

## LA BIENVENIDA / THE WELCOME

### Tiradito de Trucha

30

Delicadas láminas de trucha marinada en limón y sal, bañadas en una suave salsa de ají amarillo. Acompañadas de chalaquita fresca y mousse de camote para una combinación de sabores irresistible.

Delicate slices of trout marinated in lemon and salt, drizzled with a smooth yellow chili sauce. Accompanied by fresh chalaquita and sweet potato mousse for an irresistible combination of flavors.

### Carpaccio de alpaca

30

Finas láminas de roast beef de alpaca, marinado en hierbas frescas y sal de Maras, acompañadas de queso parmesano, mousse de palta y arúgula. Todo ello, delicadamente bañado en vinagre balsámico

Thin slices of alpaca roast beef, marinated in fresh herbs and Maras salt, accompanied by Parmesan cheese, avocado mousse, and arugula. All delicately drizzled with balsamic vinegar.

### Causita acevichada

31

Deliciosa masa de papa amarilla, marinada con limón y aceite de oliva, acompañada de ceviche fresco de trucha.

Delicious yellow potato dough, marinated with lemon and olive oil, accompanied by fresh trout ceviche.

### Chupe de Quinoa

28

Una sopa reconfortante y nutritiva, elaborada con vegetales frescos, quinoa, huevo y queso, que ofrece una combinación perfecta de sabores y texturas.

A comforting and nutritious soup, made with fresh vegetables, quinoa, egg, and cheese, offering a perfect combination of flavors and textures.

### Ensalada Qoricancha

25

Una refrescante y saludable ensalada, elaborada con vegetales frescos del huerto, y acompañada de una exquisita salsa de mango y maracuyá

A refreshing and healthy salad, made with fresh garden vegetables and accompanied by an exquisite mango and passion fruit dressing.

### Ceviche de barrio

35

Trozos de trucha acompañados con maíz chullpi, marinado con sal y limón, con un toque de ají limo, con chifles de platano de quillabamba y camote glaseado.

Chunks of trout accompanied by chullpi corn, marinated with salt and lemon, with a touch of limo chili. Served with plantain chips from Quillabamba and glazed sweet potatoes.



## EVENTO PRINCIPAL / MAIN EVENT

### Ají de Gallina

40

Uno de los platos más emblemáticos de la cocina peruana: pechuga de pollo desmenuzada en una rica salsa de ají amarillo, acompañada de huevo duro, aceituna negra y servido con arroz blanco.

One of the most iconic dishes of Peruvian cuisine: shredded chicken breast in a rich yellow chili sauce, accompanied by hard-boiled egg, black olive, and served with white rice.

### Lomo Saltado de Res o Alpaca

45

Lomo de res o alpaca salteado al estilo tradicional, acompañado de papitas andinas y servido con arroz blanco. Un clásico de la cocina peruana que combina sabores intensos y deliciosos.

Sautéed beef or alpaca tenderloin in the traditional style, accompanied by Andean potatoes and served with white rice. A classic of Peruvian cuisine that combines intense and delicious flavors.

### Trío Marino

45

Una exquisita degustación de tres clásicos peruanos: ceviche de trucha fresco, arroz con mariscos y chicharrón de aros de calamar. Una experiencia de sabores del mar en cada bocado.

An exquisite tasting of three Peruvian classics: fresh trout ceviche, seafood rice, and crispy calamari rings. A flavorful sea experience in every bite.

### Seco Norteño

48

Delicioso osobuco marinado en ajíes y culantro, cocido lentamente durante 8 horas con chicha de jora para una profundidad de sabor única. Acompañado de frijoles canarios, ensalada criolla y chifle de plátano, para una auténtica experiencia del norte peruano.

Delicious ossobuco marinated in chili peppers and cilantro, slowly cooked for 8 hours with chicha de jora for a unique depth of flavor. Accompanied by canary beans, criolla salad, and plantain chips for an authentic northern Peruvian experience.

### Alpaca Andina

46

Lomo de alpaca marinado en finas hierbas y sal de Maras, acompañado de una exquisita salsa de hongos andinos y deliciosos ñoquis a los cuatro quesos.

Alpaca tenderloin marinated in fine herbs and Maras salt, accompanied by an exquisite Andean mushroom sauce and delicious four-cheese gnocchi.

### Lomo a la Pimienta de Res - Alpaca

45

Lomo fino a la parrilla en una salsa de pimienta, acompañado de fettuccini al Alfredo.

