

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 AREQUIPEÑA
THE TRADITIONAL CUISINE OF AREQUIPA



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

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

- (V)(P) **TORREJITAS DE VERDURAS.** 54
Con llatán, batido y ocopa.
Crispy vegetable frites, served with llatan, rocoto cream and ocopa sauce.
- (E) **OCOPA AREQUIPEÑA.** 59
Hecha en batan a la arequipeña.
Boiled potatoes with ocopa, a traditional Arequipa sauce of yellow chili pepper, fresh cheese, peanuts and huacatay.
- (E) **CEBICHE DE ERIZOS.** 78
Con cebollas en juliana, culantro y rocoto.
Sea urchin ceviche with julienned onion, cilantro and rocoto.
- (P) **ROCOTO RELLENO.** 48
Con pastel de papa y quesos arequipeños.
Traditional Arequipa-style stuffed rocoto pepper, served with potato gratin and regional cheeses.
- (S) **ADOBO AREQUIPEÑO.** 59
Tradicional receta picantera.
Traditional Arequipa-style pork stew, slow-cooked in guiñapo corn beer and spices.
- (P) **TRIPLE PICANTERO.** 79
Rocoto Relleno, pastel de papa, chicharrón, solterito.
Rocoto relleno with potato gratin, crispy pork belly and solterito salad.
- CUY CHACTADO.** 98
Con papas doradas, sarza de cebolla y salsas.
Whole fried guinea pig, served with golden potatoes, onion relish and traditional sauces.
- Media porción.** 68
Half portion.
- LOCRO DE PECHO.** 44
Guiso de pecho de res con papa, acompañado de arroz blanco y chimichurri de rocoto y hierbabuena, adictivo.
Beef and potato stew, served with white rice and spearmint chimichurri. A picantería classic.
- (S) **CHUPE DE CAMARONES.** 119
Nuestro orgullo arequipeño con los mejores camarones del Valle de Quequezana.
An Arequipa classic, river shrimp soup from the Quequezana Valley.

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 create dishes with our own style - respecting tradition while bringing a contemporary perspective that highlights our local pantry.

PARA PICAR Y COMPARTIR
FOR SNACKING AND SHARING

- (U) TORTITA DE CHOCLO Y SU TARTAR.
De trucha rosada. 19
Pink trout.
De camarón. 26
River shrimp.
- (U) CROQUETAS LOS LAURELES. 21
Con sabores a causa de cangrejo.
Inspired by crab causa flavors.
- (U) LAS BOMBITAS DEL SUR. 21
Rellenas de zapallo y cordero, alioli de hierba buena.
Stuffed with pumpkin and lamb with spearmint aioli.
- (U) WANTACO DE LANGOSTINO ENCOGADO. 21
Con palta y salsa cóctel de chifa.
Coconut-brained prawns, served on a crispy wonton, avocado, chifa-style cocktail sauce.
- (U) CONCHITAS BACHICHE. 29
Con leche de tigre cremosa, erizo y albahaca.
Scallops with creamy leche de tigre, sea urchin and basil.
- (U) EL BRIOCHE, EL ERIZO Y EL ESPÁRRAGO. 29
Erizo sobre brioche mojado en leche de tigre de espárrago y caviar de trucha.
Sea urchin on brioche dipped in a asparagus leche de tigre, topped with trout caviar.
- (U) EL CUY PEKINÉS DE TODA LA VIDA. 39
Hoisin de rocoto, crepe de maíz morado.
Peking-style guinea pig, with rocoto hoisin and purple corn pancakes.
- (P) EL STEAK TARTAR DE PATO. 58
Estilo bistrot amazónico, con cocona, chonta y patacones.
Amazonian bistro-style duck tartare with cocona, chonta and patacones.

- (P) GYOZAS CAYMA TAILANDIA. 49
Rellenos de marisco en una crema de chupe thai.
Filled with seafood, served in a Thai-style chupe sauce.
- (P) CARPACCIO DE ALPACA. 49
Con Salsa Cesars Paria, pesto, arúgula.
With Paria cheese Caesar dressing, pesto and arugula.
- (P) LOS LANGOSTINOS LAQUEADOS POWER. 64
Con tacos de lechuga, palta, salsa, encurtidos.
Glazed prawns with lettuce tacos, avocado, sauces and pickles.
- (P) LA LENGUA ANTICUCHERA. 58
Con papitas mil hojas, jugo de asado a la brasa, choclo meunière y rocoto en batán.
Anticucho-style grilled beef tongue, layered potatoes, wood-fired jus, corn meunière batán-ground rocoto.
- (V) ENSALADA SOLTERA DE QUINUA. 59
Quinua, tomate, pepino, cebolla, aceituna, queso, choclo, palta, habas.
Quinoa, tomato, cucumber, onion, olives, cheese, corn, avocado and fava beans.

PASTA

(V) TORTELLINIS DE LAS TIERRAS DEL PERÚ. 49

Beurre blanc de Pachamanca.

With Pachamanca-infused beurre blanc.

LOS DUMPLINGS DE PUCHERO. 59

Su batido de la huerta, puntos de ocopa y huacatay.

Puchero dumplings filled with slow-cooked beef, garden broth, ocopa and huacatay.

RAVIOLIS DE ALCACHOFA Y RICOTTA.

Con camarones en salsa de chupe. 119

Artichoke and ricotta ravioli, river shrimps in chupe sauce.

De Langostinos. 68

Prawns.

RAVIOLONES DE CORDERO PARIS AREQUIPA. 68

Mantequilla batida, jugo de seco limeño.

