

ALMUERZO LUNCH

PARA PICAR

Croquetas de pollo brasa (5 UNIDADES) ^(1,3,6,7,12)	S/ 39
Papas nativas con huancaína y ocopa ^(1,6,7)	S/ 25
Tabla de charcutería y queso ^(7,8,12)	S/ 115

ENTRADAS

Tiradito de bonito ^(4,9,11)	S/ 45
Carpaccio de res ^(4,6,7,10,12)	S/ 45
Ensalada de pulpo ^(12,14)	S/ 50
Salmorejo (SOPA FRÍA) ^(1,9)	S/ 45
Hummus con berenjena ⁽⁸⁾	S/ 43
Col a la brasa y tahine ^(8,11)	S/ 45

ENSALADAS

Ensalada mar y tierra ⁽²⁾	S/ 45
Langostino, tocino, palta, lechuga romana, alcachofa	
Ensalada grillada ⁽¹²⁾	S/ 45
Brócoli, zapallo italiano, champiñones, pimientos de colores	
Ensalada de la casa ^(3,7,11)	S/ 45
Lechuga romana, queso de cabra ahumado, tocino, huevo de codorniz	

CEVICHES

Ceviche clásico ^(1,3,4,9,10,12)	S/ 75
Ceviche clásico al ají amarillo ^(1,3,4,9,10,12)	S/ 75
Ceviche mixto clásico ^(2,4,9,12)	S/ 85
Ceviche mixto al ají amarillo ^(2,4,9,12)	S/ 85

FONDOS

CON UN ACOMPAÑAMIENTO A ESCOGER

Pollito bebé ^(1,6,7,12)	S/ 79
Panceta 300 gr ^(1,6,12)	S/ 85
Langostino jumbo (3 UNIDADES) ^(2,6)	S/ 99
Róbalo 160 gr ⁽⁴⁾	S/ 95
Salmón 160 gr ^(4,7)	S/ 90
Lomo fino 180 gr ⁽⁶⁾	S/ 85
Seco asado de tira angus 140 gr ^(1,6,7,8,9,12)	S/ 70

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas a la mantequilla y ajos ^(6,7)	S/ 45
Arroz con choclo	S/ 20
Pastel de yuca al ají amarillo ^(7,8)	S/ 25
Pasta, tomates cherry y ajos ^(1,7,9)	S/ 35
Puré de paltas ⁽⁸⁾	S/ 25

POSTRES

Chocolate con helado de higo ^(0,0,0)	S/ 36
Flan de vainilla amazónica ^(0,0,0)	S/ 36
Merengado de chirimoya con amaretto ^(3,6,7,8)	S/ 36

PARA SU INFORMACIÓN

Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designado por las regulaciones Europeas No. 1169/2011:

(1) Gluten (2) Crustáceos (3) Huevos (4) Pescado (5) Maní (6) Soya (7) Leche (8) Nueces (9) Apio (10) Mostaza (11) Ajonjolí (12) Dióxido de azufre y sulfitos (13) Altramueces (14) Moluscos. Agradecemos las consultas de huéspedes y clientes que deseen saber si algún elemento del menú contiene ingredientes particulares. Infórmenos sobre cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta al realizar su pedido.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo

CENA DINNER

PARA PICAR

Croquetas de pollo brasa (5 UNIDADES) ^(1,3,6,7,12)	S/ 39
Papas nativas con huancaína y ocopa ^(1,6,7)	S/ 25
Tabla de charcutería y queso ^(7,8,12)	S/ 115

ENTRADAS

Tiradito de bonito ^(4,9,11)	S/ 45
Carpaccio de res ^(4,6,7,10,12)	S/ 45
Ensalada de pulpo ^(12,14)	S/ 50
Ceviche tradicional ^(1,3,4,9,10,12)	S/ 75
Salmorejo (SOPA FRÍA) ^(1,9)	S/ 45
Hummus con berenjena ⁽⁸⁾	S/ 43
Col a la brasa y tahine ^(8,11)	S/ 45

ENSALADAS

Ensalada mar y tierra ⁽²⁾	S/ 45
Langostino, tocino, palta, lechuga romana, alcachofa	
Ensalada grillada ⁽¹²⁾	S/ 45
Brócoli, zapallo italiano, champiñones, pimientos de colores	
Ensalada de la casa ^(3,7,11)	S/ 45
Lechuga romana, queso de cabra ahumado, tocino, huevo de codorniz	

