



Entradas / Starters

Acevichado del día / Ceviche

\$7.900

Ceviche aromatizado con jengibre y cilantro servido con tostadas y mix de hojas
"Ceviche" with toasts and mixed leaves.

Crema de Zapallo Camote / Sweet Pumpkin Soup

\$5.900

Tradicional crema de zapallo camote saborizada con miel de abejas y crutones de pan integral / *Sweet Pumpkin and honey soup with black bread croutons*

Trucha de Río / River Trout

\$6.900

Trucha de río ahumada con aderezo de crema ácida con hinojo y ensaladilla de cereales/
Smoked trout with sour cream with fennel and cereals salad

Ensalada de Hojas / Mixed Leaves Salad

\$4.900

Mix de hojas hidropónicas, tomatitos cherry, palmitos, láminas de pepino y palta con dressing de berries / *Mixed leaves, cherry tomatoes, palm heart, cucumber, avocado and berries dressing*

Taboulé de Cous Cous / Cous Cous Taboule

\$8.900

Cous cous hidratado con jugo de betarragas y rolls de berenjenas con arroz cremoso y vegetales / *Cous Cous Taboule with beets juice and eggplant rolls with creamy rice and vegetables*



Fondos / Main Courses

Cordero con Murtas / Lamb with "Murtas" (native berries) \$9.900

Garrón de cordero braseado con murtas sobre risotto de fungis y estopas de queso parmesano / Braised lamb with "murtas" (native berries) on mushrooms risotto and parmesan cheese

Lomo de Montaña / Mountain Sirloin Beef \$9.900

Lomo de Res con costra de tomates y queso de cabra sobre puré ahumado con tocino y cebollín / Sirloin beef with tomatoes and goat cheese crust on smoked mashed potatoes with bacon and chives

Filete de Salmón / Salmon Fillet \$7.900

Salmón sellado con polvo de cochayuyos sobre pastelera de choclos, tomates cherry y espárragos salteados en pesto de albahaca / Sealed salmon with "cochayuyo" (local seaweed) powder on mashed corn, cherry tomatoes and sautéed asparagus with basil pesto



Fondos / Main Courses

Gratín de Conchiglionis / *Conchiglionis Gratin*

\$8.900

Conchiglionis gratinados con chupe de jaiba, espejo de salsa bisque y camarones al Pil Pil / *Conchiglionis gratin with crab, bisque sauce and "Pil Pil" shrimps (garlic and chili)*

Pollo Barbecue / *Chicken Barbecue*

\$8.900

Suprema grillada con salsa barbecue y almendras sobre estofado de quínoa y crocante de jamón serrano / *Grilled chicken breast with barbecue sauce and almonds on quinoa stew and crunchy serrano ham*

Veggie de Quínoa Roja / *Red Quinoa Veggie*

\$6.500

Tortilla de quínoa roja con emulsión de palta sobre brotes y vegetales glaseados con romero / *Red quinoa tortilla with avocado and vegetables glazed with rosemary*



Postres / Desserts

Brownie / Brownie

\$4.900

Brownie tibio con salsa de frambuesas, helado de vainilla con arándanos y manzanas asadas con miel y avellanas / *Warm brownie with raspberries sauce, vanilla ice cream with blueberries and roasted apples with honey and hazelnuts*

Crème Brûlée / Crème Brûlée

\$3.900

Crème brûlée de manjar casero con helado de frutos del bosque, crumble de mentas y crocante de caramelo / *Caramelized milk Crème brûlée with berries ice cream and crunchy caramel*

Panacota / Panacota

\$3.900

Panacota de castañas con salsa toffee y merenguitos de romero / *Chestnuts panacota with toffee sauce and rosemary meringues*

Selección de helados / Ice Cream Selection

\$3.900

Fruta de la estación / Seasonal Fruit

\$2.900