

LA CARTA

Un giro contemporáneo en la comida peruana

* El menú está sujeto a los cambios

BEBIDAS

COCKTAIL BAR

Tenemos una pasión por el buen pisco, el licor más famoso de Perú. Hemos escogido para ti un pisco de primera de la Hacienda Portón de Ica, Perú. Prueba un sour clásico y otros cocteles deliciosos peruanos. Salud y bienvenidos a Cusco!

Cócteles Clásicos S/22

Pisco Sour Clásico
Maracuyá Sour
Chicha Morada Sour
Piña, Maracuyá y Kion Sour
Chilcano (pisco, gingerale, limón)

Cócteles de Morena S/25

Pisco Punch (pisco, jugo de piña, limón, y frutas frescas)
Cuscotini (gin, pisco, jugo de limón, hierba buena, pepino)
Selva Punch (tequila, ron blanco, gin, pisco, aguaymanto, tumbo, piña, limón)
Cola de Mono (pisco, Kahlúa, espresso, canela)

Cócteles Especiales S/25

Piña Colada (ron blanco, ron Malibu, leche de coco, piña, bitters)
Mojito del Día (ron blanco, limón, fruta de temporada, hierba buena)
Mango Limo Margarita (tequila, triple sec, limón, jugo de mango, ají limo)

* Por favor pregunte a nuestro staff por el coctel del día.

VINOS PERUANOS

TINTOS - COPA / BOTELLA

Cabernet Sauvignon – Taberno **S/ 20 | 70**
Shiraz (Syrah) – Intipalka **S/ 25 | 90**
Malbec – Finca Rotondo **S/ - | 98**

BLANCO - COPA / BOTELLA

Blanco de Blancos – Taberno **S/ 20 | 70**
(Una mezcla de Chardonnay, Chenin Blanc y Sauvignon Blanc)
Sauvignon Blanc – Intipalka **S/ 25 | 90**

ERVEZAS

Cusqueña Rubia **S/11**
Cusqueña Malta **S/11**
Cusqueña Trigo **S/12**
Cerveza Artesanal (de la semana) **S/18**



SUPER BATIDOS

Mango, Piña y Coco
Plátano, Maracuyá y Yogurt de Mango
Fresa, Maracuyá y Limón
Kiwi, Piña y Kion
* Opcional añado Chia o Quinua a tu batido

Todos los Batidos S/16

JUGOS FRESCOS

Maracuyá
Mango
Naranja
Piña

Todos los Jugos S/13

MILKSHAKES

Chocolate
Lucuma
Galletas Oreo
Fresa
Vainilla

Todos los Milkshakes S/17

GASEOSAS

Coca Cola
Sprite
Inca Cola
Fanta
Agua (sin gas / con gas)

Todas las Gaseosas S/7

BEBIDAS FRÍAS

Chicha Morada
Limonada de Hierba Luisa
Limonada Frozen
Té Helado de Durazno y Menta
Jugo de Maracuyá y Mandarina con Espuma de Piña

Todos las Bebidas Frías S/13

TÉ NATURAL

Manzanilla
Canela y Clavo
Coca
Hierba Luisa y Kion
Té Negro Inglés
Té Morena (té especial de la casa con una mezcla de especias)

Todas las Teteras S/12

Té Piteado (té negro, limón y pisco) S/15

ENTRADAS

CEVICHE

Ceviche Tradicional S/38
Pescado blanco fresco, leche de tigre, ají, cebolla, camote, choclo andino.

Ceviche a lo Macho S/42
Pescado con tacu tacu de la casa con una mezcla de calamares, langostinos y pulpo. Servido con choclo andino y camote.

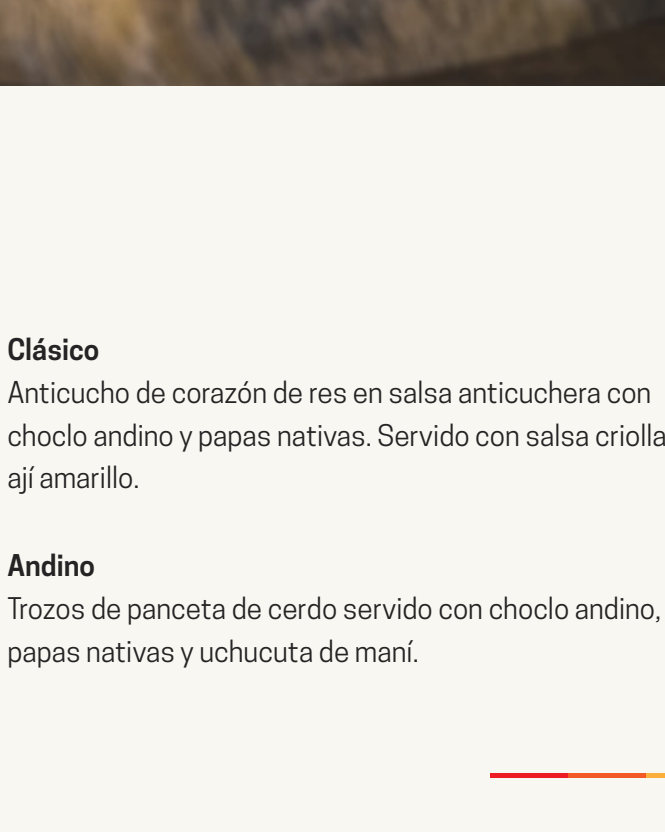
Ceviche Mixto S/44
Nuestro ceviche clásico coronado con una mezcla de calamares, langostinos y pulpo. Servido con choclo andino y camote.



