



## MENÚ (Español)

Precios en Soles

### SOPAS

#### CREMA DE ESPARRAGOS

Espárragos frescos blanqueados, procesados con cebolla blanca salteados, poro, mantequilla, crema de leche, sal y pimienta.

S/ 15.00

#### CONSOME DE POLLO

Pechuga de pollo, cortada en dados, hervidos en un fondo de pollo, acompañada de vegetales, (zanahoria, vainita, brócoli).

S/ 15.00

#### SOPA CRIOLLA

Picadillo de carne salteado con un aderezo básico, aji panca, fondo de carne, orégano, cabello de angel (pasta fina).

S/ 10.00

#### CALDO DE GALLINA

Tradicional caldo de gallina de corral, acompañado con yuca, moraya, papa y huevo duro.

S/ 10.00



## **PLATOS DE FONDO**

### **LOMO SALTADO**

Lomo fino en cortes indefinidos, salteados a fuego alto, con cebollas en gajos, tomates en gajos, culantro picado, acompañado de papas amarillas fritas y arroz blanco al natural.

S/ 15.00

### **LOMO SALTADO BUEN GUSTO**

Lomo fino en cubos, salteado a fuego alto, con aji limo procesado de la casa, vainilla, cebolla en gajos, tomate en gajos, acompañado de papas amarillas fritas y arroz blanco.

S/ 18.00

### **TRUCHA FRITA**

Deliciosa trucha del valle sagrado, cocida en plancha, acompañada de vegetales cocidos roseadas de una vinagreta de la casa, papas cocidas, y arroz blanco.

S/ 15.00

### **MILANEZA DE POLLO**

Pechuga de pollo empanizado, cubierto huevo con crema de leche y orégano fino, acompañado de papas fritas, vegetales cocidos (zanahoria, vainita, brócoli) y arroz blanco.

S/ 18.00

### **SECO DE RES**

Trozos de res, cocidos en fondo de cordero, culantro licuado, aderezo básico, acompañados de arroz blanco.

S/ 10.00

### **FREJOL CON SECO DE RES**

Crema de frejol rojo, acompañado de seco de res y arroz blanco

S/ 10.00



### **FREJOL CON TRUCHA**

Trucha del valle sagrado, cocido a la plancha, acompañado de una crema de frejoles, y arroz blanco  
S/ 18.00

### **SPAGHETTI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO**

Salsa a base de ají amarillo verde, salteado con cebolla, queso, ajo, procesado, mezclado con la pasta, coronado de un delicioso lomo saltado de la casa.  
S/ 18.00

### **TALLARIN VERDE CON BISTEC**

Salsa verde a base de albahaca, espinaca, queso, mantequilla, crema de leche, ajo, acompañado de un bistec en salsa de carne.  
S/ 10.00

### **TACU TACU CON LOMO SALTADO**

Crema de frejol rojo, con arroz cocido, acompañado de un jugoso lomo saltado de la casa y papas fritas.  
S/ 18.00

### **ADOBO CUSQUEÑO**

Tradicional adobo, compuesto por trozos de chanco, marinados en chicha de jora, ají picante, cebolla, servido en sus mismos jugos.  
S/ 10.00



## **VEGETARIANO**

### **RISOTTO DE QUINUA**

Quinoa negra cocida, aderezado con cebolla blanca, mantequilla, champiñones salteados, dos tipos de queso y crema de leche.

S/ 20.00

### **PENNE RIGATE EN SALSA BLANCA**

Penne rigate, en salsa de crema de leche con champiñones salteados, tomates caramelizados, hojas de espinaca, romero, tomillo, y queso parmesano rallado.

S/ 20.00

### **TALLARIN SALTADO DE VEGETALES**

Vegetales saltados en mantequilla, (pimiento, champiñones, vainita, calabacín, cebolla, tomate) con una pasta delgada.

S/ 15.00

### **CREMA DE ESPARRAGOS**

Espárragos blanqueados salteados con mantequilla, cebolla blanca, ajos, poro, procesados con crema de leche.

S/ 15.00



## **BEBIDAS**

### **PISCO SOUR (APERITIVO)**

Bebida tradicional peruana, refrescante a base de pisco peruano, clara de huevo, limón, jarabe de goma.

### **VINOS**

Nuestra selección de vinos cambia regularmente. Pregúntenos por nuestros vinos argentinos.  
Los precios por botella varían entre 35 y 45

### **GASEOSAS**

Inca Cola S/ 5.00 (botella de 1 litro)

Coca Cola S/ 5.00 (botella de 1 litro)

### **BEBIDAS CALIENTES**

Café S/ 5.00

Té S/ 3.00

## **POSTRE DEL DIA**

Pregúntenos.