RISOTTO

Risotto de hongos ^(0,0,0)	S/ 58
Risotto de mares ^(7,9,12)	S/ 49
Risotto alocrado ^(7,12)	S/ 49
Risotto norteño ^(1,7,12)	S/ 49

FONDOS

CON UN ACOMPAÑAMIENTO A ESCOGER

Pollito bebé ^(1,6,7,12)	S/ 79
Panceta 300 gr ^(1,6,12)	S/ 85
Langostino jumbo (3 UNIDADES) ^(2,6)	S/ 99
Róbalo 160 gr ⁽⁴⁾	S/ 95
Salmón 160 gr ^(4,7)	S/ 90
Lomo fino 180 gr ⁽⁶⁾	S/ 85
Seco asado de tira de angus 140 gr ^(1,6,7,8,9,12)	S/ 70

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas a la mantequilla y ajos ^(6,7)	S/ 45
Arroz con choclo	S/ 20
Pastel de yuca al ají amarillo ^(7,8)	S/ 25
Pasta, tomates cherry y ajos ^(1,7,9)	S/ 35
Puré de pallares ⁽⁸⁾	S/ 25

POSTRES

Chocolate con helado de higo ^(0,0,0)	S/ 36
Flan de vainilla amazónica ^(0,0,0)	S/ 36
Merengado de chirimoya con amaretto ^(3,6,7,8)	S/ 36

PARA SU INFORMACIÓN

Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designado por las regulaciones Europeas No. 1169/2011:

(1) Gluten (2) Crustáceos (3) Huevos (4) Pescado (5) Maní (6) Soya (7) Leche (8) Nueces (9) Apio (10) Mostaza (11) Ajonjolí (12) Dióxido de azufre y sulfitos (13) Altramueces (14) Moluscos. Agradecemos las consultas de huéspedes y clientes que deseen saber si algún elemento del menú contiene ingredientes particulares. Infórmenos sobre cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta al realizar su pedido.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo

LUNCH

ALMUERZO

SNACKS

Rotisserie chicken croquettes (5 PIECES) ^(1,3,6,7,12)	S/ 39
Native potatoes with huancaína and ocopa sauces ^(1,6,7)	S/ 25
Charcuterie and cheese board ^(7,8,12)	S/ 115

STARTERS

Tiradito of bonito ^(4,9,11)	S/ 45
Beef carpaccio ^(4,6,7,10,12)	S/ 45
Octopus salad ^(12,14)	S/ 50
Salmorejo (COLD SOUP) ^(1,9)	S/ 45
Eggplant hummus ⁽⁸⁾	S/ 43
Charred cabbage with tahini ^(8,11)	S/ 45

SALADS

Earth and sea salad ⁽²⁾	S/ 45
Prawn, bacon, avocado, romaine lettuce, artichoke	
Grilled salad ⁽¹²⁾	S/ 45
Broccoli, zucchini, mushrooms, colorful bell peppers	
House salad ^(3,7,11)	S/ 45
Romaine lettuce, smoked goat cheese, bacon, quail egg	

CEVICHE

Classic ceviche ^(1,3,4,9,10,12)	S/ 75
Classic ceviche with yellow chili ^(1,3,4,9,10,12)	S/ 75
Classic mixed ceviche ^(2,4,9,12)	S/ 85
Mixed ceviche with yellow chili ^(2,4,9,12)	S/ 85

MAIN DISH

WITH ONE SIDE DISH TO CHOOSE FROM

Baby chicken ^(1,6,7,12)	S/ 79
Pork belly 300 gr ^(1,6,12)	S/ 85
Jumbo prawn (3 PIECES) ^(2,6)	S/ 99
Robalo 160 gr ⁽⁴⁾	S/ 95
Salmon 160 gr ^(4,7)	S/ 90
Tenderloin 180 gr ⁽⁶⁾	S/ 85
Angus short rib roast 140 gr ^(1,6,7,8,9,12)	S/ 70

SIDE DISHES

Butter and garlic potatoes ^(6,7)	S/ 45
Rice with corn	S/ 20
Cassava cake with yellow chili ^(7,8)	S/ 25
Pasta, cherries tomatoes and garlic ^(1,7,9)	S/ 35
Lima beans purée ⁽⁸⁾	S/ 25

