

ENTRADAS PERUANAS

Orgía de Papas Andinas – S/ 30

Selección colorida de papas nativas con tres salsas emblemáticas: huancaína, rocoto y uchucuta. Perfecto para compartir.

Colorful selection of native potatoes with three iconic sauces: huancaína, rocoto, and uchucuta. Perfect for sharing.

Bunte Auswahl andiner Kartoffeln mit drei typischen Saucen: Huancaína, Rocoto und Uchucuta. Perfekt zum Teilen.

Sélection colorée de pommes de terre andines avec trois sauces emblématiques : huancaína, rocoto et uchucuta. Idéal à partager.

Dúo de Causitas – S/ 30

Causa limeña tradicional y solterito andino con queso, habas, tomate, rocoto y tartar de trucha fresca.

Traditional causa limeña and Andean solterito with cheese, fava beans, tomato, rocoto, and trout tartare.

Traditionelle limeña Causa und andiner Solterito: Käse, Ackerbohnen, Tomate, Rocoto und Forellentatar.

Causa limeña traditionnelle et solterito andin : fromage, fèves, tomate, rocoto et tartare de truite.

Rocoto Relleno Cusqueño – S/ 30

Rocoto gratinado relleno de lomo fino y verduras en soufflé, acompañado de papas amarillas.

Baked rocoto pepper stuffed with beef tenderloin and vegetables in soufflé, served with yellow potatoes.

Überbackener Rocoto, gefüllt mit Rinderfilet und Gemüse –Soufflé, serviert mit gelben Kartoffeln.

Piment rocoto gratiné farci de filet de bœuf et légumes en soufflé, accompagné de pommes de terre jaunes.

Dúo de Causitas – S/ 30

Causa limeña tradicional y solterito andino: queso, habas, tomate, rocoto y tartar de trucha fresca con aceite de oliva y ají limo.

Traditional causa limeña and Andean solterito: cheese, fava beans, tomato, rocoto, and fresh trout tartare with olive oil and ají limo.

Traditionelle limeña Causa und andiner Solterito: Käse, Ackerbohnen, Tomate, Rocoto und frisches Forellentatar mit Olivenöl und Ají Limo.

Causa limeña traditionnelle et solterito andin : fromage, fèves, tomate, rocoto et tartare de truite fraîche à l'huile d'olive et au piment limo.

Rocoto Relleno Cusqueño – S/ 30

Rocoto gratinado relleno de lomo fino y verduras en soufflé, acompañado de papas amarillas.

Baked rocoto pepper stuffed with beef tenderloin and vegetables in soufflé, served with yellow potatoes.

Überbackener Rocoto, gefüllt mit Rinderfilet und Gemüse –Soufflé, serviert mit gelben Kartoffeln.

Piment rocoto gratiné farci de filet de bœuf et légumes en soufflé, accompagné de pommes de terre jaunes.

Carpaccio de Alpaca – S/ 32

Finas láminas de lomito de alpaca con aceite de oliva, parmesano, alcaparras, muña y limón.

Thin slices of alpaca tenderloin with olive oil, parmesan, capers, muña, and lemon.

Feine Scheiben vom Alpaka –Lendenfilet mit Olivenöl, Parmesan, Kapern, Muña und Zitrone.

Fines tranches de filet d'alpaga à l'huile d'olive, parmesan, câpres, muña et citron.

Anticuchos de Corazón – S/ 28

Brochetas de corazón de res en salsa anticuchera, con papas nativas al chimichurri y maíz tierno.

Classic skewers of beef heart marinated in anticucho sauce, with native potatoes and young corn.

Traditionelle Spieße vom Rinderherz in Anticucho –Marinade, mit Andenkartoffeln und jungem Mais.

Brochettes de cœur de bœuf marinées dans une sauce anticuchera, servies avec pommes de terre andines et maïs tendre.

