

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, una de las cocinas más hermosas del Perú.

*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 the most beautiful cuisines of Perú.*

**CHICHA**

POR GASTÓN ACURIO



DE LA COCINA CUSQUEÑA

THE TRADITIONAL CUSQUENIAN 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.*



CANASTA DE PAN/ *BASKET BREAD*. 14  
Cuatro tipos de panes de la estación.  
*Four types of seasonal bread.*

TAMAL CUSQUEÑO DE LA CASA. 24  
De maíz rellena de adobo con salsa criolla.  
*Corn tamale stuffed with adobo and creole sauce.*

EMPANADAS DEL VALLE / *PASTIES OF THE VALLEY*. (2 Unidades 24)  
Con queso andino, cebolla, tomate, rocoto y huacatay. 2 unidades.  
*With Andean cheese, onion, tomato, rocoto pepper and Huacatay.*

(V) PAPAS CUSQUEÑAS Y SUS CREMAS / *POTATOES FROM CUSCO AND ALL SAUCES*. 29  
Con huevo y sus cremas de rocoto y ocopa.  
*With egg , ocopa and rocoto pepper sauce (sauce based on peanuts, black mint and chili peppers with cheese and milk).*

PASTEL DE CHOCLO / *CORN PYE*. 39  
Relleno de carne y pasas.  
*Stuffed with meat and raisins.*

ROCOTOS RELLENOS/ *STUFFED ROCOTO PEPPERS*. 49  
Rellenos de carne con papas doradas y crema de huacatay.  
*Rocoto peppers stuffed with meat, fried potatoes and black mint sauce.*

(V) CAPCHI DE SETAS (DE TEMPORADA). 59  
Huevo pochado de corral con setas u hongos de temporada, con arroz.  
*Scrambled free-range eggs with seasonal cusquenian mushrooms, with rice.*

(P) PIQUEO CHICHA. 89  
Rocoto relleno, humita, chicharrón, sarza, papas doradas, pan de Oropeza y uchucuta.  
*Rocoto pepper, humita (sweet tamale) pork crackling, sarza, skillet-fried potatoes and uchucuta.*

EL ADOBO CUSQUEÑO/ *THE CUSQUENIAN ADOBO (A Pork stew soup)*. 72  
Homenaje a las picaterías.  
*Homage to all the Picanterías traditional spicy food restaurants.*

DE LA COCINA DE CHICHA CUSCO

CHICHA CUSCO CUISINE



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.*

## PIQUEOS/ APPETIZERS

TACOS DE ADOBO. Unidad 21

*PORK ADOBO TACOS. Unit*

Con uchucuta de piña, queso fresco y crema de rocoto.

*Served with pineapple Uchucuta sauc, fresh cheese and chile pepper cream.*

LAS BOMBITAS DEL SUR. Unidad 21

*SOUTHERN LITTLE BOMBS. Unit*

Rellenas de zapallo y cordero, alioli de hierba buena.

Filled with lamb and squash, served with peppermint alioli sauce.

CUY PEQUINÉS. Unidad 28

*PEKIN GUINEA PIGS. Unit*

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

*Purple corn crepe, rocoto pepper hoisin, turnip and carrot pickle.*

TORTITA DE CHOCLO. Unidad 24

*MINI CORN CAKE. Unit*

Y su tartar de trucha.

*Served with Trout tartare .*

WANTACOS ENCOCADOS. Unidad 26

*PRAWNS WONTON TACOS. Unit*

Con langostinos, palta y salsa coctel de chifa.

*With prawns, avocado and chifa cocktail sauce.*

CROQUETAS DE CHOCLO CON QUESO/ *CORN CROQUETTES*

(V) *WITH CHEESE. 32*

Con su crema de huacatay y frutos secos.

*With black mint sauce and nuts.*

ENSALADA QUINUA POWER/ *QUINOA POWER SALAD. 39*

(V) Quinoa, queso fresco, toda la huerta, humus de habas, aceituna negra, palta y tostadas de pan.

*Quinoa, soft cheese, all our vegetables and herbs from the garden, broad bean hummus, and toasted bread.*

