

ENTRADAS

CAUSA DE LANGOSTINOS

S/ 35

Masa de papa , ají amarillo y jugo de limón , coronado con palta y langostinos a la parrilla con una salsa con sabor marino.

CAUSA DE PULPO

S/ 40

Masa de papa , ají amarillo y jugo de limón , coronado con palta, pulpo a la parrilla condimentada con ajíes peruanos con una salsa con sabor marino y huevo de codorniz.

BRUSQUETA DE LANGOSTINOS

S/ 30

Langostinos al ajo con aceite de oliva y pasta de rocotos , flameados con vino Sauvignon Blanc , servidos sobre pan crocante untado con mantequilla de hierbas.

CARPACCIO DE LOMO DE RES

S/ 39

Láminas de lomo fino de res maceradas en especias provenzales acompañadas con vinagreta de alcaparras y anchoas , ensalada de rúcula , almendras y galletas de la casa.

ANTCUCHO DE ALPACA

S/ 40

Trozos de lomo de alpaca marinadas en una salsa anticuchera servidas sobre papas andinas , choclo y ensalada criolla

TUÉTANO DE RES CON QUESO AZUL

S/ 30

Deliciosa salsa bordelesa elaborada con tuétano de res y vino , servida en su propio hueso , con trozos de queso azul acompañados de pan de la casa y brotes frescos.

CROQUETAS DE BECHAMEL CON QUESO AZUL

S/ 35

Rellenas de queso azul , servidas sobre salsa de sauco , chutney de piña y rúculas bañadas con queso azul fundido.

CEVICHE DE TRUCHA

S/ 40

Trucha de lago marinada en jugo de limón con ají limo y culantro , acompañada de camote glaseado y choclo tierno.

ENSALADAS

ENSALADA DE LANGOSTINOS

S/ 45

Langostinos , peras , palta y piña a la parrilla , sobre un mix de lechugas orgánicas , rociadas con una vinagreta de tumbo y hierbaluisa.

ENSALADA DE QUINUA

S/ 29

Mix de quinuas , roja , negra y blanca , acompañado de verduras , champiñones , zanahoria baby zucchini y un mix de lechugas con vinagreta de maracuyá.

SOPAS

CREMA DE VERDURAS

S/ 28

Mix de verduras en cocción lenta , decorado con crema agria y una corona de pequeños cubos de pan tostado.

SOPA DE QUINUA CON POLLO

S/ 30

Sopa de verduras con mix de quinuas , pollo zapallo , habas y zanahoria , aromatizada con huacatay.

CARNES

Todas las carnes se sirven sobre una piedra volcánica artesanal de Arequipa - Perú

CORTES IMPORTADOS ARGENTINA

- BIFE ANCHO

13 oz / 350 gr.

S/ 165

BIFE ANGOSTO

13 oz / 350 gr.

S/ 165

PICAÑA

13 oz / 350 gr.

S/ 160

CORTES DE OXAPAMPA

- BIFE ANCHO

13 oz / 350 gr.

S/ 115

BIFE ANGOSTO

13 oz / 350 gr.

S/ 115

T- BONE

21 oz / 500 gr.

S/ 125

PICAÑA

13 oz / 350 gr.

S/ 110

CORTES LOCALES / LOCAL MEATS

- LOMO FINO DE RES

S/ 69

LOMO DE ALPACA

S/ 69

FILETE DE TRUCHA

S/ 60

LANGOSTINOS

S/ 69

PECHUGA DE POLLO

S/ 55

MARY TIERRA (Lomo de res y Langostinos)

S/ 69

MIX DE CHORIZOS (Cordero y Pollo)

S/ 65

BRAZUELO DE CORDERO



S/ 69

CODILLO DE CERDO



S/ 65
- Cordero tradicional de Ayaviri , cocido lentamente en horno y bañado con una salsa de vino tinto

Codillo de cerdo en cocción lenta , con una salsa de vino blanco , con verduras sobre pastel de papa con manzana



GLUTÉN



LACTEOS



MARISCOS



FRUTOS SECOS

GUARNICIONES

Nuestras opciones de carnes peruanas e importadas incluyen una guarnicion y una ensalada del huerto

- Papas al horno rellenas de una cremosa salsa blanca con queso azul y mozzarella.  
- Papas nativas doradas , salteadas con tocino crocante y perejil. 
- Papas fritas crocantes con un sutil toque de orégano.
- Salteado de verduras acompañado de champiñones rellenos de pimienta y puerro.   
- Fettuccine servido con su elección de salsa blanca , salsa de ají amarillo o mantequilla  

FONDOS

LOMO SALTADO S/ 62

Lomo de res salteado al wok con cebolla , ají amarillo , tomate , culantro y salsa de soya acompañado de papas fritas y arroz con choclo.

AJÍ DE GALLINA S/ 40

Suave saña de ají amarillo con pecanas y queso parmesano servida sobre papas andinas , aceitunas , huevo de codorniz y arroz.

GUISO DE RABO S/ 52

Rabo de res cocido lentamente con verduras y vino tinto , acompañado de puré de papa amarilla y ensalada fresca con una vinagreta de alcázaras.

OSSOBUCCO CON POLENTA S/ 60

Ossobuco de ternera cocido lentamente en vino tinto con hongos y verduras , servido sobre puré de polenta , crema agria y esparagos a la parrilla.

HAMBURGUESA CATEDRAL S/ 40

Hamburguesa de lomo de res y cerdo , cubierta con queso cheddar , servida en pan artesanal con lechuga , tomate , cebolla , tocino crocante y salsa de ají amarillo acompañada de papas fritas.

TRUCHA AL HORNO S/ 55

Trucha rellena con chimichurri , horneada en horno de barro con un toque de naranja , verduras al vino blanco y papas nativas crocantes.

PULPO A LA PARRILLA S/ 68

Pulpo al grill aderezado con ajíes peruanos , servido sobre verduras salteadas , champiñones rellenos acompañado de papas andina y chimichurri.

CUY AL HORNO DE BARRO S/ 99

Cuy asado en horno de barro , acompañado de papas andinas , ensalada fresca de huerto y salsa de la casa : Tiempo de preparacion 1 hora.

PIZZAS

PIZZA BOSCAIOLA S/ 47

Salsa de tomate , queso mozzarella , chorizo , tocino , cebolla blanca , pimentón y champiñones salteados , decorada con salsa de crema agria.

PARRILLERA S/ 48

Salsa de tomate , queso mozzarella , chorizo de cordero con hongos , pera , tomates salteados al tomillo y romero , pimentón y zapallito italiano , decorada con rúcula y reducción balsámica.

PIZZA ALFREDO CON POLLO S/ 49

Salsa blanca con queso crema , queso mozzarella , chorizo de pollo con hinojo , pollo a la parrilla , champiñones , pimentón y jamon , decorada con un mix de hojas del huerto.

PASTAS

TAGLIOLINI CON LANGOSTINOS S/ 59

Cremosa salsa de ají amarillo , leche de coco y vino blanco , aromatizada con hierba luisa , servida con langostinos a la parrilla , cushuro y brotes del huerto.

TAGLIATELLE CON RAGÚ DE RES S/ 49

Trozos de res cocidos lentamente con vino tinto y verduras , servidos sobre cintas de pasta fresca hecha en casa , con un toque de pretil fresco.

LASAÑA CARRILLERA DE RES S/ 40

Cachete de res cocido lentamente , intercalado con pasta fresca , salsa bechamel , queso mozzarella y parmesano , gratinada en horno de barro.



GLUTÉN



LACTEOS



MARISCOS



FRUTOS SECOS