

Pollo a la Plancha

Pechuga jugosa cocida a la plancha, servida con papas huayro, choclo y ensalada fresca.
Tender chicken breast grilled to perfection, served with huayro potatoes, Andean corn, and fresh salad.



S/35



S/35

Pollo a la Parrilla

Pollo marinado en hierbas andinas, asado lentamente, servido con papas fritas, choclo y ensalada.
Chicken marinated in Andean herbs and slowly grilled, served with fried potatoes, corn, and fresh salad.

Saltado de Pollo

Pollo salteado al wok con cebolla, tomate y un toque de ají, acompañado de papas fritas y arroz.
Chicken wok-fried with onions, tomato, and a touch of Peruvian chili. Served with fried potatoes, corn, and rice.



S/35



S/45

Chicharrón de Pollo

Trozos de pollo crocante, acompañados de papas fritas, choclo y ensalada fresca.
Crispy chicken bites served with native fried potatoes, Andean corn, and a side of fresh salad.

Chicharrón de Pescado

Pescado fresco en trozos, frito hasta dorar, servido con papa huayro, choclo y salsa criolla.
Fresh fish bites fried to golden perfection, served with native potatoes, corn, and criolla sauce.



S/45

Lomo Saltado

Clásico peruano: tiras de res salteadas al wok con cebolla, tomate y ají, servidas con papas fritas y arroz.

A Peruvian classic: tender beef strips stir-fried with onions, tomato, and chili. Served with fried potatoes and rice.

S/45



Bistec a lo Pobre

Bistec jugoso con plátano frito, huevo, papas fritas y arroz. Un plato abundante y tradicional.
Juicy beef steak served with fried plantain, egg, fried potatoes, and rice, a hearty Peruvian favorite.

S/45



Medallón de Alpaca

Corte tierno de alpaca a la parrilla, servido con papas fritas, choclo y ensalada.

Grilled tender alpaca medallion served with fried potatoes, Andean corn, and fresh salad.

S/45



Saltado de Alpaca

Tiras de carne de alpaca salteadas al wok con cebolla, tomate y ají, servidas con papas huayro y arroz.

Wok-fried alpaca strips with onions, tomato, and Peruvian chili. Served with huayro potatoes and rice.

S/40

Chaufa de Mariscos

Arroz frito al estilo oriental con mariscos, verduras y salsa de soya.

Wok-fried rice with seafood, vegetables, and soy sauce, a Peruvian-Chinese fusion favorite.



S/35

Ceviche de Pescado

Pescado fresco marinado en jugo de limón con ají limo y cebolla, servido con camote y choclo andino.

Fresh fish marinated in lime juice with chili and red onion, served with sweet potato and Andean corn.

S/45



S/50

Ceviche Mixto

Combinación de pescado y mariscos frescos en jugo de limón y ají, acompañado de camote y choclo.

A refreshing mix of fish and seafood marinated in lime and chili, served with sweet potato and corn.

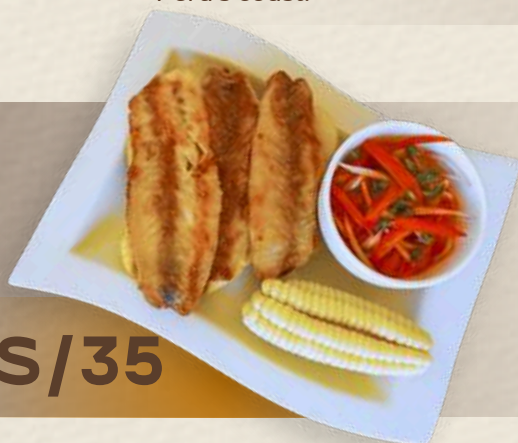
Trio Marino

Degustación de ceviche, chicharrón de pescado y arroz con mariscos, tres sabores que celebran la costa peruana.

Tasting of ceviche, fried fish bites, and seafood rice, three flavors that honor Peru's coast.



S/45



S/35

Pescado a la Plancha

Filete de pescado a la plancha, acompañado de papas huayro, choclo y ensalada fresca.

Grilled fish fillet served with native huayro potatoes, Andean corn, and fresh salad.

Pescado al Vapor

Filete al vapor con hierbas y limón, acompañado de papa huayro y choclo andino.

Steamed fish fillet with herbs and lime, served with native potatoes and corn.

S/35



Picante de Mariscos

Mariscos salteados en salsa de ají y especias, servidos con papa huayro y arroz.

Seafood sautéed in a mildly spicy chili sauce, served with native potatoes and rice.