SOPAS Y ENSALADAS FRESCAS

Sopa Andina de Quinoa – S/ 30

Caldo tradicional con quinoa, verduras de estación, queso, leche y huevo escalfado. Reconfortante y nutritiva.

Traditional broth with quinoa, seasonal vegetables, cheese, milk, and poached egg. Comforting and nutritious.

Traditionelle Brühe mit Quinoa, saisonalem Gemüse, Käse, Milch und pochiertem Ei. Wärmend und nahrhaft.

Bouillon traditionnel avec quinoa, légumes de saison, fromage, lait et œuf poché. Réconfortante et nutritive.

Crema de Zapallo Macre – S/ 28

Sopa cremosa de zapallo nativo, ideal como entrada ligera y saludable.

Creamy soup made with native Peruvian squash. Light and healthy.

Cremige Suppe aus andinem Kürbis. Leicht und gesund.

Soupe crémeuse de courge andine, idéale comme entrée légère et saine.

Crema del Valle – S/ 28

Elaborada con maíz tierno, queso fresco y huacatay. Perfecta para paladares que buscan sabores suaves y herbales.

Made with tender corn, fresh cheese, and huacatay herb. Delicate and aromatic flavors.

Zubereitet mit jungem Mais, Frischkäse und Huacatay -Kraut. Fein und aromatisch.

Préparé avec maïs tendre, fromage frais et huacatay. Saveurs douces et herbacées.

Ensalada Orgánica – S/ 30

Mezcla de lechugas orgánicas, palta, tomate cherry, beterraga y champiñones grillados con vinagreta balsámica. Con pollo a la parrilla

Mix of organic lettuces, avocado, cherry tomato, beetroot, and grilled mushrooms with balsamic vinaigrette. With grilled chicken

Mischung aus Bio -Salaten, Avocado, Cherrytomate, Rote Bete und gegrillten Pilzen mit Balsamico-Vinaigrette. Mit gegrilltem Huhn

Mélange de laitues biologiques, avocat, tomate cerise, betterave et champignons grillés à la vinaigrette balsamique. Avec poulet grillé

Persea de Palta y Yuca – S/ 32

Dados de palta marinados con limón, aceite de oliva y cebolla china, sobre tomate fresco. Acompañados con bastones crocantes de yuca.

Avocado cubes marinated with lime, olive oil, and scallions over fresh tomato, served with crispy cassava sticks.

Avocadowürfel mariniert mit Limette, Olivenöl und Frühlingszwiebel auf frischer Tomate, dazu knusprige Maniokstangen.

PASTAS Y OPCIONES VEGETARIANAS

Ravioles de Camote con Amaretto – S/ 40

Rellenos de camote, queso crema y miel, servidos en mantequilla de salvia fresca con láminas de parmesano. Dulce y aromático.

Stuffed with sweet potato, cream cheese, and honey, served in sage butter with parmesan shavings. Sweet and aromatic.

Gefüllt mit Süßkartoffel, Frischkäse und Honig, serviert in Salzeibutter mit Parmesanspänen. Süß und aromatisch.

Farcis de patate douce, fromage frais et miel, servis dans un beurre de sauge avec copeaux de parmesan. Doux et parfumé.

Fettuccines (a elegir) – S/ 35

Boloñesa Clásica: con salsa roja de tomate y carne molida.

Hongos del Bosque: con champiñones, tomates confitados y arúgula.

Classic Bolognese: with tomato sauce and ground beef.

Forest Mushrooms: with mushrooms, confit tomatoes, and arugula.

Klassische Bolognese: mit Tomatensauce und Hackfleisch.

Waldpilze: mit Pilzen, confierten Tomaten und Rucola.

Bolognaise Classique : sauce tomate et viande hachée.

Champignons des Bois : champignons, tomates confites et roquette.

Chaufa de Quinoa Andina – S/ 35

Salteado al wok de quinoa negra, verduras frescas, champiñones, aceite de sésamo y salsa de soya. Fusión saludable y sin gluten.

