupanca sauce, mashed potatoes with yellow chili and local chimichurri S/90   \$24
(1,4,6,7)	<u>RIGATONI AL ESTILO AREQUIPEÑO / AREQUIPENIAN STYLE RIGATONI</u> 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/171   \$35
(1,6,7,9,12,15,16)	<u>RISOTTO DEL HUERTO / RISOTTO FROM THE GARDEN</u> Arroz meloso con verduras salteadas Creamy rice with sautéed vegetables S/90   \$24
(1,3,6,7,8)	<u>RAVIOLES DE ZAPALLO / PUMPKIN RAVIOLI</u> Zapallo rostizado, queso de cabra, salsa a la naranja Roasted squash, goat cheese, orange sauce S/113   \$30
(1,4,6)	<u>SUDADO CUSQUEÑO / CUSQUENEAN SUDADO</u> Pesca del día, tomates y cebollas salteadas, salsa de sudado, cremoso de choclo y chincho Catch of the day, sautéed tomatoes and onions, “sudado” sauce, creamy corn and chincho S/120   \$32
(1,6,12)	<u>PATO CRIOLLO / CREOLE DUCK</u> Pepian de choclo norteña, ollucos encurtidos y ajo crocante Corn pepian northern style, pickled “ollucos” and crispy garlic S/158   \$42
(1,2,4,5,6,7,11,12)	<u>LOMO SALTADO / LOMO SALTADO</u> Lomo fino, verduras salteadas, papa crujiente Sirloin, sautéed vegetables, crispy potato S/128   \$34
(6)	<u>COCHINILLO CRUJIENTEZ / SUCKLING PIG</u> ESPECIAL DEL CHEF / SIGNATURE DISH Papas mortero, jugo de cochinito, ensalada verde Crushed potatoes, suckling pig juice, green salad S/143   \$38
(1,3,6,7,9,12)	<u>CORDERO NORTEÑO / NORTHERN PERUVIAN LAMB</u> Arroz meloso, cordero deshuesado, ensalada verde Creamy rice, boneless lamb, green salad S/143   \$38