Lamb ravioli, whipped butter, seco-style jus.

SPAGHETTI CON ERIZOS. 89

A la mantequilla de ajo, rocoto y perejil.

Sea urchin, garlic butter, rocoto and parsley.

EL MAR Y LOS RÍOS
SEA AND RIVERS

(P) TIRADITO APALTADO. 59

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

Sea bass with leche de tigre cream, avocado and Arequipa olive oil.

(E) CEBICHE LUJOSO. 78

De lenguado o corvina.

Sole or sea bass. Peru's signature dish.

(E) PULPO A LA BRASA. 78

Jugo de anticucho, chimichurri, papas rotas.

Grilled octopus with anticucho-style glaze, chimichurri and broken potatoes.

BONITO PEPPER STEAK DE SAN ISIDRO. 68

Con pimienta molle, pastel de papa, ensalada de invierno.

Bonito fish, molle pepper, potato grain and winter salad.

LOMO DE CORVINA MOLLENDO. 78

Con una salsa parihuela y un majado de yuca estilo escribano.

Sea bass fillet with parihuela sauce and Arequipa-style yuca smash.

EL WELLINGTON DEL MAR. 78

Pesca de temporada envuelta en hojaldre, salsa al vino tinto

Seasonal fish wrapped, served with red wine sauce.

TRUCHA DE ACHOMA "FLORA TRISTÁN". 78

Salsa beurre blanc nikkei, su caviar de trucha y quinua al wok.

Trout, nikkei beurre blanc, trout caviar and wok quinoa.

CORVINA EN SALSA CHUPE ORIENTAL DE CAMARONES. 119

Sobre Caneloni chinchón fan rellenos de verduras capón.

Sea bass with an Oriental-style chupe river shrimp sauce, served with vegetable cannelloni.

De Langostinos. 88

Prawns.

ARROZ DE CHUPE. 134

Con camarones al ajillo y huacatay.

Creamy chupe rice, river shrimp sautéed in garlic and huacatay.

CARNES Y AVES
MEAT AND POULTRY

PANCETA DE LECHÓN CROCANTE. 69

Con papas doradas, choclo, criolla y salsa.

Crispy pork belly with golden potatoes, corn, criolla salad and sauce.

CODILLO CROCANTE. 69

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

Crispy pork knuckle glazed in honey sauce, served with potato grain and roasted quince.

LOS CALLOS AREQUIPA MADRID. 64

Acompañados de su pancito tres puntas y su arrozito para mojar.

Arequipa-Madrid style tripe, served with "tres puntas" bread and rice to soak.

COLA DE BUEY PERÚ MÉXICO. 78

Estofada en su mole de ajíes peruanos, sobre pepián cremoso de choclo verde.

Slow-braised oxtail in a mole of Peruvian chilies, served over a creamy green corn pepian.

BIFE DE ALPACA BISTROT AREQUIPEÑO. 78

Huayro frites, jus saltado, bernesa de huacatay.

Arequipa-style bistro alpaca steak, with huayro fries, stir-fry jus and huacatay béarnaise.

LOMO EN SALSA PEPPER NÁJAR. 78

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

Beef tenderloin in an Anís Najar and pink molle pepper sauce, served with crispy fries.

LOMO SALTADO A LO POBRE. 69

Con huevo y plátano frito y su arroz con choclo a la mantequilla.

With fried egg and fried plantain and buttered corn rice.

*Pidalo también en su versión andina con alpaca.

**Order in the andean version with Alpaca.*

PATO CONFITADO CINCO SABORES. 88

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

Duck confit with Arequipa-style rocoto butter curry and green coconut rice with basil.

CHULETÓN DE CERDO TONKATSU NIKKEI. 89

Chaufa de quinua, ensalada de col nikkei, salsa beurre tonkatsu.

Pork chop with quinoa chaufa, Nikkei-style coleslaw and tonkatsu beurre blanc.

BIFE ANGUS DE BISTRO PERUANO. 168

Jus saltado, sauce béarnaise de huacatay, huayro frites.

Angus steak with jus saltado, huacatay béarnaise and huayro frites.

MUNDO DULCE

SWEETS



QUESO HELADO. 26

Postre tradicional arequipeño.

Traditional Arequipa ice cream dessert.

PICARONES. 28

Receta tradicional, acompañado con miel de papayita Arequipeña.

Picarones, warm Peruvian doughnuts, Arequipa papaya syrup.

SORBETES DE LA HUERTA. 32

Sorbete de tuna rosada, granizado de güiñapo, placa de guayaba y frutas frescas.

Pink prickly pear sorbet, güiñapo granita, guava tuile and fresh fruit.

CHANCAY DE SAN CAMILO. 36

En punto mojadito con dulce de leche, chirimoya y queso helado.

Soaked chancay bread, dulce de leche, chirimoya, queso helado ice cream.

CREMA VOLTEADA DE MANJAR BLANCO. 32

Con crema volteada.

Classic caramel custard with dulce de leche, whipped cream.

ROCOTITO RELLENO. 32

Tostada francesa, mousse de cream de queso, sorbete de papaya arequipeña, aguaymanto.

Sweet rocoto-style dessert filled with cream cheese mousse, served with French toast, papaya sorbet and goldenberry.

ESFERA DE CHOCOLATE. 48

Rellena de helado de lúcuma con compota de frambuesa, crunch de kiwicha, quinua garrapiñada, espuma de crème brûlée y salsa de chocolate.

Chocolate sphere filled with lucuma ice cream, kiwicha crunch, caramelized quinoa, crème brûlée 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 nibs and caramelized quinoa.