

Cada mañana llegan a nuestra cocina los mejores productos de los valles, ríos y mares de Arequipa. Gracias a ellos podemos rendirle homenaje a la cocina arequipeña, una de las cocinas más hermosas del Perú.

Every morning the best products from the valleys, rivers and seas of Arequipa arrive to our kitchen. Thanks to them we can pay tribute to Arequipa's cuisine, one of the most beautiful cuisines in Perú.

CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

LA COCINA TRADICIONAL
THE TRADITIONAL CUISINE



Celebramos la cocina local: respetando recetas y
difundiendo el trabajo de los cocineros
tradicionales.

*We celebrate our local cuisine by respecting
recipes and spreading the work of traditional
cooks.*

- (V)(P) **TORREJITAS DE VERDURAS.** 32
Con llatán batido y ocopa.
Made with whipped llatan and ocopa sauce.
- (E) **OCOPA AREQUIPEÑA.** 36
Hecha en batan a la arequipeña.
*Prepared in the Arequipeña style using a traditional **batan**.*
- (E) **ROCOTO RELLENO.** 46
Con pastel de papa y quesos arequipeños.
Served with potato soufflé and cheeses from Arequipa.
- (S) **CHAIRO.** 44
Una de las sopas más queridas por los arequipeños.
One of the most cherished soups by the Arequipa people.
- LOCRO DE PECHO.** 42
Guiso de pecho de res con papa, acompañado de arroz blanco y chimichurri de rocoto y hierbabuena, adictivo.
Beef brisket stew with potatoes, served with white rice and an addictive rocoto pepper and mint chimichurri sauce.
- (S) **ADOBO AREQUIPEÑO.** 56
Tradicional receta picantera.
Traditional picantera recipe.
- (P) **PIQUEO PICANTERIA.** 59
Ocopa, solterito y escribano.
Ocopa, solterito y escribano.
- PANCETA DE LECHON CROCANTE (CRISPY PIG BELLY).** 69
Con papas doradas, choclo, criolla y salsa.
Served with golden potatoes, corn, criolla and sauce.
- (P) **TRIPLE PICANTERO.** 79
Rocoto relleno, pastel de papa, chicharrón, solterito.
Rocoto Relleno, potatoe soufflé, chicharron, solterito.
- (P) **CUY CHACTADO.** 89
Entero con papas doradas, sarza de cebolla y salsas.
Whole with golden potatoes, onion sauce and traditional sauces.
- Media porción 49**
Half portion

LOS PLATOS DE CHICHA

CHICHA DISHES



Creamos platos dándole un estilo propio.
Con respeto a la tradición, pero con una mirada
contemporánea, ponemos en valor la despensa local.

*We have created these dishes, giving them our
own style. We value our local pantry with both
respect for tradition and a contemporary lens.*

(U) CONCHITAS. (1 Unidad / 1 Serving) 28

BACHICHE

Con leche de tigre cremosa, erizo y albahaca.

With creamy leche de tigre, sea urchin and basil.

BEDOYITA

Con leche de tigre de poro y caviar de trucha.

With leche de tigre from poro and trout caviar.

(U) TORTITAS DE CHOCLO Y SU TARTAR. 19

(1 Unidad / 1 Serving)

De trucha rosada.

Pink trout

(U) CUY PEKINÉS. (1 Unidad / 1 Serving) 19

Panqueques de maíz morado, hoisin de rocoto.

Purple corn pancakes, rocoto hoisin.

(U) WANTAGOS ENCOCADOS. 18

De langostino con palta y salsa cóctel de chifa.

Prawns with avocado and chifa cocktail sauce.

(V) ENSALADA CHICHA. 44

Mix de lechugas, higosde temporada, arándanos, nueces acarameladas, tocino crocante, queso de cabra y vinagreta de arándanos y balsámico.

Mixed lettuce, seasonal figs, blueberries, caramelized walnuts, crispy bacon, goat cheese, and blueberry and balsamic vinaigrette.

(E) CARPACCIO.

Con Salsa Cesars Paria, pesto y arúgula.

With Cesars Paria Sauce, pesto and arugula.

Alpaca. 49

Res / Beef. 49

(E) TIRADITO APALTADO. 59

Con corvina, crema cebichera, palta y aceite de oliva arequipeño .

With croaker, cevichera cream, avocado and Arequipa olive oil.

- (E) CEBICHE DE ERIZOS. 78
Con cebollas en juliana, culantro y rocoto.
Served with julienned onion, coriander and rocoto.
- (E) CEBICHE LUJOSO. 78
De lenguado o corvina.
Sole or croaker.
- (E) CAUSA CÓCTEL DE LANGOSTINOS. 72
Con palta, salsa cóctel con coral y rocoto.
With avocado, cocktail sauce with coral and rocoto pepper.
- (P) MINI BAOS KUO MAN. (3 unidades / 3 servings) 39
Recuerdos del chifa de mi infancia, rellenos con pato y piña.
Memories of my childhood's chifa stuffed with duck and pineapple.
- (P) GYOZAS CAYMA TAILANDIA. 49
Rellenos de mariscos en una crema de chupe thai.
Seafood fillings in a Thai chupe cream.
- (P) LANGOSTINOS LAQUEADOS POWER. 64
Con tacos de lechuga, palta, salsas y encurtidos.
Prawns, with lettuce tacos, avocado and sauces.
- (E) PULPO A LA BRASA. 69
Jugo de anticucho, chimichurri, papas rotas.
Made with anticucho juice, chimichurri and half of broken potatoes.