ANTICUCHOS

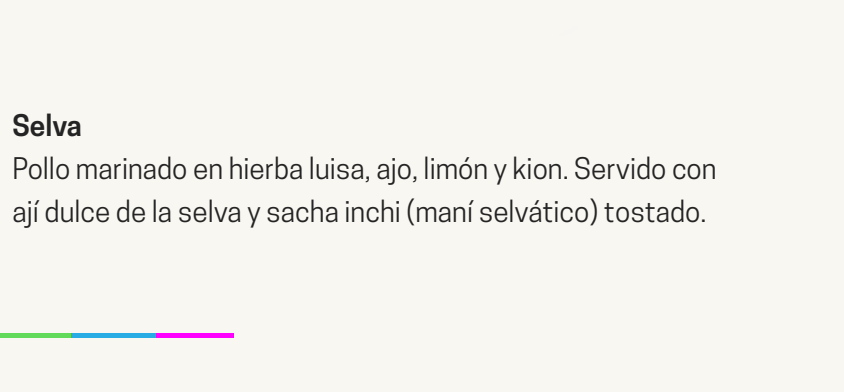
Si te gustan los anticuchos prueba nuestras versiones inspiradas en las regiones del Perú!

Todos los Anticuchos S/28



Clásico
Anticuo de corazón de res en salsa anticuchera con choclo andino y papas nativas. Servido con salsa criolla y ají amarillo.

Andino
Trozos de panceta de cerdo servido con choclo andino, papas nativas y uchuca de maní.



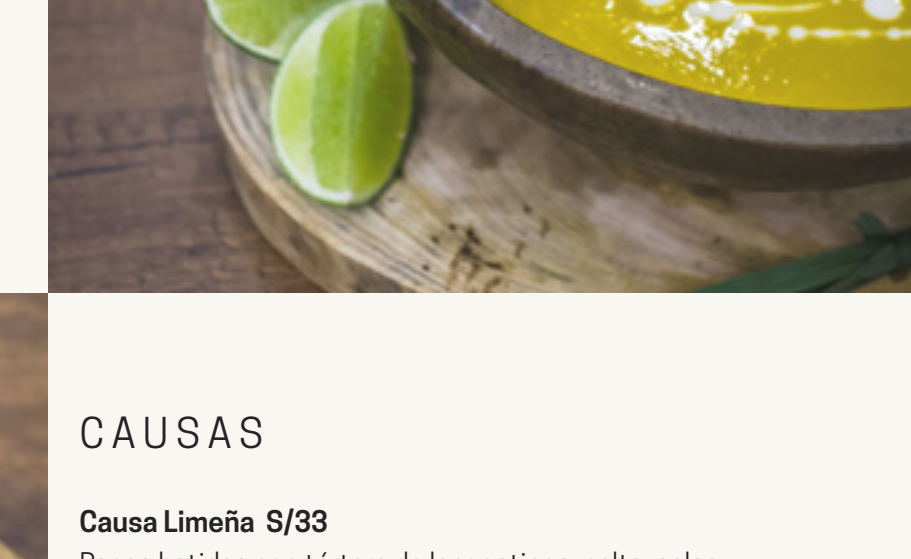
Selva
Pollo marinado en hierba luisa, ajo, limón y kion. Servido con ají dulce de la selva y sachá inchi (maní selvático) tostado.

SOPAS

Sopa Criolla S/28
Una sopa clásica de carne y fideos, ají panca, orégano, ajo, huevo, un toque de leche y coronado con un huevo frito.

Sopa Wantán de Hongos (VEGETARIANO) S/27
Wantanes de champiñones con hierbas frescas, col china y fideos chinos en fondo de kion, sillao y sésamo.

* Servimos cada sopa con pan andino



CAUSAS

Causa Limeña S/33
Papas batidas con tártara de langostinos, palta, salsa golf (mayonesa y ketchup). Coronado con chicharrón de pescado.

Causa Criolla S/40
Papas batidas con ceviche, calamares fritos, leche de tigre.

Causa Vegetariana S/30
Papas batidas con palta, beterraga, quinua, semilla de chia y mayonesa de aceituna.