Grilled tenderloin in a pepper sauce, accompanied by fettuccine Alfredo.

### Tagliatelle de Langostino

42

Deliciosa pasta hecha en casa, salteada con langostinos y champiñones en una salsa marina.

Delicious homemade pasta with prawns and mushrooms in a seafood sauce.

### Milanesa de Pollo

38

Fettuccini al pesto acompañado de una deliciosa milanesa de pollo hecha en casa.

Fettuccine with pesto sauce, accompanied by a delicious homemade chicken.



## Canilla de Cordero Confitado

48

Canilla de cordero marinada en una exquisita salsa de tres ajíes, servida con un cremoso puré de papa y una selección de vegetales salteados.

Lamb shank marinated in an exquisite three-pepper sauce, served with creamy mashed potatoes and a selection of sautéed vegetables.

## Arroz con Mariscos

40

Un plato popular de la costa peruana, que combina una mixtura de mariscos salteados con arroz, arvejitas y zanahoria en una deliciosa salsa de mariscos. Acompañado de una fresca ensalada criolla.

A popular dish from the Peruvian coast, combining a mix of sautéed seafood with rice, green peas, and carrots in a delicious seafood sauce. Accompanied by a fresh criolla salad.

## CARNE Y FUEGO / MEAT AND FIRE

### Picaña de 200gr.

48

Exquisita picaña a la parrilla, sazonada con hierbas frescas y sal de Maras. Cocinada a la perfección para lograr una corteza crujiente y un interior jugoso. Acompañada de papas andinas asadas y una fresca ensalada de vegetales con chimichurri.

Exquisite grilled picanha, seasoned with fresh herbs and Maras salt. Cooked to perfection to achieve a crispy crust and juicy interior. Accompanied by roasted Andean potatoes, a fresh vegetable salad, and chimichurri.

55

### Entraña de ternera 200gr.

Exquisita entraña a la parrilla, sazonada con hierbas frescas y sal de Maras. Acompañada de papas andinas y una ensalada de vegetales frescos, y chimichurri para una experiencia de sabor única.

Exquisite grilled skirt steak, seasoned with fresh herbs and Maras salt. Accompanied by Andean potatoes, fresh vegetable salad, and chimichurri for a unique flavor experience.

### Churrascon a la Parrilla 200gr.

45

Jugoso bife a la parrilla, bañado con chimichurri, acompañado de una fresca ensalada del huerto y papas andinas.

Juicy grilled beef steak, drizzled with chimichurri, accompanied by a fresh garden salad and Andean potatoes.

### Tomahawk a la Parrilla de 700.gr

70

Un filete de Tomahawk marinado en finas hierbas y sal de Maras, acompañado de papas andinas al chimichurri y una ensalada fresca de vegetales.

A Tomahawk steak marinated in fine herbs and Maras salt, accompanied by Andean potatoes with chimichurri and a fresh vegetable salad.





## VEGETARIANOS / VEGETARIANS

### Ceviche de Mango 35

Cubos de mango y setas marinados en limón, servidos sobre una base de leche de tigre de soya.  
Cubes of mango and mushrooms marinated in lemon, served on a base of soy tiger's milk.

### Hamburguesa de Garbanzo 32

Carne de garbanzo sazonada al estilo cusqueño, servida con lechuga fresca, tomate y cebollas caramelizadas, bañada en una deliciosa salsa de pimienta.

Chickpea patty seasoned in the Cusqueño style, served with fresh lettuce, tomato, and caramelized onions, drizzled with a delicious pepper sauce.

### Aji de chayote 35

Deliciosas tiras de chayote salteadas en una suave salsa de ají amarillo, con queso parmesano, papas al vapor y un salteado de hongos frescos. Acompañado de arroz blanco y un huevo de codorniz.

Delicious sautéed chayote strips in a smooth yellow chili sauce, with Parmesan cheese, steamed potatoes, and a mix of fresh sautéed mushrooms. Served with white rice and a quail egg.

## HAMBURGUESAS / BURGERS

### Hamburguesa BTL Clásica 30

Nuestra jugosa hamburguesa de 200 gramos de carne, servida con lechuga fresca, tomate, queso derretido y tocino ahumado.

Our juicy 200-gram beef burger, served with fresh lettuce, tomato, melted cheese, and smoked bacon.

### Hamburguesa La Achorada 32

Nuestra jugosa hamburguesa de 200 gramos, bañada en una salsa a la pimienta y acompañada de pepinillos crujientes.