(V) TORTELLINIS DE LAS TIERRAS DEL PERÚ. 49

Beurre blanc de Pachamanca.

Served with beurre blanc infused with Pachamanca flavors.

CODILLO CROCANTE. 69

Bañado en su salsa de miel, con pastel de papa y membrillos asados.

Bathed in honey sauce with potato soufflé and roasted quinces.

LOMO SALTADO A LO POBRE. 69

Con arroz con choclo a la mantequilla.

Stir fry beef tenderloin, peruvian style, buttered rice with corn.

***Pídalo también en su versión andina con alpaca.**

**Order in the andean version with Alpaca.*

LOMO EN SALSA PEPPER NÁJAR. 78

En salsa Anís Najar y pimienta rosada molle, papas fritas batalla.

In Najar anise sauce and pink pepper molle, batalla french fries.

BIFE DE ALPACA BISTROT AREQUIPEÑO. 78

Huayro frites, jus saltado, Bernesa de huacatay.

Huayro frites, salted jus, huacatay bernese.

(P) BIFE ANGUS DE BISTROT PERUANO. 168

Jus saltado, salsa Bernesa de huacatay y papas Huayro fritas.

Sautéed jus, huacatay Bernaise sauce, and Huayro frites.

SPAGHETTI CON ERIZOS (SPAGHETTI WITH SEA URCHINS). 89

A la mantequilla de ajo, rocoto y perejil.

Made with garlic butter, rocoto pepper and parsley.

TRUCHA DEL VALLE DE LOS VOLCANES. 78

Cremoso de risotto, salsa beurre blanc al ají amarillo y emulsión de espárragos atrufada.

Creamy risotto, yellow chili beurre blanc sauce, and truffled asparagus emulsion.

PATO CONFITADO CINCO SABORES. 88

Butter curry arequipeño al rocoto, melosito verde con coco y albahaca.

Arequipeño butter curry with rocoto, green melosito with coconut and basil.

TIMBAL DE LANGOSTINOS A LA ANTIGUA. 98

Horneados y gratinados en una crema de chupe.

Prawns baked and au gratin in a cream of chupe.

ARROZ DE CHUPE. 119

Con langostinos jumbo al ajillo y huacatay.

With jumbo prawns in garlic and huacatay sauce.

CORVINA EN SALSA DE LANGOSTINOS Y CONCHAS. 119

Sobre pepián de choclo verde y arroz amarillo.

Served with green corn pepian and yellow rice.

MUNDO DULCE

SWEETS



QUESO HELADO. 26
Postre tradicional arequipeño.
Arequipa's traditional dessert.

PICARONES. 28
Receta tradicional, acompañado con miel de papayita arequipeña.
Fried dough made of sweet potato and papaya arequipenian honey.

SORBETES DE LA HUERTA DE LA ABUELA. 32
Sorbete de tuna rosada, granizado de guiñapo, placa de guayaba y frutas frescas.
Grandma's garden sorbet. Pink prickly pear sorbet, guiñapo snow, frozen guava purée and fresh fruits.

CHANCAY DE SAN CAMILO. 36
En punto mojadito con dulce de leche, chirimoya y queso helado.
Soaked in Dulce de Leche with chirimoya and Queso Helado ice cream.

CREMA VOLTEADA DE MANJAR BLANCO. 32
Con crema volteada.
And whipped cream

ROCOTITO RELLENO. 32
Tostada francesa, mousse de cream de queso, sorbete de papaya arequipeño, aguaymanto.
Vegetable garden stuffed rocoto, filled with cream cheese mousse, dulce de leche, french toast on the side with papayita sorbet and goldenberry.

CRÈME BRÛLÉE MAZAMORRERO. 32
Clásica Crème Brûlée encima de mazamorra morada.
Classic Creme Brulee on top mazamorra morada.

ESFERA DE CHOCOLATE. 48
Rellena de helado de lúcuma con compota de frambuesa, crunch de kiwicha, quinua garrapiñada, crème brûlée y salsa de chocolate.
Chocolate sphere filled with lucuma ice cream, kiwicha crunch, candied quinoa, crème brulee foam and chocolate sauce.

EL CACAO DE LA MAR 39
Servido en una mazorca de cacao peruano, con chocolate San Martín al 60%, helado de lúcuma, nips de cacao y quinua garrapiñada.
Served on a Peruvian cacao pod with 60% San Martín chocolate, lucuma ice cream, cacao nips and caramelized quinoa.