CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

Cada mañana llegan a nuestra cocina los mejores productos de los valles, ríos y lagos de Cusco.
Gracias a ellos podemos rendirle homenaje a la cocina cusqueña.

Each morning arrive at our kitchen the best products of the valleys, rivers and lakes of Cusco thanks to them we pay tribute to the cusco cuisine, one of the most beautiful cuisines of Peru.

ENSALADAS/ SALADS

QUINUA POWER

Quinua, tomate, pepino, cebolla, aceituna negra, queso fresco, choclo, palta, frejolito negro, hierbas, humus de habas y tostadas de pan.

Quinoa, tomato, cucumber, onion, olive, cheese, corn, avocado, small black beans, herbs, broad beans hummus. 34

CUSCO SAIGON

Langostinos grillados, papaya verde, cebolla, zanahoria, pimientos, fideos fansi, ajo, cebollita, coco tostado, hierbas, maní, vinagreta de leche de coco y curry casero de rocoto.

Grilled prawns, green papaya, onion, carrots, bell peppers, fansi noodles, garlic, scallion, toasted coconut, aromatic herbs, peanuts, coconut milk vinaigrette and home made hot red pepper curry. 42

ENSALADA REGOCIJO/ REGOCIJO SALAD

Salchichón de regocijo, tocino, queso andino, cebolla china, pepino, hinojo, radicheta, garbanzo, rabanito, pimiento, hongo, palta, hierbas todo picado fino y vinagreta de frutilla.

Artesanal sausages, bacon, andean cheese, scallions, cucumber, fennel, chicory, chickpea, radish, bell pepper, mushroom, avocado, strawberry vinaigrette dressing, aromatic herbs finely minced. 34

SOPAS / SOUP

SOPA CHICHA

Con frejolito negro, pallares, habas verdes, garbanzo, trigo reventado, chicharrones de costilla y maíz plomo.

Small black beans, pallares, habas (broad green beans), chickpea, popped wheat, cracklings of pork ribs and fried corn. 42

SOPA DE LA ABUELA / GRANNY'S SOUP

Cabello de ángel, papa amarilla, pechuga de pollo, limón y rocoto.

Angel hair pasta, yellow potatoes, chicken breast, lemon and rocoto (red hot pepper). 34

CHUPE SAGRADO / SACRED CHUPE

Con papitas, moraya, quinua, habas, queso, choclo, zapallo, huevo y huacatay.

Small potatoes, moraya (dehydrated potato), quinoa, habas (broad green beans), cheese, corn, egg and huacatay. 34

SANGUCHES/ SANDWICH

LA HAMBURGUESA CHICHA / CHICHA BURGER

Con queso andino, lechuga, tomate, cebolla grilladas y pepino encurtido.

Andean cheese, lettuce, tomato, grilled onion and pickles. 36

SANGUCHE DE PANCETA CRIOLLA / PANCETA CRIOLLA SANDWICH

Con lechuga, sarsa criolla, crema de rocoto y camotitos fritos.

Served with lettuce, Sarsa (Peruvian creóle sauce), red hot pepper cream and fried sweet potatoes. 36

SANGUCHE DE POLLO ASADO/ ROASTED CHICKEN SANDWICH

Mayonesa casera, lechuga, tomate y palta.

Served with homemade mayonnaise, lettuce, tomato and avocado. 36

ENTRADAS / STARTERS

TIRADITO DE TRUCHA

Con su salsa al parmesano añejo, palta, ajo frito, palta y aceite de albahaca.

Trout served with an aged Parmesan sauce, avocado, fried garlic and basil oil. 46

CEBICHE DE TRUCHA

Con cítricos y ajíes del valle, cancha, choclo y camote.

Trout served in citrus sauce, valley chili peppers, fried corn, corn and sweet potato. 52

LANGOSTINO MELCOCHA/ MELCOCHA PRAWNS

Con tacos de lechuga, palta, salsas y encurtidos.

Served with lettuce tacos, avocado, dressings and pickles. 55

POLENTA CREMOSA DE CHOCLO
CREAMY CORN POLENTA

Con corderito estofado al vino, nabos y rábanos encurtidos.

Served with braised lamb in wine, turnip and pickled radish. 46

CUY PEKINÉS / PEKIN GUINEA PIG

Crepe de maíz morado, hoisin de rocoto, encurtido de nabo y zanahoria.

Purple corn crepe, rocoto hoisin, pickled turnip and carrot. 49

V VEGETARIANO/ VEGETARIAN

P PARA COMPARTIR/ TO SHARE

FONDOS / MAIN COURSES

CUY AL ORANGE / CUY AL ORANGE
Crocante y dorado, en salsa a la naranja con pastel de papas.
Golden crispy guineapig served with orange sauce and potato quiche. 69

CHURRASCO DE LOMO AL MATACUY/ MATACUY TENDERLOIN STEAK
A la sartén en salsa de licor andino matacuy, pimienta rosada molle y papas fritas batalla caseras.
Pan seared tenderloin in Matacuy, a liquorish Andean sauce, served with pink pepper Molle and fried potatoes batalla caseras. 72

