

Cada mañana llegan a nuestra cocina los mejores productos de los valles, ríos y mares de Arequipa. Gracias a ellos podemos rendirle homenaje a la cocina arequipeña, una de las cocinas más hermosas del Perú.

Every morning the best products from the valleys, rivers and seas of Arequipa arrive to our kitchen. Thanks to them we can pay tribute to Arequipa's cuisine, one of the most beautiful cuisines in Perú.

CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

LA COCINA TRADICIONAL
THE TRADITIONAL CUISINE



Celebramos la cocina local: respetando recetas y
difundiendo el trabajo de los cocineros
tradicionales.

*We celebrate our local cuisine by respecting
recipes and spreading the work of traditional
cooks.*

(V)(P) TORREJITAS DE VERDURAS. 29

Con llatán batido y ocopa.

Made with whipped llatan and ocopa sauce.

(E) OCOPA AREQUIPEÑA. 34

Hecha en batan a la arequipeña.

Prepared in the Arequipeña style using a traditional batan.

Con camarones. 89

With shrimps.

(E) ROCOTO RELLENO. 42

Con pastel de papa y quesos arequipeños.

Served with potato soufflé and cheeses from Arequipa.

(S) ADOBO AREQUIPEÑO. 48

Tradicional receta picantera.

Traditional picantera recipe.

PANCETA DE LECHON CROCANTE (CRISPY PIG BELLY). 69

Con papas doradas, choclo, criolla y salsa.

Served with golden potatoes, corn, criolla and sauce.

(P) TRIPLE PICANTERO. 79

Rocoto relleno, pastel de papa, chicharrón, solterito.

Rocoto Relleno, potatoe soufflé, chicharron, solterito.

(P) CUY CHACTADO. 89

Entero con papas doradas, sarza de cebolla y salsas.

Whole with golden potatoes, onion sauce and traditional sauces.

Media porción 49

Half portion

(S) CAUCHE DE CAMARÓN. 98

En un cremoso guiso con queso, papas, cebollas, tomates y rocoto.

In a creamy stew with cheese, potatoes, onions, tomates and pepper.

(S) CHUPE DE CAMARONES. 109

Nuestro orgullo arequipeño con los mejores camarones del Valle Quequezana.

Our native pride arequipeño in the best shrimp from Quequezana Valley.

(P) CHICHARRÓN DE CAMARÓN. 128

Enteros fritos, papa, sarza criolla y tártara de huacatay.

Whole fried with potatoes, onion sauce and huacatay tartar sauce.

LOS PLATOS DE CHICHA

CHICHA DISHES



Creamos platos dándole un estilo propio.
Con respeto a la tradición, pero con una mirada
contemporánea, ponemos en valor la despensa local.

*We have created these dishes, giving them our
own style. We value our local pantry with both
respect for tradition and a contemporary lens.*

(U) CONCHITAS. (1 Unidad / 1 Serving) 26

BACHICHE

Con leche de tigre cremosa, erizo y albahaca.

With creamy leche de tigre, sea urchin and basil.

OKA

Con espuma de parmesano, mantequilla tostada y limón.

With parmesan foam, browned butter and lemon.

BEDOYITA

Con leche de tigre de poro y caviar de trucha.

With leche de tigre from poro and trout caviar.

(U) TORTITAS DE CHOCLO Y SU TARTAR.

De trucha rosada.(1 Unidad / 1 Serving) 19

Pink trout

De camarón.(1 Unidad / 1 Serving) 26

Shrimps

(U) CUY PEQUINÉS. (1 Unidad / 1 Serving) 19

Panqueques de maíz morado, hoisin de rocoto.

Purple corn pancakes, rocoto hoisin.

(U) WANTAGOS ENGOCADOS

Con palta y salsa cóctel de chifa.

With avocado and chifa cocktail sauce.

De langostinos.(1 Unidad / 1 Serving) 18

Pink trout

De camarón. (1 Unidad / 1 Serving) 26

Shrimps

(U) BRIOCHE DE CAMARÓN. (1 Unidad / 1 Serving) 39

Con palta, salsa cóctel con coral.

With avocado, cocktail sauce with coral.

(V) ENSALADA DE QUINUA. 39

Quinua, tomate, pepino, cebolla, aceituna, queso, choclo,

palta, habas.

Quinoa, tomato, cucumber, onion, olive, cheese, corn, avocado, wanton.

(E) CARPACCIO.

Con Salsa Cesars Paria, pesto y arúgula.

With Cesars Paria Sauce, pesto and arugula.

