

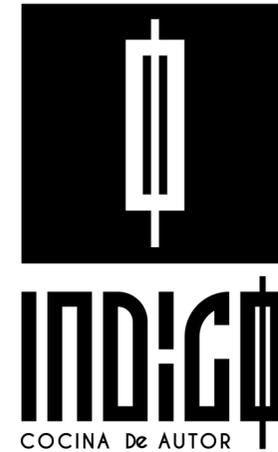
OUR SLOGAN?
YOU.

 oursloganyou.

 @qasa.aqp

 @indigo.aqp

 @ambar.aqp



Hemos explorado flora y fauna de nuestra tierra y hemos creado platos y cocteles que mantengan una sintonía con nuestras raíces y tradiciones con sabores intensos y explosivos.

Nuestro menú estacional y cambiante es creado por las experiencias y vivencias de nuestro chef nómada y se compone de platos individuales y otros destinados a ser compartidos, esta es una costumbre fundamental de la cultura peruana.

APPETIZERS

CROQUETA DE CHICHARRON

Panceta confitada y prensada cubierta por masa crocante de croqueta, acompañada de cremoso de huacatay.

TAKU DE PANCETA Y MOLE ADOBADO

Panceta confitada sobre tocto de moraya y mole arequipeño.

FAKE OSTERS

Hongos ostras en emulsión de papaya Arequipa y ají amarillo, acompañado de chalaquita de caigua.

CONCHAS CARBÓN

Conchas de abanico al grill, crema de rocoto y ajo crocante, cau cau.

STARTERS

CEBICHE CLÁSICO

Cebiche tradicional de pesca del día, muse de camote, leche de tigre, choclito ahumado.

GREEN CEBICHE

Pesca del día, langostino chimichurri, leche de tigre de culantro, chifles y loche.

TIRADITO CHARACATO

Pesca del día, emulsión de rocoto y guiñapo, cau cau, maní tostado y tortitas de choclo.

TIRADITO DE TRUCHA

Láminas de trucha con salsa acebichada de la casa y emulsión de rocoto amarillo acompañadas de crocante de zapallo, aji y quinua.

TIRADITO NIKKEI

Trozos de pesca del día, acompañado por salsa ponzu de la casa y chips de papas nativas a nuestro estilo.

CAUSA NATIVA

Causa con papas nativas, tartare de trucha curada, chips de papas nativas y palta.

CARPACCIO TONNATO

Carpaccio de Lengua, salsa tonatto, alcaparras crocantes, lascas de parmesano y verdes.

MOLLEJITAS DE TERNERA

Hummus de habas verdes, mollejas confitadas arrebozadas, salsa adobada, chips de ajo.

CESAR SALAD

Lechugas de estación ahumadas a la parrilla, anchoas, vinagreta cesar acriollada nueces y queso parmesano.

MAIN COURSES

PASTEL DE CHOCLO

Malaya guisada por 10 horas cubierta de pastel de choclo y salsa de su propio guiso.

ARROZ CON CHANCHO

Meloso arroz con habas, panceta crocante, sarza de moraya y mayonesa de huacatay.

CONCOLÓN DE MARISCOS

Mixtura de mariscos braseados, arroz cremoso, loche y alioli.

OSSOBUCO ANDINO

Ossobuco cocido por 12 horas, pure de arracacha y salsa ragout.

CEBICHE BRASA

Pescado en salsa de rocoto amarillo cocido sobre la parrilla en hojas de achira, tortitas de choclo, trigo pop.

GYOZA

Rellenas de barriga de cerdo confitada, langostino brasa y caldo de adobo con curry.

LOMO SALTADO

Lomo fino ahumado en el wok, papas crocantes y arroz con choclo.

FIDEUA

Fideos ramen cocinados en una tradicional salsa de chupe acompañado con muchame de bonito a nuestro estilo, habas verdes y alioli de ceniza.

COSTILLAR NIKKEI

Costillar de chancho laqueado en miel de cacao, acompañado con puré de arracacha y un arroz envuelto en hoja de acelga.

LENGUA ANDINA

Lengua prensada y dorada, acompañada con oca glaseada en hierbas y risotto de moraya.

DULCE FINAL – DESSERTS:

TOCINO DEL CIELO

Cortado Crispy coconut, peanut crumble and tumbo ice cream.

SORPRESA DE CACAO

Diferent textures of chocolate.

PURO MANGO

Mango grilled with cacao honey, achira leaves , and mango sorbet.