

ENTRADAS / APPETIZERS

CAUSA DE PECHUGUITAS DE POLLO EN DOS TEXTURAS / CAUSA FILLED WITH CHICKEN BREAST IN TWO TEXTURES

Rellenos de palta y pepino, montados con tartare de pollo, salsa de palta, salsa acevichada y pollitos crocantes al panko.

Filled with avocado and cucumber, topped with tartar of chicken, avocado sauce, ceviche sauce and crispy Panko chicken.

CEVICHE DE TRUCHA CON SABORES ANDINOS / CEVICHE OF TROUT WITH ANDEAN FLAVORS

Dados de trucha, marinado con hierbas de nuestros andes y crema de pimienta piquillo e hilos crocantes de camote.

Cubes of trout marinated with herbs from our Andean Region and cream of piquillo pepper and crunchy chips of sweet potato.

CEVICHE DE TRUCHA CLASICO AL ZUMO DE LIMÓN / CEVICHE OF CLASSIC TROUT WITH LEMON JUICE

Cubos de trucha, del valle marinados al zumo de limón con perfume de culantro, choclo, cubos de camote, crocante de maíz chullpi andino e hilos crocantes de camote.

Cubes of trout from the valley marinated with coriander-scented lemon juice, corn, cubes of sweet potato, crispy Andean chullpi corn and crispy sweet potato fries.

PASTEL DE CHOCLO / CORN PIE

Delicado pastel relleno de cola de buey y queso andino con una deliciosa salsa de hongos de Quishuarcancha Cusco e hilos crocantes de camote.

A delicate oxtail and Andean cheese stuffed pastry accompanied with a delicious Quishuarcancha Cusco mushroom sauce and crispy shoestring sweet potatoes.

ENSALADA SUMAQ / SUMAQ SALAD

Lechugas muy frescas con tomates confitados, praliné de castañas, esferas de Palta, queso frito de la región y una deliciosa vinagreta de sauco.

Very fresh lettuce with sugared tomatoes, chestnut praliné, rings of avocado, fried cheese of the region and a delicious dressing of sauco.

SOPA DEL DIA / SOUP OF THE DAY

Inspiración del chef en el mercado, trabajado a base de los productos locales.

Chef's inspiration at the market based on local products.

DIETA DE POLLO / CHICKEN BROTH

Consomé con láminas de pollo y vegetales, fideos cabello de ángel y cubos de papa amarilla.

Consommé of slices of chicken and vegetables, noodles and cubes of yellow potato.

FONDOS / MAIN DISHES

LOMO DE ALPACA / ALPACA TENDERLOIN

Lomo de alpaca a las brasas con bearnesa a la hierbabuena, hongos a la parrilla, puré de papas amarillas acompañado de pimiento y vainitas a la parrilla.

Grilled alpaca tenderloin with béarnaise sauce and spearmint, grilled mushrooms, smashed yellow potatoes accompanied with sweet pepper and grilled green beans.

ADOBO DE RES CON SABORES DEL SUR / SOUTHERN- FLAVORED VEAL STEW

Cocida hasta el cansancio, una delicada salsa de adobo, acompañado de risotto de zapallo loche y pimientos.

Cooked for endless hours in a delicious spicy marinade sauce, accompanied by Peruvian pumpkin risotto and bell pepper.

RAVIOLES RELLENOS DE SECO DE RES CON CASTAÑAS DE LA SELVA / RAVIOLI FILLED WITH BEEF IN CILANTRO SAUCE STEW WITH JUNGLE -GROWN BRAZIL NUTS

Rellenos de un delicioso seco con ligeros sabores a culantro y polvo de castañas frescas y aros fritos de cebolla.

Filled with delicious beef in a subtle cilantro sauce stew, finely ground Brazil nuts and fried onion rings.

PECHUGA DE POLLO CON SABORES ORIENTALES Y ANDINOS / ORIENTAL ANDEAN CHICKEN BREAST

Dados de pollo crocantes al panko, acompañado de una salsa Thai Peruana, con puré de espinacas, verduritas orientales salteadas al wok y crocante de fansi.

Crunchy panko breaded chicken cubes, accompanied by a Peruvian Thai sauce, spinach puree, oriental veggies sautéed in a wok and crispy fansi (Chinese noodles).

TRUCHA AL HORNO CON SABORES DE LOS APUS / BAKED TROUT WITH APUS FLAVORS

Al horno con un pastel de papa blanca con tocino y queso taleguió, salsa de naranja al perfume de ají limo y verduras a la parrilla.

Oven baked with white potato, bacon and cheese pastry, orange sauce flavored with ají limo pepper and grilled vegetables.

FETTUCCHINE MEDITERRÁNEO CON SABORES ANDINOS / MEDITERRANEAN FETTUCCHINE WITH ANDEAN FLAVORS

Fettuccine salteado con láminas de ajo, tomates frescos, juliana de albahaca y hierbas andinas al Aceite de oliva extra virgen.

Stir-fried fettuccine with thin garlic slivers, fresh tomatoes, basil a la julienne, Andean herbs and extra virgin olive oil.

POSTRES / DESSERTS

FONDANT DE CHOCOLATE / CHOCOLATE FONDANT

Volcán de chocolate caliente, rodeada con coulis de fresa y helado casero de vainilla.

Hot chocolate volcano, with strawberry coulis and home-made vanilla ice cream.

SUSPIRO DE TEMPORADA O CLÁSICO SUSPIRO A LA LIMEÑA / THE TRADITIONAL SUSPIRO A LA LIMEÑA

Tradicional postre limeño elaborado a base de merengue y manjar blanco a nuestro estilo.

Our version of the traditional Peruvian dessert made with meringue and caramel spread.

ARROZ CON LECHE CON PASAS BORRACHAS AL PISCO / RICE COOKED IN MILK WITH RAISINS SOAKED IN PISCO

El tradicional arroz con leche a la peruana, amenizado con Pisco Mosto Verde, granizado de chicha morada y crujiente de quinua.

The traditional Arroz con Leche, accompanied with Pisco Mosto Verde, iced chicha morada (beverage of purple corn) and quinoa caramel.

FANTASIA DE LÚCUMA / PHANTASY OF LUCUMA

Espuma de lúcuma, salsa tibia de café de la convención y un refrescante helado de lúcuma.

Foam of lucuma, warm sauce of coffee from Convención and a refreshing ice cream of lucuma.

HELADO SURTIDO DE LA CASA / HOME-MADE ASSORTED ICE CREAM

Sabores de frutas de la estación a su elección.

Seasonal fruit flavors at your election.

ENSALADA DE FRUTAS / FRUIT SALAD

Variedades de frutos de la estación con jugos de naranjas frescas y miel de abeja.

Variety of fruit in season with fresh orange juice and honey.