

EXPERIENCIA REGOCIJO / *REGOCIJO EXPERIENCE*

En homenaje a la plaza del mismo nombre Regocijo, llamado ancestralmente como Kusipata "Pasito de la alegría" donde se celebraban diferentes festejos.

Due to the wonderful view of the square of the same name or know as Kusipata "Little step of joy" where celebrations different holiday.

ENTRADAS / *STARTERS*

CHUPE DE QUINUA

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

With small potatoes, moraya (dehydrated potato), quinoa, broad beans, cheese, corn, pumpkin, egg and huacatay.

TIRADITO LAQUEADO

De trucha laqueada con miel de tumbo y sillao.

*Made with lacquered trout with tumbo honey and soy sauce. *Tumbo: a kind of banana passionfruit or curuba.*

(V) ENSALADA FRESCA / *FRESH SALAD*

Lechuga, mézclun, cebolla, tomate cherry, nabo, aceituna, choclo y palta.

Lettuce, mesclun, cherry tomato, fresh cheese, olives, onion, mushrooms and corn.

FONDOS / *MAIN DISHES*

TRUCHA A LA SARTEN / *GRILLED TROUT*

Con bernaise de huacatay, espinaca, choclo, morayas a la parrilla y papas nativas.

Served with Huacatay bearnaise, spinach, corn, grilled morayas (dehydrated potatoes) and native potatoes.

SALTADO DE ALPACA

Con lomo de alpaca y arroz con choclo a la mantequilla.

With alpaca tenderloin and rice with corn in butter.

(V) CAPCHI CON HONGOS A LA PARRILLA / *GRILLED MUSHROOMS WITH CAPCHI*

Con su capchi de habas con queso y hongos a la parrilla.

Served with Fava beans stew with cheese and potato "Capchi de habas" with grilled mushrooms.

POSTRES / *DESSERTS*

ARROZ LECHERO

Con crema batida, manjar y arroz Crispy acaramelado.

With aked cream, swet milk and crispy rice caramelized.

DERRUMBADO DE CHIRIMOYA

Manjar de chirimoya con merengues y salsa de chocolate.

Manjar de chirimoya with meringues and chocolate sauce.

SORBETES / *SORBETS*

Con frutas de la temporada.

With seasonal fruits.

Precio / Price: S/ 165

(Incluye impuestos y servicios de ley)

(Includes taxes and consupntion surcharge)

CHICHA