FONDOS

Pancetta de Cerdo S/49
Deliciosa panceta de cerdo cocido lentamente por doce horas sobre zapallo asado con choclo y queso. Servido con tacu tacu de la casa con una salsa cremosa de hierbas.

Arroz con Mariscos S/48
Una mezcla de arroz con mariscos frescos (langostinos, calamares, conchas marinas y camarones) en una crema deliciosa de especias.

Trucha Andina S/48
Filete de trucha a la plancha bañado en una salsa anticuchera. Servido con quinua mixta, papa nativa, choclo, salsa criollo con palta, y un chimichurri con ají amarillo.



Lomo Saltado S/45
¡El saltado mas famoso del Perú! Trozos de lomo fino salteado con papas, ajo, pimiento, tomates, papas nativas, ají amarillo, pisco y sillao. Servido sobre quinua en salsa huancaina.

Tallarín Saltado de Pollo S/40
Espagueti con trozos de pollo saltado, pimiento, cebolla y tomates. Mezclado en una cremosa salsa huancaina (ají amarillo peruano) y coronado con hierbas frescas.

Tallarín Saltado (VEGETARIANO) S/40
Salteado de champiñones, pimiento, cebolla, tomates y sillao. Servido sobre espagueti en una cremosa salsa de huancaina (ají amarillo) y coronado con hierbas frescas.

Tacu Tacu Limeño S/47
Una mezcla tradicional de arroz con frijoles servido con nuestro lomo saltado especial y coronado con hierbas frescas.

Tacu Tacu Criollo S/ 49
Una mezcla de arroz con frijoles. Servido con lomo saltado con langostinos, calamar, conchas marinas, ají amarillo y hierbas frescas.

Mixto Anticuchera S/48
Una mezcla abanada de calamares, langostinos, pulpo, conchas de abanica y pescadito con ají amarillo, chimichurri y salsa anticuchera. Servido con papas andinas, choclo y yuca.

Parihuela S/42
Una mezcla de pescado, mariscos y yuca en un caldo de ají con crema de leche y hierbas frescas.

Aeropuerto S/45
Arroz frito al estilo peruano-chino (chaufa) con pechuga de pollo, panceta de cerdo, langostinos frescos, fideos y verduras chinas. Un clásico de Lima.

Chaufa de Quinua (VEGETARIANO) S/38
Quinua frita al estilo peruano-chino con verduras orgánicas y omelet, salteado en salsa sillao, kion, ajonjolí y nuestra salsa nikkei.

Arroz con Mariscos + Ceviche a lo Macho S/50
Dos clásicos en un plato. ¡El dúo perfecto!



SANGUCHES

Inspirado en las sangucherías de Lima, hemos creado una mezcla deliciosa de los sanguches y las hamburguesas para ti, usando los ingredientes mas frescos y servidos en nuestro pan artesanal.

Todos los Sandwiches S/30

* Servimos todos los sandwiches con papas andinas y salsas de casa.



La Pítuca (VEGETARIANO)
Una hamburguesa de quinua, camote y zapallo con queso andino, palta, lechuga, tomate, cebolla grillado y mayonesa de rocoto picante.

El Cubanito
Mezcla de cerdo asado, jamón artesanal, queso suizo, pickles y mostaza

El Rico Sanguchon
Sándwich de pescado crocante, lechuga, tomate, salsa criolla y salsa tártara. Servido con papas fritas y Salsas de la casa.

La Bestia
Con esta hamburguesa estarás listo para tu larga caminata- 180gr de carne, tocino, lechuga, queso, tomate, cebolla, salsa de ají y papas fritas.

POSTRES Y CAFÉ

POSTRES

Cacao
Helado artesanal de chocolate y almendras servido con brownie caliente y decorado con sachá inchi (maní selvático).

Churros
Churros calientes servido con helado de vainilla, manjar (dulce de leche) y salsa de chocolate.

Frituras Salvaje
Plátano frito bañado en ajonjolí y coco con una salsa de ron y miel caramelizado. Servido con helado artesanal de vainilla.

Tres Leches de Vainilla
¡Un clásico postre peruano! Pastel de vainilla empapado en leche. Nuestra versión viene con fresas, praliné de pistachos y crema batida.

Affogato
Disfruta un espresso clasico hecho con café peruano orgánico, helado de vainilla y un shot de Kahlúa.

Crema Volteada con Chirimoya
Un flan rico en una salsa de manjar (dulce de leche) con chirimoya fresca.

Todos los Postres S/22

CAFÉ Y MÁS

Americano **S/6**
Espresso **S/6**
Cappuccino **S/9**
Latte **S/9**
Macchiato **S/6**
Chocolate caliente con Marshmallows **S/13**
Kahlúa Latte **S/13**
Frappuccino **S/12**



PROVECHO!