

# CENA // DINNER

## ENTRADAS // FIRST COURSE

**Suave semiesfera de palta, rellena de verduras, pollo o langostinos.**  
Servido con crema de aji amarillo y culantro // Soft avocado dome stuffed with vegetables, chicken or prawns. Served with yellow pepper cream and cilantro.  
S/26

**Pulpo flameado al wok, marinado en sal de Maras y aceite al carbón.**  
Acompañado de tomates confitados // Wok-Flamed octopus, marinated with Maras salt and carbon oil. Served with slow-cooked tomato confit.  
S/30

**Langostinos a la parrilla marinados en pasta de ajo y aceite de oliva.**  
Servidos con crema de palta y aji limo dulce // Prawns marinated in a garlic paste and grilled with olive oil. Served on avocado cream and sweet lemon chili.  
S/26

**Ceviche de trucha aromatizado con hierbabuena y limón.**  
Acompañado de cebolla, camote y choclo // Trout ceviche scented with fresh spearmint and lemon. Served with onions, sweet potato and corn.  
S/25

**Crema de papas nativas y poto, Combinación de suaves papas nativas con caldo de vegetales con ajo y poto** // Cream of native potatoes and leek, Combination of soft native potatoes with vegetable broth, garlic and leek  
S/22

## FONDOS // MAIN COURSE

**Medallón de Lomo Fino o Alpaca, sazonado con la salsa Refugio y crema de queso azul.** Servido con risotto de arveja y huacatay // Medallions of Fine Tenderloin or Alpaca, seasoned with the special house souce and blue cheese cream. Served with pea risotto and andean huacatay  
S/48 - S/44

**Pollo en salsa de finas hierbas con piña golden a la parrilla macerada en vino blanco y toques de aceite de oliva.** Servido con papa cusqueña y chimichurri de huacatay // Chicken in a fine herbs sauce with grilled golden pineapple marinated in white wine and touches of olive oil. Served with native potato and huacatay chimichurri  
S/32

**Tres canelones de berenjena y zucchini; rellenos de queso de cabra, espinaca acompañados de salsa pesto especial de la casa** // Three eggplant and zucchini cannelloni stuffed with goat cheese and spinach. Served with our special pesto sauce  
S/42

**Fettuccine de quinua en clásica salsa huancaina y jugoso lomo saltado con cebollas, tomates, aji amarillo y culantro** // Quinoa fettuccine in classic huancaina sauce and juicy lomo saltado with onions, tomatoes, yellow pepper and cilantro.  
S/44

**Parrillada de vegetales, piña dulce, palta y chimichurri de pimientos dulces** // Grilled vegetables, sweet pineapple, avocado and sweet pepper chimichurri  
S/28

**Panceta de cerdo horneada a fuego lento, glaseada con chancaca; servida con puré de camote y zapallito de Loche; acompañada de salsa criolla** // Slow-cooked pork pancetta braised in molasses, with soft mashed sweet potato and Loche squash, accompanied by onions salad  
S/35

**Trucha grillada al hinojo y limón, servida con verduras salteadas, papas nativas y palta al ajonjolí** // Grilled trout with fennel and lemon, served with sautéed vegetables, native potatoes and avocado topped with sesame seeds  
S/38

## POSTRES // DESSERTS

**Copa de helado artesanal de fruta regional de temporada, acompañado de frutos frescos y sirope de chocolate** // Regional seasonal fruit sundae ice cream, accompanied by fresh fruits and chocolate syrup  
S/18

**Torta helada de chocolate y frutos rojos, jugoso chocolate amargo servido con culis de frutos rojos y frutas frescas de estación** // Ice chocolate cake with red berries, juicy bitter chocolate served with red berry coulis and fresh seasonal fruits  
S/22

**Mousse de copazú (fruto original de la selva peruana) con toques de chocolate blanco y azúcar rubia servido en cama de galletas crocantes** // Copazu mousse (An original fruit of the peruvian amazon) with touches of white chocolate and brown sugar. Served with crispy cookies.  
S/22

## COCTELES S/25

// COCKTAILS S/25

**Pisco sour ahumado; Pisco, Jarabe de goma, Limón, clara de huevo y bitter (disponible también clásico o de maracuya)** // Smoked pisco sour; Pisco, Gum syrup, Lemon, egg white and bitter (also available classic or passion fruit)

**Chilcano clásico con pisco, limón, ginger ale y amargo (También disponible con macerado de fresa, piña, maracuya, muña, hierba luisa, kion o rocoto)** // Classic Chilcano with pisco, lemon, ginger ale and bitter (Also available with macerated strawberry, pineapple, passion fruit, muña, lemon grass, ginger or Rocoto)

**Besame, una mezcla refrescante de macerados de kion y fresa, jugo de fresa, hierbabuena, licor de fresa artesanal y ginger ale** // Besame, a refreshing mix of kion and strawberry macerates, strawberry juice; mint, home made strawberry liqueur and ginger ale

**Capitán ahumado en palo santo, un trago clásico y elegante con pisco, vermouth rosso y el bitter especial de la casa; refrescado con toques aromáticos de naranja** // Smoked Capitán, a classic and elegant drink with pisco, vermouth rosso and the house special bitter; refreshed with hints of orange and palo santo

**Majeño, con abundante hielo, el pisco y el dulce jugo de maracuya se unen al licor de manzana verde para hacer un trago refrescante con toques frescos de albahaca** // Majeño, with plenty of ice, pisco and sweet passion fruit juice join the green apple liqueur to make a refreshing drink with fresh hints of basil

**Quillabamba un coctel dulce y cremoso a base de pisco, kalua, baileys, espresso y crema de coco** // Quillabamba a sweet and creamy cocktail based on pisco, kalua, baileys, espresso and coconut cream

Cocteles clásicos // Classic cocktails: Mojito, Gintonic, Sangria, Manhattan, Negroni, Martini, Caipirinha, Daikiri...

## OTRAS BEBIDAS

// OTHER BEVERAGES

**Limonada** // Lemonade  
S/8

**Cerveza** // Beer  
S/12

**Iced Tea**  
S/8

**Espresso o Americano**  
S/6

**Agua** // Water  
S/6

**Te o Infusión** // Tea or Infusion  
S/6

**Gaseosas** // Sodas  
S/6

**Jugos** // Juices  
S/10