



ALMUERZO Y CENA // LUNCH AND DINNER

ENTRADAS//STARTERS

*Semiesfera de palta a la huancaína, rellena con verduras, pollo o langostinos.
//Huancaína avocado half-sphere with either vegetables, chicken or shrimp S/ 28*

*Gyozas de adobo cusqueño con ensalada de encurtidos y ajonjolí// Adobo cusqueño
gyozas with pickle salad and sesame seeds S/34*

*Langostino flambeados al ajo, kion y pisco, en crema de palta y ajíes agridulces //
Prawns flambeed with garlic, ginger and pisco, in avocado cream and sweet and
sour chillies S/32*

*Clásico Ceviche Refugio de trucha con camote choclo y canchita // Classic trout
ceviche with sweet potato, corn and canchita S/36*

ENSALADAS CON VINAGRETAS // SALAD WITH DRESSINGS

*De langostinos, melón, palta, mozzarella artesanal, lechugas mixtas// Prawns,
melon, avocado, handmade mozzarella, and salad mix. S/36*

*De pollo anticuchero, verduras, verduras encurtidas, frutas, mozzarella artesanal,
lechugas mixtas// "Anticuchero" seasoned chicken, pickled vegetables, fruit,
handmade mozzarella and salad mix. S/32*

*De piña rostizada, quesos, frutas, encurtidos artesanales, palmitos, lechugas
mixtas//Roasted pineapple, various cheeses, fruits, handmade pickles, palm hearts
and salad mix. S/34*

VINAGRETAS//DRESSINGS

*De maracuyá o maracuyá y rocoto ahumado// Passion fruit or passion fruit with
smoked red pepper*

De mostaza, miel y pimientas// Mustard, honey, and pepper

*De vinagre balsámico, aceite de olivas, y pimientas// Balsamic vinegar, olive oil and
hot peppers.*

*De yogurt natural, naranja, limón y hierbabuena// Plain yogurt, orange, lemon,
and mint.*

*Consulte por nuestro menú de aclimatación de tres
tiempos // Ask for our three-course acclimatization
menu S/80*

SOPAS Y CREMAS // SOUPS AND CREAMS

Sopa de Pollo y verduras, con fideos o quinua // Chicken and vegetable soup, served with noodles or quinoa S/35

Crema de papas nativas, con chips de papas andinas // Local potato cream with Andean potato chips S/32

Crema de Zapallo loche, con grissinis artesanales (crocantes) // Creamy pumpkin soup served with homemade grissinis S/32

Chupe cremoso de habas, choclo y huevo, con langostinos, trucha o quinua // Creamy Bean, corn and eggs soup, with prawns, trout or quinoa S/34

Crema de verduras, con chips de papas andinas// Vegetable cream with Andean crisps. S/32

FONDOS // MAIN COURSE

Panceta glaseada a la chancaca , puré de camote , zarza de ajíes y cake de loche y semillas // Glazed pork belly in chancaca sauce , mashed, sweet potato , served with an onion and chilli salad and loche and seed cakeS/48

Canelones de zucchini y berenjena, rellenos de quesos andinos y pesto, gratinados al pomodoro//Cannelloni stuffed with Andean cheeses and pesto, made with zucchini and eggplant, and served au gratin with Pomodoro ...S/46

Lomo de res o alpaca con risotto verde de espinaca y arvejas, salsa de queso azul//Beef or alpaca fillet with spinach and pea risotto, served with a blue cheese sauce.... S/55

Pollo en salsa de finas hierbas, piña rostizada y papas chimichurri // Chicken in the fine herbs sauce, roasted pineapple, and potatoes with chimichurri.... S/42

Curry de pollo y verduras (o solo verduras), leche de coco, croquetas de arroz y queso paria fritos //Chicken and veg curry (or just Veg), coconut milk, rice croquettes and fried paria cheese S/50

Parrillada de vegetales clásica Refugio con piña rostizada y chimichurri de pimientos // Classic Refugio Grilled vegetables with roasted pineapple and bell pepper chimichurri S/36

PASTAS CON TOQUE PERUANO // PASTAS WITH A PERUVIAN TWIST

Raviolis con trucha al hinojo en salsa marinera y langostinos crocantes// Ravioli with fennel and trout in marinara sauce, served with crispy prawns. S/44

Fetuccini a la huancaína con lomo saltado de res o alpaca// Fetuccini a la huancaína served with sautéed beef or alpaca loin. S/50

Sorrentinos rellenos de asado de malaya, en salsa huacaína// Sorrentino stuffed with roasted malaya in Huacaína sauce. S/42

Cappellettis de betarraga rellenos de camote a la leña, manzana y nueces en salsa de quesos andinos gratinados o en salsa de pomodoro y quesos// Stuffed beetroot cappellettis served with wood-fired sweet potato, apple, and walnuts in a gratin Andean cheese sauce or a Pomodoro and cheese sauce. S/40

POSTRES // DESSERTS

Torta helada de chocolate con salsa de frutos rojos ~clásico Refugio~// Iced chocolate cake served with a wild berries sauce ~ Refugio Classic ~. S/32

Suave mousse de Copoazu con crocante galleta artesanal ~clásico Refugio~ // Soft copoazu mousse served with a crispy homemade cookie ~ Refugio Classic ~. S/32
Crumble pie de membrillo y manzana con helado de canela// Quince and apple crumble tart served with cinnamon ice cream.S/36

Copa de helado artesanal. // Cup of homemade ice cream. S/28

