


## entradas

-  \* **ensalada de nuestro huerto**  
lechugas mixtas, tomate confitado, palta, arúgula champiñones a la parrilla, choclo, queso fresco, zanahoria, papitas cóctel, vainitas bb en una vinagreta de albahaca

s/ 30
- \* **ensalada primavera**  
mix de lechugas, beterraga horneada, hinojo grillado, queso crema de cabra, camote y castañas caramelizadas con una vinagreta balsámica

s/ 30
- \* **ensalada de pollo, palta y queso feta**  
mix de lechugas, mezclum, zanahoria bb, tomate cherry, vainitas bb, queso feta, palta, pollo grillado y vinagreta de cítricos

s/ 40
- \* **césar de trucha ahumada**  
mix de lechugas, palta, tomate cherry, queso parmesano, croutones y finas láminas de trucha ahumada con salsa césar

s/ 40
- \* **benedicto de trucha ahumada**  
muffin inglés tostado con trucha ahumada, huevo pochado, arúgula y salsa holandesa, servido con chimichurri de alcaparras

s/ 25
- \* **ceviche de trucha y mango**  
frescos trozos de trucha y mango bañados por el clásico jugo de ceviche

s/ 35
- \* **bruscheta de hinojo y aceituna**  
bruchetta de pan campesino con hinojo horneado, tomate fresco, tomate confitado, aceituna negra y queso de cabra

s/ 25
- \* **queso frito**  
queso paria empanizado con hojuelas de quinua acompañada con chimichurri de mango, ají limo, culantro y arúgula

s/ 25
- \* **ravioli de cordero**  
raviol hecho con cordero cocido a fuego lento, servido en su mismo jugo, queso parmesano y puntos de espárragos grillado

s/ 30
- \* **sopa de quinua**  
quinua, cebolla, ajo, ají amarillo, zapallo, papa amarilla y verduras de estación

S/ 21
- \* **crema del día**  
hecha al instante con las verduras del día

S/ 22










agregamos pollo o alpaca por S/. 13

## fondos

- \* pierna de pollo deshuesada rellena con espinaca y acelga con queso paria servido con nuestro pastel de papa y vainitas salteadas s/ 48
- \* pollo thai saté, marinado al estilo thai, grillada a la perfección, servido en salsa de mani saté picante con arroz integral cocinado con leche de coco  s/ 48
- \* tempura de trucha fresca, bañada en masa de cerveza y frita, servida con verduras salteadas y salsa tartar s/ 48
- \* trucha a la maniere, sellado en sartén y cocida hasta que este crujiente servido con fideos de zucchini, tomate, champiñones en una salsa de mantequilla y limón s/ 48
- \* lomo de alpaca marinada al aji panca a la plancha, acompañado con ratatouille s/ 53
- \* medallón de alpaca grillado a su preferencia, servido con loco de zapallo, habas, choclo y queso fresco s/ 50
- \* medallón de alpaca gratinado con queso gorgonzola sobre un cremoso puré de papa y espárragos gratinados s/ 52
- \* quinotto con champiñones y espárragos  s/ 42
- \* curry africano, verduras de la estación con camote y frejoles rojos en un curri a base de kión, ajo, comino y aji limo con un toque de leche de coco servido con cous cous   s/ 42
- \* canilla de cordero servido con una salsa ligeramente picante agridulce y una salteada de verduras que contiene culantro, brotes, zanahoria, col china y espinaca, holantow y semillas de ajonjolí s/ 58
- \* arroz con verduras, arroz integral con verduras salteadas con salsa a base de aji amarillo y aji panca  s/ 40
- \* pasta orgánica con verduras a la parrilla en un salsa de pomodoro  s/ 35
- \* pasta orgánica a la crema salteada con portobellos  tomillo y tomates confitados s/ 39
- \* raviol de quinua y espinaca con salsa blanca, aceite de oliva y queso parmesano  s/ 40
- \* gnocchi de beterraga y camote servido con una salsa cremosa de albahaca, aceite de oliva y queso parmesano  s/ 36

agregamos pollo o alpaca por S/. 13

## guarniciones





- \* puré rústico de papa amarilla, leche y ajo  s/ 18
- \* puré de camote a la naranja y hierba buena  s/ 18
- \* arroz integral salteado con verduras de la estación y perejil  s/ 18
- \* tabulé de quinua con berenjena, zucchini, tomate, espárragos y aceite de oliva  s/ 20
- \* lentejas con tomate y aceite de oliva  s/ 18
- \* ratatouille de verduras de la estación  s/ 18
- \* saltado criollo de hongos portobello  s/ 20
- \* espárragos gratinados con queso andino  s/ 20
- \* cous cous con verduras  s/ 20

combo de tres guardiciones a escoger S/.50




 vegetariano

 picante

## sandwiches

- \* **campesino**  s/ 30  
pan campesino hecho en casa, queso de cabra, tomates confitados, arúgula, zucchini a la parrilla, cebollas caramelizadas y hummus de quinua
- \* **wrap de pollo o alpaca** s/ 30  
pollo o alpaca y champiñones salteados con tomates, cebolla roja, culantro, lechuga y un toque de mayonesa de rocoto hecha en casa
- \* **sandwich de alpaca estilo vietnamita**  s/ 39  
alpaca marinada al estilo vietnamita, grillada y servida en pan ciabatta casero con pickles de zanahoria, pepino, lechuga y salsa oriental
- \* **wrap de verduras grilladas**  s/ 30  
verduras a la parrilla, lechuga y humus de garbanzo
- \* **alpaca sliders**  s/ 36  
mini hamburguesas de alpaca y cerdo con pickles, salsa bbq hecha en casa y mayonesa de aji limo

¿qué tán **ORGÁNICA** es nuestra carta?

-  80%
-  90%
-  100%

nuestras verduras provienen de nuestra huerta orgánica del valle sagrado  
buscamos alimentarnos de manera saludable

## postres

- \* **pie de manzana** s/ 23  
tibio pie de manzana servido con nuestro helado de vainilla hecha en casa
- \* **ravioles de mango** s/ 23  
reellenos de manzanas a la vainilla y coulis de maracuyá
- \* **tarta de leche estilo sud africano** s/ 23  
servido con canela y con nuestro helado de chocolate
- \* **brownie de chocolate** s/ 23  
servido con helado de fresa y kióon
- \* **quinua brulée** s/ 23  
quinua con leche gratinado con azúcar integral, servido con un shot de membrillo
- \* **pudín de pan** s/ 23  
hecho en casa con pan de quinua y servido con semifredo de yogurt griego y chirimoya
- \* **tres helados** s/ 23  
helado de mango, fresa y vainilla