

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

Each morning arrive at our kitchen the best products of the valleys, rivers and lakes of Cusco thanks to them we pay tribute to the Cusco cuisine, one the most beautiful cuisines of Perú.

CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

DE LA COCINA CUSQUEÑA

THE TRADITIONAL CUSQUENIAN 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.*

CANASTA DE PAN/ *BASKET BREAD*. 14
Cuatro tipos de panes de la estación.
Four types of seasonal bread.

ENTRADAS / STARTERS

TAMAL CUSQUEÑO DE LA CASA. 25

De maíz rellena de adobo con salsa criolla.

Corn tamale stuffed with adobo and creole sauce.

EMPANADAS DEL VALLE/ *PASTIES OF THE VALLEY*. 25

Con queso andino, cebolla, tomate, rocoto y huacatay 2 unidades.

With Andean cheese, onion, tomato, rocoto pepper and Huacatay 2 units.

- (V) CHOCLO, MOTE Y HABAS DEL VALLE / *CORN, ANDEAN CORN, AND BOILED BROAD BEANS FROM THE VALLEY*. 29

Con queso local y salsa uchucuta.

With local cheese and Uchucuta sauce (Traditional sauce with Huatacay, Sachatamate and rocoto pepper).

- (V) PAPAS CUSQUEÑAS Y SUS CREMAS / *POTATOES FROM CUSCO AND ALL SAUCES*. 29

Con huevo y sus cremas de rocoto y ocopa.

With egg and ocopa and rocoto pepper sauce (sauce based on peanuts, black mint and chili peppers with cheese and milk).

PASTEL DE CHOCLO / *CORN PYE*. 59

Relleno de carne y pasas.

Stuffed with meat and raisins.

- (P) PIQUEO CHICHA. 78

Rocoto relleno, humita, chicharrón, sarza, papas doradas, pan de Oropeza y uchucuta.

Rocoto pepper, humita (sweet tamale) pork crackling, sarza, skillet-fried potatoes and uchucuta.

SOPAS / SOUPS

CHUPE SAGRADO / *SACRED CHUPE*. 59

Con papitas, moraya, quinua, habas, queso, choclo, zapallo, huevo y huacatay.

With potatoes, moraya (potato starch), quinoa, broad beans, cheese, corn, pumpkin, egg and Huacatay.

LAWA DE MAÍZ. 59

Reconfortante crema de maíz, huacatay, queso, huevo y crutones.

Comfort sauce of corn, Huacatay, cheese, egg, and croutons.

FONDOS / MAIN COURSES

ROCOTOS RELLENOS/ *STUFFED ROCOTO PEPPERS*. 46

Rellenos de carne con papas doradas y crema de huacatay.

Rocoto peppers stuffed with meat, fried potatoes and black mint sauce.

(V) CAPCHI DE SETAS (DE TEMPORADA). 59

Huevo pochado de corral con setas u hongos de temporada, con arroz.
Scrambled free-range eggs with seasonal cusquenian mushrooms, with rice.

ADOBO DE CERDO/ *PORK ADOBO* . 59

Con chicha y rocoto, acompañado de pan de Oropesa y uchucuta.

Soupy pork stew with Chicha and red-hot pepper, served with Oropesa bread and Uchucuta sauce on the side.

MALAYA DE COSTILLAR DE RES/ *BEEF RIBS ROSEMEAT*. 89

Con su capchi de habas, arroz y salsa criolla.

Served with Fava beans stew with cheese and potato "Capchi de habas", rice and creole sauce.

(P) LA GRAN PACHAMANCA A LA OLLA. 89

Con pollo, cerdo, cordero, tubérculos de temporada, tamalito, queso y salsa.

Chicken, pork, lamb, seasonal root vegetables, tamales, cheese and sauce.