DESSERTS

Chocolate with fig ice cream ^(0,0,0)	S/ 36
Amazonian vanilla flan ^(0,0,0)	S/ 36
Cherimoya meringue with amaretto ^(3,6,7,8)	S/ 36

FOR YOUR INFORMATION

Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens designated by European Regulations No. 1169/2011:

(1) Gluten (2) Crustaceans (3) Eggs (4) Fish (5) Peanuts (6) Soy (7) Milk (8) Nuts (9) Celery (10) Mustard (11) Sesame seeds (12) Sulphur dioxide and sulfites (13) Lupin (14) Molluscs. We welcome inquiries from guests and customers who wish to know if any menu item contains specific ingredients. Please inform us of any allergies or special dietary requirements we should take into consideration when placing your order.

Our commitment to sustainability is reflected in the sourcing of our products. Many of our items (including our fish, meats, agricultural products, and dairy) come from local suppliers. Our coffee and tea are certified organic and sourced from a fair trade partnership.

DINNER CENA

SNACKS

Rotisserie chicken croquettes (5 PIECES) ^(1,3,6,7,12)	S/ 39
Native potatoes with huancaína and ocopa sauces ^(1,6,7)	S/ 25
Charcuterie and cheese board ^(7,8,12)	S/ 115

STARTERS

Tiradito of bonito ^(4,9,11)	S/ 45
Beef carpaccio ^(4,6,7,10,12)	S/ 45
Octopus salad ^(12,14)	S/ 50
Traditional ceviche ^(1,3,4,9,10,12)	S/ 75
Salmorejo (COLD SOUP) ^(1,9)	S/ 45
Eggplant hummus ⁽⁸⁾	S/ 43
Charred cabbage with tahini ^(8,11)	S/ 45

SALADS

Earth and sea salad ⁽²⁾	S/ 45
Prawn, bacon, avocado, romaine lettuce, artichoke	
Grilled salad ⁽¹²⁾	S/ 45
Broccoli, zucchini, mushrooms, colorful bell peppers	
House salad ^(3,7,11)	S/ 45
Romaine lettuce, smoked goat cheese, bacon, quail egg	

RISOTTO

Mushroom Risotto ^(0,0,0)	S/ 58
Sea Risotto ^(7,9,12)	S/ 49
“Alocrado” style Risotto ^(7,12)	S/ 49
Northern Risotto ^(1,7,12)	S/ 49

MAIN DISH WITH ONE SIDE DISH TO CHOOSE FROM

Baby chicken ^(1,6,7,12)	S/ 79
Pork belly 300 gr ^(1,6,12)	S/ 85
Jumbo prawn (3 PIECES) ^(2,6)	S/ 99
Robalo 160 gr ⁽⁴⁾	S/ 95
Salmon 160 gr ^(4,7)	S/ 90
Tenderloin 180 gr ⁽⁶⁾	S/ 85
Angus short rib roast 140 gr ^(1,6,7,8,9,12)	S/ 70

SIDE DISHES

Butter and garlic potatoes ^(6,7)	S/ 45
Rice with corn	S/ 20
Cassava cake with yellow chili ^(7,8)	S/ 25
Pasta, cherries tomatoes and garlic ^(1,7,9)	S/ 35
Lima beans purée ⁽⁸⁾	S/ 25

DESSERTS

Chocolate with fig ice cream ^(0,0,0)	S/ 36
Amazonian vanilla flan ^(0,0,0)	S/ 36
Cherimoya meringue with amaretto ^(3,6,7,8)	S/ 36

FOR YOUR INFORMATION

Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens designated by European Regulations No. 1169/2011:

(1) Gluten (2) Crustaceans (3) Eggs (4) Fish (5) Peanuts (6) Soy (7) Milk (8) Nuts (9) Celery (10) Mustard (11) Sesame seeds (12) Sulphur dioxide and sulfites (13) Lupin (14) Molluscs. We welcome inquiries from guests and customers who wish to know if any menu item contains specific ingredients. Please inform us of any allergies or special dietary requirements we should take into consideration when placing your order.

Our commitment to sustainability is reflected in the sourcing of our products. Many of our items (including our fish, meats, agricultural products, and dairy) come from local suppliers. Our coffee and tea are certified organic and sourced from a fair trade partnership.