

COMIDA TRADICIONAL AREQUIPEÑA

PARA EMPEZAR

- P** **ESCRIBANO DE LAPAS**
con papas, rocotos y tomates,
chichagre y aceite de oliva local.
- E** **OCOPA**
con papitas salerillo, papa amarilla
dorada, huevo de corral y queso
frito.
- E** **SOLTERITO DE QUESO**
la ensalada tradicional arequipeña,
con habas, rocoto, cebolla, papas,
tomates y aceitunas.
- P** **TORREJAS DE VERDURAS**
acompañadas de rocoto, llatán y
ocopa.
- S** **CHUPE DE LACAYOTE CON
QUESILLO**
un homenaje a Machahuay,
Provincia de Castilla.
- E** **ROCOTO RELLENO**
de carne picada a cuchillo, servido
con pastel de papa.
- P** **PIQUEO DE PICANTERÍA**
solterito, escribano, ocopa. Pura
tradicción.
- P** **SARZA DE CERDO**
con patitas y cabeza cocinadas
hasta dejarlas suavécitas.
- P** **PIQUEO DE SARZA DEL MAR**
erizos y lapas en su sarza de
cebolla, tomate y rocoto.
- P** **OCOPA DE SAN JOSÉ**
tolinas y lapas servidas con
ensalada tibia de papas, cebollas,
rocoto y llatán.



CHICHARRÓN DE CERDO
costillas de cerdo, papas doradas y
sarza criolla.

TORTILLA DE ERIZOS DE ATICO
con sarza de erizo, servida sobre
arroz.

ESTOFADO DE CORDERO
canilla estofada lentamente,
acompañada de ají de lacayote y
sarza.

S **PEBRE DE CORDERO**
sopa tradicional arequipeña, con
brazuelo, chuños, garbanzos,
papas y arroz.

EL SUPER ADOBO DE CERDO
de tres cortes; cogote, asado de
tira y carrillera. Hecho con el sabor
de antaño.

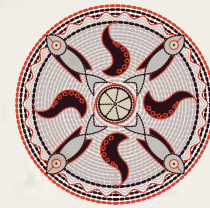
PATO ALMENDRADO
guisado lentamente con ají y
almendras, acompañado de arroz
blanco.

P **CUY CHACTADO**
acompañado de papas doradas,
sarza y nuestro pepián de
chochoca.

E STARTER

P TO SHARE

S SOUP



CAMARONES AREQUIPEÑOS

**DE ABRIL A DICIEMBRE, AREQUIPA
OFRECE AL PERÚ Y EL MUNDO
UNO DE LOS MÁS FINOS
CRUSTÁCEOS.**

- E** **CEBICHE DE CAMARONES**
con leche de tigre de coral
y rocoto.
- E** **CELADORES**
de camarón al limón y su coral. Sarza
y papas nativas.
- E** **CAUSA COCTEL**
camarones del valle de Quequezana
sobre causa de papa amarilla.
- E** **ROCOTO RELLENO**
el tradicional, con camarones.
Acompañado de pastel de papas.
- S** **CHUPE DE CAMARONES**
nuestro orgullo arequipeño, hecho
con los mejores camarones del valle
de Quequezana.
- PICANTE DE CAMARÓN**
guiso tradicional de ajíes, pecanas y
huacatay, acompañado de arroz.
- TORTILLA DE CAMARONES**
sobre arroz blanco, con sarza y
llatán.
- ARROZ A LA LEÑA**
arroz colorado con camarones
enteros.
- CAMARONES JUMBO**
parrilleros, crocantes o la
plancha (solo cuando el río es
generoso).



ESPECIALIDADES CON PRODUCTOS DE AREQUIPA

- P** TAMAL DE MAÍZ BLANCO
relleno de adobo de cerdo, con sarza de cebolla.
- P** TRÍO DE EMPANADAS
lacayote y queso, camarones, rocoto relleno.
- P** TEQUEÑOS
rellenos de adobo arequipeño, con crema de rocoto.
- P** TIRADITO DE TRUCHA
palta de Omate, quinua crocante, aceite de oliva, leche de tigre de rocoto.
- E** CEBICHE DE MOLLENDO
pesca del día, lapas y pulpo. Rocoto y cancha.
- E** CEBICHE CLÁSICO
pesca del día, limón, cebolla arequipeña, choclo, camote.
- E** PULPO A LA BRASA
del puerto de Ilo. Con jugo de anticucho, chimichurri y ensalada de papa rota.
- E** CUY PEKINÉS
crepe de maíz morado, hoisin de rocoto, encurtido de nabo y zanahoria.
- RAVIOLES DE OSSOBUÇO
con jugo al vino, salsa de mostaza y cebollas caramelizadas.
- CODILLO CROCANTE
carapulcra antigua de papa seca y fresca. Sarza de papaya arequipeña.
- LOMO SALTADO
el infaltable de una cocina peruana.
- TRUCHA A LA PLANCHA
con mantequilla de rocoto, pesque de quinua y huatia de tubérculos.
- ALPACA AL CURRY
con vegetales y frutas de estación. Acompañado de chaufa de quinua.



- BIFE DE ALPACA
con papas rotas, cebolla roja asada en horno de leña, solterito y salsa de vino tinto.
- OSSOBUÇO DE TERNERA ENTERO
cocinado lentamente con chicha de guiñapo, servido con tacu tacu dorado.
- PAILLARDA DE LOMO
mantequilla de adobo, arroz con choclo, papas paja, plátano y huevo.
- P** ARROZ CHICHA
arroz ahumado con chicharrones de chacra. De cuy, cordero y chancho (Para 2 personas).



DEL DULCE

- QUESO HELADO
Postre tradicional Arequipeño.
- CRÈME BRÛLLÉE MAZAMORRERO
Clásica crème brûlée sobre mazamorra morada.
- DERRUMBADO DE CHIRIMOYA
Manjar blanco, chirimoya, merengue, chocolate.
- ROCOTITO RELLENO
Tostada francesa, mouse de crema de queso, sorbete de papaya arequipeña, aguaymanto.
- PANACOTTA DE FRUTOS ROJOS
De vainilla, con fresa y frambuesa.
- DEGUSTACIÓN DE SUSPIROS
Tradicional, chocolate y lúcuma.
- TRÍO DE LA IBÉRICA
Tres mousses hechos de con el chocolate orgullo de Arequipa.
- ESFERA SENSIBLE
Rellena de manzanas asadas, espuma de canela y helado de zapallo loche.