

Aperitivos

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Pisco Sour | S/ 24 |
| Casa Andina Sour con tamarindo | S/ 24 |
| Chilcano de Pisco | S/ 24 |

RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Trilogía costeña
Pulpo en salsa de olivo, chicharrón de Calamar, palta
y nuestra famosa leche de tigre en crema rocoto

S/ 65

Trilogía de los andes
Tradicional rocoto relleno, pastel de choclo,
chicharrón de cerdo

S/ 65

Trilogía amazónica
Juane de gallina y arroz, cecina y chorizo regional a
la parrilla, ensalada de palta y palmitos

S/ 65



TABERNEIRO

| | | |
|-----------------------|----------------|-------------------|
| Blanco de blancos | S/ .20 copa | S/ .85 botella |
| Cabernet Sauvignon | S/ .20 copa | S/ .85 botella |

Tapas

Langostinos crocantes: Langostinos
envueltos en masa katafi servidos con
compota de miel y ají

S/ 24

Anticucho de pulpo: Trozos de pulpo a parrilla
marinados en salsa anticuchera acompañados
de papas al mortero.

S/ 18

Panceta confitada: Taco de panceta confitada
servido con piña a la parrilla y salsa de adobo

S/ 18

Entradas

Nuestro Ceviche Carretillero: Clásico ceviche
con pesca del día en leche de tigre al rocoto,
ají limo, culantro acompañado de crocantes de
calamar, choclo y camote amarillo.

S/ 55

Tiradito Fusión: Finas láminas de nuestra pesca
del día marinadas en leche de tigre de maracuyá
servido con dados de mango, palta y
mandarina.

S/ 55

Carpaccio de Pulpo: Láminas de suave pulpo
en vinagreta de limón-oliva con cremosa salsa
de olivas negras.

S/ 49

Ensalada del Alma: Mix de lechugas,
acompañados de pollo parrilla, portobellos
marinados, espárragos frescos laminados,
palmitos, tocino crocante, queso azul, tomates
frescos, en vinagreta de curry-manzana.

S/ 32

Ensalada Cesar: Lechuga Romana
acompañados de anchoas, crotones de pan al
ajo, queso parmesano en clásico aderezo cesar.

S/ 29

Trio de causas: Fina masa de papa amarilla con
toques de limón y ají, coronadas con chicharrón
de pescado en salsa huancaína, pulpo al olivo y
langostinos en salsa golf.

S/ 42

Crema de papas nativas y zapallo loche: Papas
nativas y zapallo loche cocidos lentamente
terminadas con un toque de nata, servido con
crotones de pan al ajo.

S/ 26

Nuestra sopa de pollo: Capelleti de pollo cocido
en su propio caldo, papas amarillas, huevo de
codorniz, apio y zanahoria.

S/ 30


Sopa Criolla: Carne picada cocida en aderezo
especial, servido con fideos cabello de ángel y
huevo pochado.

S/ 32

Parrilla Marina: Calamares, pulpo, langostinos y
trozos de pescado con sabores ahumados
acompañados de vegetales de temporada,
bañados en chimichurri criollo.

S/ 48

PLATOS Ligeros

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Ensalada de Quinua: Quinua blanca cocida, quinua roja crocante, hierba buena, pepino, tomate, queso, rabanitos, habas verdes, chips de papas nativas servido con crema de palta. | S/ 36 | Spaghetti Mediterráneo: Ligeros spaghettis con tomate fresco, ajos crocantes, albahaca fresca, aceite de oliva y queso parmesano  | S/ 34 |
|--|-------|--|-------|







Sandwichs

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Hamburguesa del Alma: De carne americana agnus, en salsa bbq con tocino, queso, cebolla crocante, pickles, tomate y lechugas acompañadas de crocantes papas peruanas. | S/ 48 | Club Sándwich: El clásico con pollo a la plancha, tocino, jamón, queso, lechuga, palta y tomate servido con crocantes papas fritas peruanas | S/ 45 |
|---|-------|---|-------|

PLATOS de Fondo

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Ravioles de Queso -Alcachofa en ragú de hongos: Ravioles rellenos de alcachofa, queso mozzarella y queso ricota, en ragú de hongos – tocino, arugula bb. | S/ 42 | Ossobuco estofado con trigo cremoso: Tradicional ossobuco estofado lentamente en ajíes y tomate acompañando de un risotto de trigo | S/ 52 |
| Fetuccini Huancaína con Lomo Saltado: Fetuccini en salsa huancaína servidos con jugosos dados de lomo fino, cebolla, tomate, ají, culantro salteados al wok | S/ 52 | Lomo de alpaca con puré de papas y hongos: Lomo de alpaca en salsa demiglase acompañado de puré de papas y hongos, vegetales salteados de temporada | S/ 48 |
| Salmon Capón- Ayacucho: Filete de salmón laqueado en salsa de miel-ajíes, acompañado de chaufa de quinua, ensaladilla oriental. | S/ 55 | Bife a la Parrilla: 500 gr. de bife a la parrilla con papas amarillas al mortero, vegetales grillados, salsa de pimienta. | S/ 79 |
| Pesca del alma: Filete de pesca del día acompañado de risotto verde de espárragos, zanahorias y choclo bb, salsa de chupe. | S/ 48 | Asado de Tira Braseado: Asado de tira cocido lentamente, en cerveza negra y vino tinto, servido sobre polenta cremosa con toques de ají amarillo, chalotes glaseados, vainitas y zanahorias bb. | S/ 46 |
| Crocante Pollo BB: Pollo bb deshuesado, papas peruanas fritas, acompañados de fresca ensalada de lechugas, rabanitos, palta y tomates cherry. | S/ 46 | Lomo Saltado: Abanderado lomo saltado en fuego de wok con verduras, papas peruanas y arroz blanco. | S/ 52 |
| Pollo al BBQ Peruano: Pechuga de Pollo a parrilla en salsa bbq peruana servido con papas nativas al romero, ensalada fresca. | S/ 42 | | |

Acompañamientos

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Papas fritas  | S/ 12 | Puré de papa  | S/ 12 |
| Verduras al wok  | S/ 14 | Palta  | S/ 12 |
| Espárragos al grill   | S/ 14 | | |