- CAUSA NIKKEI / *NIKKEI CAUSA*. 56  
 Rellena de palta con trucha sabor Nikkei.  
*Stuffed with avocado with trout Nikkei flavour.*
- CARPACCIO DE ALPACA / *CARPACCIO OF ALPACA*. 49  
 Con salsa Cesars Paria, pesto y arúgula.  
*With Cesars Paria sauce, pesto and arúgula.*
- EL TUÉTANO CUSQUEÑO. (Dos unidades) 49  
*THE CUSQUENIAN MARROW BONE. (Two units)*  
 Con confitura de seco, encurtidos cusqueños, migas, pan  
 grillado.  
*Served with stew jam, Cusquenian pickled vegetables, crumbs  
 and grilled bread.*
- EL STEAK TARTAR DE LOMO QUILLABAMBA. 68  
*TENDERLOIN TARTARE STEAK FROM QUILLABAMBA*  
 Estilo bistro amazónico con cocona y patacones.  
*Amazonian home made style served with cocona fruit and fried  
 green plantains.*
- GYOZAS URU TAI / *URU TAI GYOZAS* . 59  
 Rellenos de langostinos y cerdo en una crema de chupe thai.  
*Filled with Prawns and pork served in Thai soup cream.*
- TIRADITO LAQUEADO. 59  
 De trucha laqueada con miel de tumbo y sillao.  
*Made with lacquered trout with tumbo honey and soy sauce.*
- LA LENGUA ANTICUCHERA / *THE ANTICUCHERA TONGUE*. 58  
 Con papitas mil hojas, jugo de asado a la brasa, Choclo  
 meunier, Rocoto en batán.  
*Beef (Tongue) served with potato flakes , roasted anticuchera  
 sauce, meunier corn and hot chili pepper in a batán (flat  
 stone).*
- CEBICHE DE TRUCHA / *TROUT CEBICHE*. 78  
 Con cítricos y ajíes del valle, cancha, choclo y camote.  
*With citrus fruits and chili peppers from the valley, corn  
 and a sweet potato.*
- LANGOSTINOS MELCOCHA / *MELCOCHA PRAWNS*. 88  
 Sus salsas y tacos de lechuga para armar.  
*Sauces and lettuce cubes to assemble.*

## SOPAS / SOUP

CHUPE SAGRADO / SACRED CHUPE . 46

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

*With potatoes, moraya (potato starch), quinoa, broad beans, cheese, corn, pumpkin, egg and Huacatay.*

SOPITA DE LA ABUELA / GRANDMA'S SOUP. 56

Con pollo, fideos, papa amarilla y toque de limón y rocoto.

*With chicken, noodles, yellow potatoes and a touch of lemon and rocoto pepper.*

## LA PASTA/ THE PASTA

(V) TORTELLINIS DE LAS TIERRAS DEL PERÚ / *TORTELLINIS FROM THE LANDS OF PERÚ* . 59

Beurre blanc con salsa de seco criollo.

*Criolle seco sauce beurre blanc.*

LOS DUMPLINGS DE PUCHERO/ *THE PUCHERO DUMPLINGS*. 59

Su emulsión de la huerta y su salsa al limón y huacatay.

*Served with a food emulsion straight from the greenhouse, and lemon and huacatay (Peruvian black mint) sauce.*

RAVIOLES DE CORDERO Y CALABAZA / *PUMPKIN AND LAMB RAVIOLI*. 69

"Beurre" de seco, salsa ragú Sichuan.

*Served with Stew butter and Ragú Sichuan sauce.*

SPAGHETTI CON LANGOSTINOS Y ROCOTO/ *SPAGHETTI WITH PRAWNS AND ROCOTO PEPPERS*. 79

En mantequilla de ajo, perejil y limón.

*In garlic butter, parsley and lemon.*

TIMBAL DE CHUPE A LA ANTIGUA / *OLD FASHIONED PRAWN STEW TIMBALE*. 88

Con langostinos y fettuccini, gratinado en crema de chupe.

*Served with prawns and fettuccine, grated prawn stew cream.*

PESCADOS Y MARISCOS / *FISH AND SEAFOOD*

TRUCHA A LA SARTÉN / *GRILLED TROUT*. 79

Con bernésade huacatay, espinaca, choclo, morayas y papas nativas.  
*Served with Huacatay bearnaise spinach, corn, morayas (dehydrated potatoes) and native potatoes.*

TRUCHA DEL VALLE / *TROUT FROM THE VALLEY* . 88

Salsa beurre blanc nikei, su caviar de trucha y quinua al wok.  
*Served with beurre blanc sauce, nikei sauce and stir fry trout caviar and quinoa.*

TRUCHA EN SALSA CHUPE ORIENTAL DE LANGOSTINOS / *TROUT IN PRAWN CHOWDER SAUCE*. 79

Canelonis de Chifa rellenos de verduras capón.  
*Chifa cannelloni filled with Capón vegetables.*

EL WELLINGTON DEL MAR / *THE WELLINGTON FROM THE SEA*. 79

Trucha envuelta en hojaldre, salsa al vino tinto, crema de coliflor.  
*Trout wrapped in puff pastry, red wine sauce and cauliflower cream.*