Wok stir-fry of black quinoa, fresh vegetables, mushrooms, sesame oil, and soy sauce.

Healthy and gluten-free fusion.

Sauté au wok de quinoa noir, légumes frais, champignons, huile de sésame et sauce soja. Sain et sans gluten.

Wokgebratenes Schwarzes Quinoa mit frischem Gemüse, Pilzen, Sesamöl und Sojasauce. Gesund und glutenfrei.

Ceviche de Mango Tropical – S/ 32

Mango fresco marinado en limón y tumbo, con cebolla, cilantro y ají limo. Acompañado de camote y maíz chullpi tostado.

Fresh mango marinated in lime and tumbo, with onion, cilantro, and ají limo. Served with sweet potato and toasted chullpi corn.

Mangue fraîche marinée au citron vert et tumbo, avec oignon, coriandre et piment limo. Servi avec patate douce et maïs chullpi grillé.

Frische Mango in Limette und Tumbo mariniert, mit Zwiebel, Koriander und Ají Limo. Serviert mit Süßkartoffel und geröstetem Chullpi -Mais.

CARNES Y ESPECIALIDADES A LA PARRILLA

Lomo de Alpaca con Oporto – S/ 65

Medallones de alpaca sobre quinua al ají amarillo, nueces y pasas. Bañados en salsa de oporto y chancaca.

Alpaca medallions over quinoa with yellow chili, walnuts, and raisins. Finished with port wine and chancaca sauce.

Alpaka-Medaillons auf Quinoa mit gelber Chili, Nüssen und Rosinen. Mit Portwein - und Chancaca -Sauce verfeinert.

Médallions d'alpaga sur quinoa au piment jaune, noix et raisins secs. Nappés d'une sauce au porto et chancaca.

Lomo de Res a la Parrilla – S/ 65

Español: Corte fino de res con salsa de pimientos asados, gratín de papas y vegetales salteados.

English: Prime beef cut served with roasted pepper sauce, potato gratin, and sautéed vegetables.

Deutsch: Feines Rinderfilet mit gerösteter Paprikasauce, Kartoffelgratin und sautiertem Gemüse.

Français: Pièce de bœuf servie avec sauce aux poivrons rôtis, gratin de pommes de terre et légumes sautés.

Pollo Relleno con Pesto de Tomate – S/ 48

Pechuga rellena con queso crema y pasas, servida sobre puré rústico y salsa de tomate al pesto.

Chicken breast stuffed with cream cheese and raisins, served over rustic mashed potatoes and tomato pesto sauce.

Hühnerbrust gefüllt mit Frischkäse und Rosinen, serviert auf rustikalem Kartoffelpüree mit Tomaten -Pesto-Sauce.

Poitrine de poulet farcie au fromage frais et raisins secs, servie sur purée rustique et sauce tomate au pesto.

Trucha Grillada con Salsa Mediterránea – S/ 50

Filete de trucha de lago con puré de camote, bañado en salsa de tomate, alcaparras y naranja.

Lake trout fillet with sweet potato purée, topped with tomato, capers, and orange sauce.

Forellenfilet aus dem See mit Süßkartoffelpüree, dazu Tomaten -, Kapern - und Orangensauce.

Filet de truite de lac avec purée de patate douce, nappé de sauce tomate, câpres et orange.

PLATOS TÍPICOS DEL PERÚ

Adobo Cusqueño Tradicional – S/ 48

Cerdo marinado en chicha de jora, ají panca y especias, cocido por 6 horas. Servido con camote dorado.

Pork marinated in corn beer, panca chili, and spices, slow -cooked for 6 hours. Served with golden sweet potato.

Schweinefleisch mariniert in Maisbier, Ají Panca und Gewürzen, 6 Stunden langsam gekocht. Serviert mit goldener Süßkartoffel.

Porc mariné dans la chicha de jora, piment panca et épices, mijoté pendant 6 heures. Servi avec patate douce dorée.