DE LA COCINA DE CHICHA CUSCO

CHICHA CUSCO CUISINE



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.*

ENTRADAS / *STARTERS*

CUY PEQUINÉS/ *PEKIN GUINEA PIGS*. 26

Panqueque de maíz morado, hoisin de rocoto encurtido de nabo y zanahoria. Unidad
Purple corn pancake, rocoto pepper hoisin, turnip and carrot pickle. Unit

TACOS DE ADOBO/ *PORK ADOBO TACOS*. 19

Con uchucuta de piña, queso fresco y crema de rocoto. Unidad
Served with pineapple Uchucuta sauc, fresh cheese and chile pepper cream. Unit

TORTITA DE CHOCLO/ *MINI CORN CAKE*. 19

Y su tartar de trucha. Unidad
Served with Trout tartare . Unit

WANTACOS ENCOCADOS/ *PRAWNS WONTON TACOS*. 22

Con langostinos, palta y salsa coctel de chifa. Unidad
With prawns, avocado and chifa cocktail sauce. Unit

(V) CROQUETAS DE CHOCLO CON QUESO *CORN CROQUETTES WITH CHEESE*. 29

Con su crema de huacatay y frutos secos.
With black mint sauce and nuts.

(V) ENSALADA QUINUA POWER/ *QUINOA POWER SALAD*. 39

Quinoa, queso fresco, toda la huerta, humus de habas, aceituna negra, palta y tostadas de pan.
Quinoa, soft cheese, all our vegetables and herbs from the garden, broad bean hummus, and toasted bread.

CAUSA NIKKEI /*NIKKEI CAUSA*. 56
Rellena de trucha y palta con sabor Nikkei.
Stuffed with trout and avocado with Nikkei flavour.

CARPACCIO DE ALPACA/*CARPACCIO OF ALPACA*. 49
Con salsa Cesars Paria, pesto y arúgula.
With Cesars Paria sauce, pesto and arúgula.

GYOZAS URU TAI/ *URU TAI GYOZAS* . 59
Rellenos de langostinos en una crema de chupe thai.
Filled with Prawns served in Thai soup cream.

TIRADITO LAQUEADO. 59
De trucha laqueada con miel de tumbo y sillao. *Made with lacquered trout with tumbo honey and soy sauce.*

CEBICHE DE TRUCHA/ *TROUT CEBICHE*. 69
Con cítricos y ajíes del valle, cancha, choclo y camote. *With citrus fruits and chili peppers from the valley, corn and sweet potato.*

(P) LANGOSTINOS MELCOCHA /*MELCOCHA PRAWNS*. 78
Sus salsas y tacos de lechuga para armar.
Sauces and lettuce cubes to assemble.

SOPAS / SOUPS

SOPITA DE LA ABUELA / *GRANDMA'S SOUP*. 56
Con pollo, fideos, papa amarilla y toque de limón y rocoto.
With chicken, noodles, yellow potatoes and a touch of lemon and rocoto pepper.

FONDOS / MAIN COURSES

- (V) TORTELLINIS DE LAS TIERRAS DEL PERÚ/
TORTELLINIS FROM THE LANDS OF PERÚ . 59

Beurre blanc de pachamanca.

Pachamanca (marinated in herbs and spices) beurre blanc.

RAVIOLES DE CORDERO Y CALABAZA/ *LAMB AND SQUASH*
RAVIOLI . 59

"Beurre" de seco, salsa ragú Sichuan.

Served in Lamb stew "beurre" and Sichuan ragú sauce.

EL CHAUF AEROPUERTO CUSQUEÑO/ *THE CUSQUENIAN*
"CHAUF AEROPUERTO" . 69

Con chanchito milanesa, plátano, huevo, rocoto y salsa Nikei.

Peruvian Chinese fried rice with pork brest milanese, served with banana, egg, red-hot pepper and nikei sauce

TRUCHA A LA SARTÉN / *GRILLED TROUT* . 69

Con bernesa de huacatay, espinaca, choclo, morayas y papas nativas.

Served with Huacatay bearnaise, spinach, corn, morayas (dehydrated potatoes) and native potatoes.

POLLITO ASADO CINCO RAZAS/ *FIVE BREEDS ROASTED CHICKEN* . 59

Marinado capón y asado a la leña, chaufa blanco, ensalada de pepino oriental salsas pachikay y sirasha casera. *Capon marinated and roasted to firewood, white chaufa, Asian cucumber salad, Pachikay and homemade Sirasha sauces.*

HOT POT DE CARRILLERA BOURGUIGNON DE CHIFA / *CHIFA BOURGUIGNON CHEEK HOT POT* . 69

En piedra caliente de quinua cremosa.

