

## COMIDA TRADICIONAL AREQUIPEÑA

### PARA EMPEZAR

- E** SOLTERITO DE QUESO  
La ensalada tradicional arequipeña, con habas, rocoto, cebolla, papas, tomates y aceitunas. 23
- P** TORREJAS DE VERDURAS  
Acompañadas de rocoto, llatán y ocopa. 23
- P** OCOPA  
Con papitas salerillo, papa amarilla dorada, huevo de corral y queso frito. 26
- E** ROCOTO RELLENO  
De carne picada a cuchillo, servido con pastel de papa. 36
- P** PIQUEO DE PICANTERÍA  
Solterito, escribano, ocopa. Pura tradición. 39
- E** CEBICHE DE ERIZOS A LA MOLLENDINA  
Con limón, cebolla, mote, cancha y camote. 49
- P** SARZA DEL MAR  
Erizos, tolina, pulpo y lapas en su sarza de cebolla, tomate y rocoto. 39

**E** ENTRADA

**P** PARA PICAR

**S** SOPA



CHICHARRÓN DE CERDO  
Costillas de cerdo, papas doradas y sarza criolla. 44

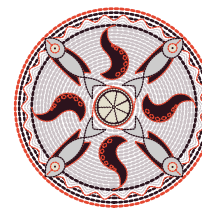
ADOBO TRADICIONAL  
Tradicional receta arequipeña hecha con el sabor de antaño. 44

REVUELTO DE ERIZOS  
Erizos de Ático con pan campesino, llatán, batido. 59

TACU LOCRO AREQUIPEÑO  
El clásico locro de pecho a nuestro estilo. 39

**S** CHUPE DE VERANO  
Pesca del día, cangrejo, choros y toda la tradición. 49

LECHÓN AL HORNO DE LEÑA  
Acompañado de papas tibias con escribano y compota de papayita arequipeña y rocoto. 49



ARROZ CON CHANCHO  
Lechón al horno, arroz saltado al wok terminado en nuestro horno de leña y acompañado con criolla. 49

**S** TIMPUSCA DE PERAS  
De cordero, peras de Tiabaya y todo lo que debe llevar esta sopa Arequipeña. 39

**P** CUY CHACTADO  
El Clásico, acompañado de papas doradas, sarza del huerto, llatán, batido. 89

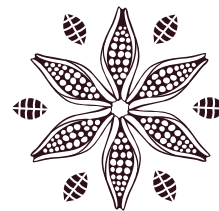
**P** CORDERO AL HORNO DE LEÑA  
De cordero de la Joya cocido lentamente en nuestro horno de leña, acompañado con papas rostizadas y ensalada de yacón y pepinillo.  
(Para 2. Espera: 25 minutos). 99



## ESPECIALIDADES CON PRODUCTOS DE AREQUIPA

- P** DUO DE TAMALES  
De maíz blanco con adobo arequipeño, verde con queso paria del colca. 24
- E** CAUSA ESCABECHE  
De pesca del día, huevo y aceituna. Sobre la tradicional causa de papa amarilla. 39
- E** ENSALADA CHICHA  
Hortalizas de la campiña, papaya arequipeña, queso frito, almendras, cebolla, palta y habas. 36
- P** TRÍO DE EMPANADAS  
De rocoto relleno, lacayote con queso, y picante de mariscos. 24
- P** TEQUEÑOS  
Los clásicos de lomo saltado con crema de rocoto o de ají de gallina con guacamole. 29
- E** PULPO A LA BRASA  
Del puerto de Ilo con jugo de anticucho, chimichurri y ensalada de papa rota. 42
- E** CUY PEKINÉS  
Crepe de maíz morado, hoisin de rocoto, encurtido de nabo y zanahoria. 53
- E** TIRADITO MAR Y RÍO  
De trucha con leche de tigre de alcachofas, pesca del día con leche de tigre de rocoto y mariscos con leche de tigre clásica. 42

- E** CEBICHE  
Pesca del día, limón, cebolla arequipeña, choclo y camote. 42  
De corvina, limón, cebolla arequipeña, choclo y camote. 59  
-----
- CANELONIS AREQUIPEÑOS  
Rellenos de espinaca, liccha y ricota. Cubierta con queso andino y Chuquibamba. 42
- RAVIOLES DE OSSOBUCO  
Con jugo al vino, salsa de mostaza y cebollas caramelizadas. 42
- FETUCCINI AREQUIPEÑO  
De cordero cocido con vino blanco y chicha de guiñapo. Terminado con crema, parmesano, hongos y aceite de oliva. Imperdible. 59
- LOMO SALTADO  
El infaltable de una cocina peruana. 48
- PAILLARDA DE LOMO  
Mantequilla adobo, arroz con choclo, papas paja, plátano y huevo. 56
- ASADO DE TIRA  
Estofado con vino tinto, acompañado de ravioles de alcachofa. 59



- OSSOBUCO DE TERNERA  
Cocinado lentamente con chicha de guiñapo, acompañado de tacu tacu dorado. 59
- ALPACA AL CURRY  
Con vegetales y frutas de estación, y chaufa de quinua. 59
- BIFE DE ALPACA  
Con papas rotas, cebolla roja asada en horno de leña, escribano, bernesa de huacatay y salsa de vino. 59
- CODILLO CROCANTE  
Membrillos asados, pastel de papa, salsa de miel al panca. 56
- TRUCHA DE ACHOMA  
A la plancha con cremoso de habas y arvejas servido con taboule de quinua. 49
- CORVINA DE MATARANI  
Con risotto alverjado y salsa de parihuela. 64
- AEROPUERTO MARINO  
Chaufa de quinuas del colca cubierta de jugosa tortilla y jalea de mariscos. 52
- ARROZ A LA LEÑA  
Arroz meloso de pesca del día y mariscos terminado en nuestro horno a leña. 89  
También pídale de corvina y mariscos.  
(Para 2. Espera: 30 minutos). 99



## DEL DULCE

- QUESO HELADO  
Postre tradicional Arequipeño. 19
- COPÓN DE MANGO Y GUANABANA  
Granizado de mango, espuma de guanabana y ensaladita de mango. 21
- DERRUMBADO DE CHIRIMOYA  
Manjar blanco, chirimoya, merengue, chocolate. 24
- ROCOTITO RELLENO  
Tostada francesa, mouse de crema de queso, sorbete de papaya arequipeña, aguaymanto. 24
- QUINUA Y MANZANA  
Manzanas asadas, aguaymanto, helado crumble de quinua. 21
- CRÈME BRÛLLÉE MAZAMORRERO  
Clásica crème brûlée sobre de mazamorra morada. 24
- ESFERA SENSIBLE  
Rellena de manzanas asadas, espuma de canela y helado de zapallo loche. 28
- DEGUSTACIÓN DE POSTRES CHICHA  
Queso helado, pie de limón, derrumabado de chirimoya y copón de mango. 39