ARROZ MELOSO / *STICKY RICE*. 88

Con langostinos jumbo al ajillo cusqueño y huacatay.  
*Served with jumbo prawns, Cusquenian garlic sauce and black mint.*

## CARNES Y AVES / MEAT AND POULTRY

### EL CHAUFA AEROPUERTO CUSQUEÑO *THE "CHAUFA AEROPUERTO"* . 69

Con chanchito milanesa, plátano, huevo y salsa Nikei.  
*Peruvian Chinese fried rice with pork breast milanese, served with banana, egg and nikei sauce.*

### POLLITO ASADO CINCO RAZAS / *FIVE BREEDS ROASTED CHICKEN*. 59

Marinado capón y horneado, chaufa blanco, ensalada de pepino oriental salsas pachikay y sirasha casera.  
*Capon marinated and baked, white chaufa, Asian cucumber salad, Pachikay and homemade Sirasha sauces.*

### LOS CALLOS CUSCO MADRID / *BEEF TRIPE CUSCO MADRID* . 59

Con sabores de aquí y allá. Acompañados de su pancito cusqueño.  
*Diverse flavors from here and there. Served with Cusquenian bread to dip in.*

### HOT POT DE CARRILLERA BOURGUIGNON DE CHIFA *CHIFA BOURGUIGNON CHEEK HOT POT*. 69

En piedra caliente de quinua cremosa.  
*In hot stone of creamy quinoa.*

### RABO DE TORO ESTOFADO. 98

Al vino con champiñones, cebollitas y pasta a la crema.  
*In wine with mushrooms, onions and cream pasta.*

### LOMO SALTADO DE SIEMPRE. 79

Con lomo finos y arroz con choclo a la mantequilla.  
*With tenderloin and rice with corn in butter.*

### PANCETA DE CERDO CROCANTE / *CRISPY SALTED PORK*. 79

Con papas doradas, choclo, sarza cusqueña tradicional y cremas de ají.  
*With skillet-fried potatoes, corn, traditional Cusquenian sarza and chili pepper cream.*

### CUY AL ORANGE / *ORANGE GUINEA PIG*. 88

Crocante y dorado, en salsa a la naranja con pastel de papas.  
*Crispy and golden-brown, in orange sauce with potato pye.*

### LOMO PEPPER DE LOS ANDES. 88

A la sartén en salsa de pimienta molle y papas fritas batalla casera.  
*Tenderloin steak in a pink Peruvian pepper sauce and native fries potatoes.*

### (P) LA GRAN PACHAMANGA A LA OLLA. 89

Con pollo, cerdo, cordero, tubérculos de temporada, tamalito, queso y salsa.  
*Chicken, pork, lamb, seasonal root vegetables, tamales, cheese and sauce.*

MUNDO DULCE

SWEETS



LA MOUSSE DE CHOCOLATE Y LÚCUMA/ *CHOCOLATE AND LUCUMA FRUIT MOUSSE*. 59

Con nibs de cacao, quinua y helado de Lúcuma.

*Served with Cacao nibs, quinoa and lucuma fruit ice cream.*

LA ESFERA DE CHOCOLATE. 59

Rellena con manzanas, mousse de chocolate, helado de cerveza, espuma de quinua y crunch de almendras.

*Baked apples, chocolate mousse, beer ice cream, quinoa foam and almond crunch.*

PAVLOVA DE CHOCLO/ *CORN PAVLOVA*. 42

Merengue, mousse de choclo, espuma noisette y helado de choclo.

*Meringue based dessert with corn mousse, hazelnut espuma (foam) and corn ice cream.*

CHANGAY ACARAMELADO/ *SUGARY CHANGAY BREAD*. 36

En punto mojadito con chirimoyas y manjar de chirimoyas.

*Soaked in Chirimoya fruit candy and chirimoya fruits.*

LOS CHURROS DE CHICHA/ *CHICHA'S CHURROS*. 29

Con su crema de chocolate cusqueño para mojar.

*Large, sweet fritters served with a Cusquenian creamy chocolate dip.*

CREMA VOLTEADA DE MANJAR BLANCO/ *BLANCMANGE PERUVIAN FLAN*. 26

Con crema batida.

*A milk based sweet pastry served with whipped cream.*

ARROZ LECHERO/ *MILKY RICE*. 26

Con crema batida, manjar y arroz Crispy acaramelado.

*Crispy and caramelized rice with milk candy and whipped cream.*

HELADOS CASEROS/ *HOMEMADE ICE CREAM*. 23

Frutilla con leche, plátano con leche, lúcuma, fruta de temporada.

*Strawberry with milk, banana with milk, lucuma fruit, seasonal fruit.*

SORBETES/ *SORBETS*. 23

Con frutas de la temporada.

*With seasonal fruits.*