Lomo Saltado Peruano – S/ 65

Tiras de lomo salteadas al wok con tomate, cebolla y ají amarillo. Servido con arroz blanco y papas fritas.

Beef strips stir -fried with tomato, onion, and yellow chili. Served with white rice and French fries.

Rindfleischstreifen im Wok mit Tomaten, Zwiebeln und gelber Chili gebraten. Serviert mit Reis und Pommes frites.

Lanières de bœuf sautées au wok avec tomate, oignon et piment jaune. Servies avec riz blanc et frites.

Ají de Gallina Clásico – S/ 40

Pollo deshilachado en salsa cremosa de ají amarillo, nueces y queso. Servido con papas, arroz y huevo de codorniz.

Shredded chicken in a creamy yellow chili, walnut, and cheese sauce. Served with potatoes, rice, and quail egg.

Zerkleinertes Huhn in cremiger Sauce aus gelber Chili, Nüssen und Käse. Serviert mit Kartoffeln, Reis und Wachtelei.

Poulet effiloché dans une sauce crémeuse au piment jaune, noix et fromage. Servi avec pommes de terre, riz et œuf de caille.

Ceviche de Trucha Andina – S/ 48

Trucha marinada en limón y tumbo, con cebolla y ají limo. Acompañado de camote y maíz chullpi.

Trout marinated in lime and tumbo, with onion and limo chili. Served with sweet potato and toasted corn.

Forelle mariniert in Limette und Tumbo, mit Zwiebeln und Ají Limo. Serviert mit Süßkartoffel und geröstetem Mais.

Truite marinée dans du citron vert et du tumbo, avec oignon et piment limo. Servie avec patate douce et maïs chullpi.



Cuy Chactado Andino – S/ 65

Brazuelos crocantes de cuy con ajo, huacatay y romero. Servido con rocoto relleno y maíz blanco.

Crispy guinea pig legs with garlic, huacatay, and rosemary. Served with stuffed rocoto pepper and white corn.

Knusprige Meerschweinchenkeulen mit Knoblauch, Huacatay und Rosmarin. Serviert mit gefülltem Rocoto und weißem Mais.

Cuisse de cochon d'Inde croustillante à l'ail, huacatay et romarin. Servie avec rocoto farci et maïs blanc.

Cuy Entero al Horno (previa reserva) – S/ 120

Cuy horneado tradicional, acompañado con rocoto relleno y papas doradas.

Traditional roasted guinea pig, served with stuffed rocoto and golden potatoes.

Traditionell gebratenes Meerschweinchen, serviert mit gefülltem Rocoto und goldenen Kartoffeln.

Cochon d'Inde rôti traditionnel, servi avec rocoto farci et pommes de terre dorées.



POSTRES ARTESANALES

Amor Andino (Cheesecake de Arándanos)– S/ 30

Amor Andino (Cheesecake de arándanos).

Andean Love (Blueberry Cheesecake).

Andine Liebe (Heidelbeer-Cheesecake).

Amour Andin (Cheesecake aux myrtilles).

Sueño de Maracuyá con Helado de Muña– S/ 30

Sueño de maracuyá con helado de muña.

Passion Fruit Dream with Muña Ice Cream.

Maracuja-Traum mit Muña-Eis.

Rêve de fruit de la passion avec glace à la muña.

Tiramisú al Estilo A Mi Manera– S/ 30

Tiramisú al estilo A Mi Manera.

Tiramisù A Mi Manera Style.

Tiramisù im A Mi Manera-Stil.

Tiramisù façon A Mi Manera.

Misti de Chocolate– S/ 30

Muffin de chocolate con centro líquido, coulis de frambuesa y helado casero.

Chocolate muffin with molten center, raspberry coulis, and homemade ice cream.

Schokoladen-Muffin mit flüssigem Kern, Himbeercoulis und hausgemachtem Eis.

Muffin au chocolat cœur coulant, coulis de framboise et glace maison.