

COMIDA TRADICIONAL AREQUIPEÑA

PARA EMPEZAR

- E** SOLTERITO DE QUESO
La ensalada tradicional arequipeña con habas, rocoto, cebolla, papas, tomates y aceitunas.
- P** TORREJAS DE VERDURAS
Las clásicas torrejas de acompañadas de batido, ocopa y llatan.
- E** OCOPA
Con papitas salerillo, papa amarilla dorada, huevo de corral y queso frito.
- E** ROCOTO RELLENO
De carne picada a cuchillo, servido con pastel de papa.
- P** PIQUEO DE PICANterÍA
Solterito, escribano, Ocopa. Pura tradición.
- P** SARZA DE LENGUA
De lengua de res cocida hasta quedar suavcita, cebollas, habas, choclo, papa y rocoto.
- E** CEBICHE DE ERIZOS DE ATICO
Con limón, cebolla, mote, cancha y camote.



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

- S** CHUPE
De habas y lacayote de Castilla, con papa lomito, huevo, leche y huacatay.

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

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

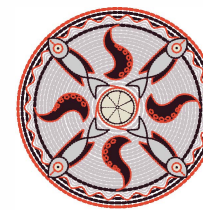
LINGUINI
De Erizos de Atico, al ajo, rocoto, vino blanco y perejil.

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

E ENTRADA

P PARA PICAR

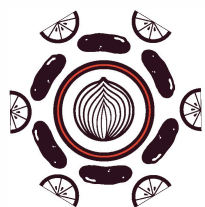
S SOPA



CAMARONES AREQUIPEÑOS

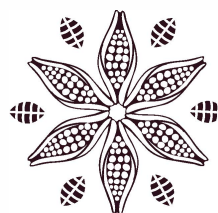
DE ABRIL A DICIEMBRE, AREQUIPA OFRECE A PERÚ Y EL MUNDO UNO DE LOS MÁS FINOS CRUSTÁCEOS EL CAMARÓN DE RÍO. EN CHICHA LES OFRECEMOS UN LARGO Y SABROSO REPERTORIO DE PLATOS, TANTO TRADICIONALES COMO CREATIVOS, EN DONDE EL CAMARÓN SE LUCE.

- E** CEBICHE
Camarones con leche de tigre de rocoto y coral, cebolla y choclo.
- 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.
- S** SUPER CHUPE
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.
- TRIGOTTO AREQUIPEÑO
Trigo cremoso al ají panca, con camarones y quesos arequipeños.
- AEROPUERTO
Chaufa de quinuas del colca cubierto por tortilla de camarones y llatán.
- FETUCCINI
Camarones del valle de Quequezana salteados con ajo arequipeño y aceite de oliva.



ESPECIALIDADES CON PRODUCTOS DE AREQUIPA

- P** DÚO DE TAMALES
De maíz blanco con adobo arequipeño, verde con queso paria del colca.
- E** ENSALADA CHICHA
Hortalizas de la campiña, espárragos, vainitas, palta, tomates cereza, almendra garrapiñada, papaya encurtida, queso de cabra, pita chips, vinagreta de la casa.
- 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.
- E** CEBICHE LUJOSO
De corvina, limón, cebolla arequipeña, choclo y camote.
- E** TIRADITO MAR Y RÍO
De trucha y corvina con leche de tigre de huacatay y licchas, chalaca, palta, quinua frita.



CANELONIS AREQUIPEÑOS
Rellenos de espinaca, Liccha, ricota, cubierta con queso andino y chuquibamba.

RAVIOLES DE OSSOBUCO
Con jugo al vino, salsa de mostaza y cebollas caramelizadas.

FETUCCINI AREQUIPEÑO
De cordero cocido con vino blanco, chicha de guiñapo terminado con crema, parmesano, hongos y aceite de oliva, imperdible.

LOMO SALTADO
El infaltable de una cocina peruana.

OSSOBUCO DE TERNERA
Cocinado lentamente con chicha de guiñapo, acompañado de tacu tacu dorado.

ALPACA AL CURRY Con
vegetales y frutas de estación.
Chaufa de quinua.

BIFE DE ALPACA
Con papas rotas, cebolla roja asada en horno de leña, escribano, bernesa de huacatay y salsa de vino.

CODILLO CROCANTE
Membrillos asados, pastel de papa, salsa de miel al panca.

TRUCHA DE ACHOMA
A la plancha con cremoso de habas y arvejas servido con taboule de quinua.

CORVINA DE MATARANI
Con risotto alverjado, salsa de parihuela.



DEL DULCE

QUESO HELADO
Postre tradicional Arequipeño.

DERRUMBADO DE CHIRIMOYA
Manjar blanco, chirimoya, merengue, chocolate.

ROCOTITO RELLENO
Tostada francesa, mouse de crema de queso, sorbete de papaya arequipeña, aguaymanto.

ESFERA SENSIBLE
Rellena de helado de lúcuma con compota de frambuesa, crunch de kiwicha, quinua garrapiñada, espuma creme brulee, y salsa de chocolate.

LA LECHERA
Tres leches de vainilla, crema de vainilla, trozos de tocino del cielo y helado de café.

RAVIOLES
Rellenos de arroz con leche, con helado de cardamomo y tulipa de almendras.

TUMBO CON FRESAS
Tumbo de Quillabamba hecho mousse, crocante de kiwicha, espuma de arroz con leche, compota de fresas y del helado su manjar.

CRÈME BRÛLÉE DE SANCAYO
clásica Crème brûlée sobre mazamorra de sancayo.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES
CHICHA
Queso Helado, mousse de tumbo y fresas, la lechera y derrumbado de chirimoya.