S/45



S/48

Arroz con Mariscos

Arroz cremoso al estilo peruano con mariscos frescos, ajíes y hierbas.
Peruvian-style creamy rice with fresh seafood, chili, and herbs.

Pescado a lo Macho

Filete de pescado bañado en salsa cremosa de mariscos y ajíes, servido con arroz blanco.

Fish fillet covered in a creamy seafood and chili sauce, served with white rice.

S/50



S/45

Sudado de Pescado

Filete de pescado cocido en salsa de tomate y ají amarillo, acompañado de papa huayro y choclo.

Fresh fish cooked in a tomato and yellow chili sauce, served with native potatoes and corn.

Cuy Chactado

Plato emblemático de los Andes: cuy dorado y crocante, servido con papas huayro y choclo andino.

A traditional Andean dish: crispy guinea pig served with native huayro potatoes and Andean corn.

S/50



S/50

Picante de Cuy

Guiso típico de la sierra con trozos de cuy en salsa de ají y maní, acompañado de papa huayro y arroz.

Classic highland stew with guinea pig in a spicy peanut and chili sauce, served with native potatoes and rice.



Saltado de Champiñones

Champiñones salteados al wok con vegetales, cebolla, tomate y ají, servidos con papas fritas y arroz.

Wok-fried mushrooms with vegetables, onions, tomato, and chili, served with native potatoes and rice.

S/40



S/45

Ceviche de Champiñones

Versión vegetariana del clásico peruano. Champiñones frescos marinados en jugo de limón, ají amarillo y hierbas andinas, servidos con camote y choclo.

A vegetarian twist on Peru's iconic dish. Fresh mushrooms marinated in lime juice, yellow chili, and Andean herbs, served with sweet potato and corn.

Cocteles

Machu Picchu

Cóctel en capas de colores vivos con granadina, crema de menta, jugo de naranja y pisco. Dulce, festivo y peruano.

A colorful layered cocktail of pisco, grenadine, mint liqueur, and orange juice. Sweet and celebratory.

S/20



Algarrobina

Cremoso y dulce, preparado con pisco, algarrobina, leche y un toque de canela. Tradicional y reconfortante.

Sweet and creamy blend of pisco, carob syrup, milk, and a hint of cinnamon. Smooth and comforting.

S/20



Pisco Sour

El clásico peruano por excelencia: pisco, limón fresco, clara de huevo y un toque de amargo de angostura.

Peru's signature cocktail: pisco, fresh lime juice, egg white, and a dash of bitters.

S/20



Cocteles

Pisco Sour de Canela

Versión aromática del clásico sour con notas suaves de canela peruana.

A fragrant twist on the classic sour, featuring gentle notes of Peruvian cinnamon.

S/20



Coctel de Menta

Refrescante y aromático, mezcla de licor de menta con pisco y un toque cítrico.

Refreshing and aromatic, mint liqueur blended with pisco and a hint of citrus.

S/20



Maracuyá Sour

Versión tropical del clásico sour, con maracuyá fresco que aporta acidez y dulzura.

A tropical twist on the classic sour pisco with fresh passion fruit for a perfect balance of sweet and tangy.

S/20



Cocteles

Chilcano de

Pisco

Refrescante y ligero, preparado con pisco, ginger ale, limón y gotas de amargo.

A light and refreshing mix of pisco, ginger ale, lime juice, and a touch of bitters.

S/20



Chilcano de

Aguaymanto

Refrescante fusión del pisco con aguaymanto andino, ginger ale y limón.

A refreshing fusion of pisco, Andean golden berry, ginger ale, and lime juice.

S/20



Pisco Libre

Clásico Internacional versión peruana de pisco, cola y limón fresco. Simple y perfecto.

International favorite, peruvian version, pisco, cola, and fresh lime juice.

S/20



Refrescos Andinos

	Vaso	Jarra
Chicha Morada	S/.12	S/.22
Chica de Jora	S/.13	S/.24
Maracuya	S/.12	S/.22
Limonada Clásica	S/.10	S/.22
Limonada Frozen	S/.12	S/.24

Clásicos Peruanos

	Personal	1 L
Inca Kola	S/.5	S/.12
Coca Kola	S/.5	S/.12
Agua	S/.5	

Las Helenas

	630 mL
Pilsen Callao	S/.15
Cusqueña	S/.15



Bebidas Calientes

Cafe americano	S/.8
Cafe expreso	S/.10
Cafe con leche	S/.10
Capuccino	S/.12
Chocolate con leche	S/.10
Te, Anis o Manzanilla	S/.5