In hot stone of creamy quinoa.

RABO DE TORO ESTOFADO. 88

Al vino con champiñones, cebollitas y pasta a la crema.

In wine with mushrooms, onions and cream pasta.

SPAGHETTI CON LANGOSTINOS Y ROCOTO/ *SPAGHETTI WITH
PRAWNS AND ROCOTO PEPPERS.* 69

En mantequilla de ajo, perejil y limón.
In garlic butter, parsley and lemon.

LOMO SALTADO DE SIEMPRE. 78

Con lomo fino y arroz con choclo a la mantequilla.
With tenderloin and rice with corn in butter.

PANCETA DE CERDO CROCANTE/*CRISPY SALTED PORK.* 78

Con papas doradas, choclo, sarza cusqueña tradicional y
cremas de ají.
*With skillet-fried potatoes, corn, traditional Cusquenian sarza and chili
pepper cream.*

TRUCHA DEL VALLE/*TROUT FROM THE VALLEY* . 78

Salsa beurre blanc nikei, su caviar de trucha y quinua al wok.
*Served with beurre blanc sauce, nikei sauce and stir fry trout caviar
and quinoa.*

TIMBAL DE CHUPE A LA ANTIGUA/*OLD FASHIONED PRAWN STEW
TIMBALE.* 88

Con langostinos y fettuccini, gratinado en crema de chupe.
Served with prawns and fettuccine, grated prawn stew cream.

CUY AL ORANGE / *ORANGE GUINEA PIG.* 88

Crocante y dorado, en salsa a la naranja con pastel de papas.
Crispy and golden-brown, in orange sauce with potato pye.

LOMO PEPPER DE LOS ANDES/ *PEPPER LOIN OF THE ANDES.* 88

A la sartén en salsa de pimienta molle y papas fritas batalla caseras.
*Tenderloin steak in a pink Peruvian pepper sauce and native fries
potatoes.*

MUNDO DULCE

SWEETS



LA MOUSSE DE CHOCOLATE Y LÚCUMA/ *CHOCOLATE AND LUCUMA FRUIT MOUSSE*. 39

Con nibs de cacao, quinua y helado de Lúcuma.

Served with Cacao nibs, quinoa and lucuma fruit ice cream.

LA ESFERA DE CHOCOLATE. 39

Rellena con manzanas, mousse de chocolate, helado de cerveza, espuma de quinua y crunch de almendras.

Baked apples, chocolate mousse, beer ice cream, quinoa foam and almond crunch.

PAVLOVA DE CHOCLO/ *CORN PAVLOVA*. 42

Merengue, mousse de choclo, espuma noisette y helado de choclo.

Meringue based dessert with corn mousse, hazelnut espuma (foam) and corn ice cream.

CHANCAY ACARAMELADO/ *SUGARY CHANCAY BREAD*. 36

En punto mojadito con chirimoyas y manjar de chirimoyas.

Soaked in Chirimoya fruit candy and chirimoya fruits.

LOS CHURROS DE CHICHA/ *CHICHA'S CHURROS*. 29

Con su crema de chocolate cusqueño para mojar.

Large, sweet fritters served with a Cusquenian creamy chocolate dip.

CREMA VOLTEADA DE MANJAR BLANCO/ *BLANCMANGE PERUVIAN FLAN*. 26

Con crema batida.

A milk based sweet pastry served with whipped cream.

ARROZ LECHERO/ *MILKY RICE*. 26

Con crema batida, manjar y arroz Crispy acaramelado.

Crispy and caramelized rice with milk candy and whipped cream.

HELADOS CASEROS/ *HOMEMADE ICE CREAM*. 23

Frutilla con leche, plátano con leche, lúcuma, fruta de temporada.

Strawberry with milk, banana with milk, lucuma fruit, seasonal fruit.

SORBETES/ *SORBETS*. 25

Con frutas de la temporada.

With seasonal fruits.