CORDERO EN CURRY CUSQUEÑO/ LAMB IN CUSQUENIAN CURRY
Con hierbas y frutos andinos, su quinua jazmin, su pan roti de camote.
Cooked in aromatic herbs and Andean fruits, with Jasmine quinoa and Roti sweet potato bread. 62

PANCETA DE CERDO CROCANTE/ CRISPY PANCETA
Con papas doradas, choclo, sarza cusqueña tradicional y cremas de ají.
Crispy pork belly with golden roasted potatoes and corn served with sarsa and spicy sauces. 69

TRUCHA A LA SARTÉN / GRILLED TROUT
Con bernaise de huacatay, espinaca, choclo, morayas a la parrilla y papas nativas.
Served with huacatay bearnaise sauce, spinach, corn, grilled morayas (dehydrated potatoes) and native potatoes. 62

P **LA GRAN PACHAMANCA A LA OLLA**
Con pollo, cerdo y cordero, en marinado andino, cocido con tubérculos de temporada y su tamalito.
Traditional dish of baked chicken, pork and lamb marinated in Andean aromatic herbs and spices cooked in a hot pot, served with a tamal. 75

LOMO SALTADO TRADICIONAL/ TRADITIONAL LOMO SALTADO
Con lomo fino y arroz con choclo a la mantequilla.
Served with buttered rice and corn. 69

COLA DE BUEY A LA ANTIGUA/ OLD FASHIONED OXTAIL STEW
Estofada al vino tinto con cebollitas, champiñones y tocino, con fetuccinis caseros.
Braised oxtail in red wine with scallions, mushrooms, bacon and home made fettuccine. 69

POLLITO CINCO RAZAS/ FIVE RACES CHICK
Marinado capón y asado a la leña, chaufa blanco, ensalada de pepino oriental salsas pachikay y sirasha casera.
Wood roasted marinated Capón, with white chaufa, japanese cucumber salad with home made pachicay and sirasha. 58

PASTAS

FETUCCINI AL RAGU DE CORDERO/ LAMB RAGU FETUCCINE
Cocido cuatro horas.
Cooked for four hours. 62

SPAGHETTI CON LANGOSTINOS Y ROCOTO
PRAWNS AND RED HOT PEPPER SPAGHETTI
En mantequilla de ajo , perejil y limón.
Cooked in garlic butter, parsley and lemon. 54

RAVIOLES DE COLA DE BUEY/ OXTAIL RAVIOLI
En su jugo al romero y parmesano.
Served in Rosemary juice and Parmesan. 54

V **TORTELIS DE CAMOTE/ SWEET POTATO TORTELLI**
Con mantequilla de salvia y pimienta.
Served with sage butter and pepper. 44

PIZZAS

REGOCIJO
Arugula, tomate, mozarella, salchichón cusqueño y aceite de rocoto.
Arugula, tomato, mozzarella cheese, artesanal Cusquenian sausage and red hot pepper oil. 45

ITALIANA/ ITALIAN
Prosciutto, arugula, mozarella, tomates cherry, tomate, alcachofa y parmesano.
Prosciutto, aurugula, mozzarella, cherry, tomatoes, artichoke and parmesan. 45

MARINERA
Langostinos, ajo, rocoto, mozarella, parmesano, cebolla y tomates cherry.
Prawns, garlic, red hot pepper, mozzarella, parmesan, onion and cherry tomatoes. 45

DE ROCOTO A LA LEÑA
Con relleno de carne y laminas de rocoto.
With meat sauce and slice of chili pepper. 40

VEGETARIANA/ VEGETARIAN
Hongos, cebolla, pimientos, aceitunas, tomate, mozarella y queso andino.
Mushrooms, onion, bell peppers, olives, tomato, mozzarella, and Andean cheese. 38

POSTRES/ DESSERTS

SOUFFLE DE CHOCOLATE DE QUILLABAMBA
QUILLABAMBA'S CHOCOLATE SOUFFLÉ
Derretido al interior y acompañado con helado de muña.
Melted inside, server with muña ice cream. 26

TUMBO CON FRESAS/ STRAWBERRY AND TUMBO
Tumbo de Quillabamba hecho mousse, crocante de kiwicha, espuma de arroz con leche, compota de fresas y helado de manjar.
Quillabamba's tumbo mousse, crunchy kiwicha, arroz con leche foam, strawberry compote and blancmange ice cream. 26

LA ESFERA DE CHOCOLATE/ CHOCOLATE BALLOON
Rellena con manzanas, mousse de caramelo, helado de cerveza, espuma de quinua y crunch de almendras.
Baked apples, caramel mousse, beer ice cream, quinoa foam and almond crunch. 30

TARTA DE QUESOS CON AGUAYMANTO
CHEESE TART WITH GOLDEN BERRY
Horneado con una variedad de quesos andinos.
A baked tart with a variety of Andean cheeses. 26

TRES LECHES DE CHOCLO DEL VALLE
TRES LECHES OF CORN OF THE VALLEY
Keke de choclo con espuma de maíz y helado de emoliente.
Corn cake with corn foam and emollient ice cream. 26

SORBETES/ SORBETS
Con frutas de la temporada.
With seasonal fruits. 23

Todos los precios estan expresados en soles e incluyen todos los impuestos de ley.
All the prices are in soles and include all the taxes.