EL TUPAY

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 knowif you have any allergies or speacial 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/ 3.75 . 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.

SIGNATURE MENU

AMUSE - BOUCHE

Bombón de atún y palta [4]
Tuna and avocado bonbon

ENTRADA | STARTER

Betarraga deshidratada y queso de cabra [3,7,10]
Sun-dried beetroot and goat cheese
Vino: Magnolia P. Grigio, Italia

Vitello Tonato, mashua, tumbo [1,3,4,6,7,10,11]
Vino: Magnolia P. Grigio, Italia

SOPAS | SOUP

Crema de pimiento rojo asado y tomate,
pechuga de pato ahumada artesanal, tocino crocante [7]
Roasted red pepper and tomato cream, homemade smoked duck breast, crispy bacon
Vino: Tacama Doña Ana Chard, Perú

O | OR

Bisque de langosta, tempura de langostino [1,2,6,7,9]
Lobster bisque with prawn tempura
Vino: Tacama Doña Ana Chard, Perú

FONDO | MAIN COURSE

(Plato a elección | Dish on choice)

Cola de langosta, espuma Beurre Blanc con ají panca [2,4,6,7]
Lobster tail in beurre blanc sauce, oyster mushrooms
Vino: Tacama Doña Ana Chardonnay, Perú

Paiche mosaico, crema de coliflor con trufa [4,7]
Paiche and trout mosaic, cauliflower cream with truffle
Vino: Tacama Doña Ana Chard, Perú

Beef Wellington [1,3,7]
Vino: Montes Alpha C. Sauvi, Chile

Cordero cocido lentamente y crema de pallares con hierbas andinas [7]
Slow-cooked lamb with Andean herb lima bean purée
Vino: Montes Alpha C. Sauvi, Chile

Stroganoff de wagyu, puré de papa amarilla, champiñones [1,6,7]
Wagyu stroganoff, yellow potato purée, mushrooms
Vino: Hito Tempranillo, España

POSTRES | DESSERT

Sorbete de sanki, mermelada de piña, gelée de caña
Sanki sorbet, pineapple marmalade, sugarcane gelée
Vino: S. Julia Tardio Torr, Vlog, Argentina

Oro de los Incas: lúcuma y chocolate, salsa de almendras, flores andinas [1,3,7]
Gold of the Incas: lúcuma and chocolate, almond sauce, Andean flowers
Vino: S. Julia Tardio Torr, Vlog, Argentina

PRECIO PRICE: S/ 462 | $132

PRECIO CON MARIDAJE | PRICE WITH PAIRING: S/ 578 | $ 165