Alpaca. 49

Res / Beef. 49

- (E) TIRADITO APALTADO. 59
Con Salsa Cesars Paria, pesto y arúgula.
With croaker, cevichera cream, avocado and Arequipa olive oil.
- (E) CEBICHE DE ERIZOS. 68
Con cebollas en juliana, culantro y rocoto.
Served with julienned onion, coriander and rocoto.
- (E) CEBICHE LUJOSO. 72
De lenguado corvina.
Sole or croaker.
- (E) CAUSA CÓCTEL DE CAMARONES. 89
Con palta, salsa cóctel con coral y rocoto.
With avocado, cocktail sauce with coral and rocoto pepper.
- (P) MINI BAOS KUO MAN. (3 unidades / 3 servings) 39
Recuerdos del chifa de mi infancia, rellenos con pato y piña.
Memories of my childhood's chifa stuffed with duck and pineapple.
- (P) GYOZAS CAYMA TAILANDIA. 49
Rellenos de mariscos en una crema de chupe thai.
Seafood fillings in a Thai chupe cream.
- (P) LANGOSTINOS LAQUEADOS POWER. 64
Con tacos de lechuga, palta, salsas y encurtidos.
With croaker, cevichera cream, avocado and Arequipa olive oil.
- (E) PULPO A LA BRASA. 69
Jugo de anticucho, chimichurri, papas rotas.
Made with anticucho juice, chimichurri and half of broken potatoes.

(V) TORTELLINIS DE LAS TIERRAS DEL PERÚ. 49

Beurre de Pachamanca.

Served with beurre blanc infused with Pachamanca flavors.

CODILLO CROCANTE. 69

Bañado en su salsa de miel, con pastel de papa y membrillos asados.

Bathed in honey sauce with potato soufflé and roasted quinces.

LOMO SALTADO A LO POBRE. 69

Con arroz con choclo a la mantequilla.

***Pídalo también en su versión andina con alpaca.**

Stir fry beef tenderloin, peruvian style, buttered rice with corn.

**Order in the andean version with Alpaca.*

LOMO EN SALSA PEPPER NÁJAR. 69

En salsa Anís Najar y pimienta rosada molle, papas fritas batalla.

In Najar anise sauce and pink pepper molle, Batalla french fries.

BIFE DE ALPACA BISTROT AREQUIPEÑO. 78

Huayro frites, jus saltado, Bernesa de huacatay.

Huayro frites, salted jus, huacatay bernese.

(P) BIFE ANGUS DE BISTROT PERUANO. 168

Jus saltado, salsa Bernesa de huacatay y papas Huayro fritas.

Sautéed jus, huacatay Bernaise sauce, and Huayro frites.

SPAGHETTI CON ERIZOS (SPAGHETTI WITH SEA URCHINS). 89

A la mantequilla de ajo, rocoto y perejil.

Made with garlic butter, rocoto pepper and parsley.

TRUCHA DE ACHOMA “FLORA TRISTÁN”. 78

Salsa beurre blanc nikkei, su caviar de trucha y quinua al wok.

Beurre blanc nikkei sauce, trout caviar and wok-fried quinoa.

PATO CONFITADO CINCO SABORES. 88

Butter curry arequipeño al rocoto, melosito verde con coco y albahaca.

Arequipeño butter curry with rocoto, green melosito with coconut and basil.

TIMBAL DE CHUPE DE CAMARONES A LA ANTIGUA. 128

Horneados y gratinados en una crema de chupe.

Baked and au gratin in a cream of chupe.

ARROZ DE CHUPE. 149

Con camarones jumbo al ajillo y huacatay.

With jumbo shrimps in garlic and huacatay sauce.

CORVINA EN SALSA DE CAMARONES.149

Sobre pepián de choclo verde y arroz amarillo.

Served with green corn pepian and yellow rice.

MUNDO DULCE

SWEETS



QUESO HELADO. 26

Postre tradicional arequipeño.

Arequipa's traditional dessert.

PICARONES. 28

Receta tradicional, acompañado con miel de papayita arequipeña.

Fried dough made of sweet potato and papaya arequipeña honey.

SORBETES DE LA HUERTA DE LA ABUELA. 32

Sorbete de tuna rosada, granizado de guiñapo, placa de guayaba y frutas frescas.

Grandma's garden sorbet. Pink prickly pear sorbet, guiñapo snow, frozen guava purée and fresh fruits.

CHANCAY DE SAN CAMILO. 36

En punto mojadito con dulce de leche, chirimoya y queso helado.

Soaked in Dulce de Leche with chirimoya and Queso Helado ice cream.

CREMA VOLTEADA DE MANJAR BLANCO. 32

Con crema volteada.

And whipped cream

ROCOTITO RELLENO. 32

Tostada francesa, mouse de cream de queso, sorbete de papaya arequipeña, aguaymanto.

Vegetable garden stuffed rocoto, filled with cream cheese mousse, dulce de leche, french toast on the side with papayita sorbet and goldenberry.

CRÈME BRÛLÉE MAZAMORRERO. 32

Clásica Crème Brûlée encima de mazamorra morada

Classic Creme Brulee on top mazamorra morada.

ESFERA DE CHOCOLATE. 39

Rellena de helado de lúcuma con compota de frambuesa, crunch de kiwicha, quinua garrapiñada, crème brûlée y salsa de chocolate.

Chocolate sphere filled with lucuma ice cream, kiwicha crunch, candied quinoa, crème brulee foam and chocolate sauce.

EL CACAO DE LA MAR 39

Servido en una mazorca de cacao peruano, con chocolate San Martín al 60%, helado de lúcuma, nips de cacao y quinua garrapiñada.

Served on a Peruvian cacao pod with 60% San Martín chocolate, lucuma ice cream, cacao nips and caramelized quinoa.

