

PEQUEÑAS RACIONES  
**R**

🌿 **ALOE Y YACÓN  
EN AGUACHILE**  
caigua, verdolaga y pimpinela  
16

🌿 **TOSTADAS DE CHOCLO**  
choclo salteado, kéfir y brotes de choclo  
12

**JAMÓN DE PAICHE**  
grisinos de yuca  
28

**TACOS DE PLÁTANO MADURO**  
con panceta y kimchi  
18

**TARTAR DE PATO AÑEJO**  
mostaza en grano y ají amarillo ahumado  
22

**TAMAL DE ERIZOS**  
tamal de olla y erizos al natural con chalaca  
22

**EMPANADA DE MARISCOS**  
rocoto molido  
15

**CANASTA DE PAN**  
panes de la casa y mantequilla orgánica  
6

**CRUDITE Y QAPCHI**  
verduras orgánicas de la huerta crudas  
y qapchi del día  
6

ENTRADAS  
**E**

**PEJERREYES EN JUGO VERDE**  
zucchini crudo y hojas de apio  
28

**CEVICHE DE CORVINA**  
leche de tumbo andino y zarandaja  
39

🌿 **ENSALADA DE  
SANDÍA A LA PARRILLA**  
flores de yuca, frisee, kéfir y vinagreta de jerez  
32

🌿 **ZANAHORIAS TEMPLADAS**  
texturas de zanahoria, queso de cabra maduro y ghee  
32

**ROAST BEEF**  
ensalada de hongos, hortigas, castañas  
y polvo de trufas de mar  
39

**NAVAJAS CHORRILLANAS**  
tomate, vino blanco, ají amarillo y cebollas  
36

**CONCHAS Y LECHE DE  
COCO QUEMADA**  
mango y tamarindo  
36

**PULPO CON MOJO DE  
SACHATOMATE**  
berenjenas picantes, arugula wasabi  
y limón curado  
39

5% de descuento para pagos en efectivo  
🌿 Plato vegetariano  
Incluye impuestos de ley

## FONDOS

# F

### CONCOLÓN DE ARROZ CON MARISCOS

mariscos saltados y jugo de sudado  
50

### PESCA DEL DÍA CON ESPINACAS AREQUIPEÑAS

choclo tierno y jugo de cebollas de rabo  
50

### RAVIOLES DE LACAYOTE

pesto de flores de zapallo y almendras  
42

### PAICHE AHUMADO

salsa de frutos rojos, y muselina de pituca  
55

### POLLO AL BARRIL

wrap de lechugas y hierbas ahumadas.  
Chimichurri de piña  
40

### TALLARÍN CON PICHONES

estofados al vino tinto y setas  
50

### ARROZ CON MORCILLA

panceta y pimientos piquillo  
46

### AJÍ DE PATO

pierna guisada, pechuga sellada, arroz achichado  
55

### CABRITO ASADO

jugo de algarrobo y calabazas rostizadas  
64

## POSTRES

# P

### MAÍZ MORADO

pan de maíz morado, sorbete de guiñaño,  
crema de frutos rojos y jarabe de hibiscus  
26

### GUANÁBANA Y CERALES ANDINOS

pate de kiwicha, quinua roja popeada  
y tostadas de chía  
26

### MERENGÓN DE MANGO

mango borracho, merengue de almendras  
y espuma de kefir  
28

### CREMA QUEMADA

clásica, hecha con vainilla del Fundo San Rocco  
28

### TARTA DE QUESO Y LIMÓN

helado de albahaca  
28

### CHOCOLATE X3

flourless de chocolate, mil hojas de castaña,  
chocolate de leche y helado de chocolate al 80%  
28

5% de descuento para pagos en efectivo

 Plato vegetariano

Incluye impuestos de ley