Our juicy 200-gram burger, drizzled with a pepper sauce and accompanied by crunchy pickles.



	Gluten	Gluten
	Pescado	Fish
	Nueces	Nuts
	Vegetal	Vege
	Vegano	Vegan
	Lacteos	Dairy
	Mariscos	Seafood

## LOS HORNEADOS / PIZZAS

### Margarita

Mozarella albaca y tomate

33

### Peperoni

Mozarella y peperoni

34

### Carnivora

Jamon ingles, tocino y salchicha frankfuter

35

### Vegetariana

Mozarella, zucchini, pimiento, champiñones, cebolla y aceituna.

32

### Dos sabores al escoger

40

## DULCE DESPEDIDA / SWEET GOODBYE

### Crème Brûlée

22

Un exquisito postre a base de leche y yemas de huevo, gratinado con una fina capa de azúcar caramelizada.

An exquisite dessert made with milk and egg yolks, gratinated with a thin layer of caramelized sugar.

### Volcán de Chocolate

26

Un postre inspirado en un volcán, con un relleno de crema de chocolate fundido, acompañado de helado de vainilla.

A dessert inspired by a volcano, with a molten chocolate cream filling, accompanied by vanilla ice cream.

### Ensalada de Frutas

22

Una deliciosa y saludable ensalada de frutas frescas, bañadas en una dulce salsa de naranja.

A delicious and healthy fresh fruit salad, drizzled with a sweet orange sauce.

### Postre de Frutas de Estación

20

Descubre nuestro delicioso postre elaborado con las frutas de temporada más frescas.

Discover our delicious dessert made with the freshest seasonal fruits.



## BEBIDAS / DRINKS

### COCTEL DE CASA / HOME COCKTAILS

#### **Pata de Llama 25**

Pisco, mix de ajies y Ginger Beer.  
Pisco, chili mix and Ginger Beer.

#### **ChullaTiki 28**

Ron, Quinoa y Cancha, Piña y cacao  
Rum, Quinoa and Cancha, Pineapple and Cocoa

#### **Piedra Amarilla 28**

Whisky, Mix de Ajies, Canela y Mix de Citricos  
Whiskey, Mix of Ajies, Cinnamon and Citrus Mix}

#### **Tierra del Caribe 25**

Ron, Aperol, Beterraga y citricos.  
Rum, Aperol, Beterraga and citrus.

#### **Teja Thai 28**

Tequila, Aji Amarillo, Citricos y Ajonjolí.  
Tequila, Aji Amarillo, Citrus and Sesame.

### BAJO EN ALCOHOL / LOW ALCOHOL 25

#### **Limoncello Spritz**

#### **Aperol Spritz**

### SOUR / SOUR 27

#### **Pisco Sour**

#### **Maracuya Sour**

#### **Chicha Sour**

#### **Coca Sour**

#### **Fresa Sour**

### CHILCANOS / CHILCANOS 24

#### **Maracuya**

#### **Muña**

#### **Chicha**

#### **Higo**

### CLASICOS / CLASSICS 28

#### **Negroni**

#### **Piña colada**

#### **Moscow Mule**

#### **Gin Tonic**

#### **Mojito**

#### **Margarita**

#### **Manhattan**

#### **Capitan**

#### **Cuba libre**

#### **Mimosa**

#### **Tinto de verano**

### VINOS POR COPA / WINE BY GLASS 23

#### **Blancos / White wine**

Chardonnay

Souvignon blanc

#### **Tintos / Red Wine**

Malbec

Cabernet Sauvignon

### SODAS 18

#### **Chicha morada**

Purple corn

#### **Maracuya - frutos rojos**

Passion fruit and red fruits

#### **Hierba Luisa y Piña**

Lemon grass, pineapple

#### **Beterraga y Kion.**

beet and ginger

#### **Quinoa y naranja.**

quinoa and orange

### CERVEZA ARTESANAL/ CRAFT BEER 22

#### **Doble Ipa**

#### **Ipa**

#### **Pale ale**

#### **Portter**

### CERVEZA LOCAL / LOCAL BEER 12

#### **Cusqueña de trigo**

#### **Cusqueña negra**

#### **Cusqueña dorada**

### CAFES E INFUSIONES / COFFEES AND INFUSIONS

#### **Expresso 10**

#### **Americano 10**

#### **Machiato 12**

#### **Cappucino 14**

#### **Menta 08**

#### **Muña 08**

#### **Manzanilla 08**

#### **Hierva Luisa 08**

