



7 COURSE TASTING MENU

1

A P P E T I Z E R

BREAD, OLIVE OILS, NATIVE HERBS AND SPICES

- **AREQUIPENIAN PAPAYA PISQUIRI**

2

A R T I S A N A L C U R E D H A M S (TAPAS)

/ALPACA LOIN HAM & GLAZED PERUVIAN YELLOW PEPPER

/DEER PROSCIUTTO & RUCOLA MIX

3

S A L M O N N I T H A I T I R A D I T O

/SALMON /SHOYU & CURRY/COCONUT & LEMON CREAM /BLACK SESAME

- **WHITE WINE**

4

A L P A C A T A T A K I

/ALPACA LOIN LIGHTLY SEARED /CHESTNUT OIL

/MIRASOL CHILI MUSTARD

- **RED WINE**

5

V I E T C O M S T E A K

/SHOYU & GREEN CURRY /GARLIC CHIPS

/ANDEAN TUBER MIX /SEASONAL GREENS

6

C H O C O L A T E B O M B O N O R T R U F F L E

- **CITRIC & SPICED INFUSION**

7

"Q U E S O H E L A D O A R E Q U I P E Ñ O " I C E C R E A M

/PASSIONFRUIT & AREQUIPENIAN PAPAYA HONEY

/QANIHUA & KIWICHA

- **ITALIA PISCO SHOT**

TASTING MENU S/. 155.00 (INC. IGV)

MARRIAGE S/. 90.00 (INC. IGV)



MENÚ DEGUSTACIÓN 7 PASOS

1

A P E R I T I V O

PANES, ACEITES DE OLIVO, HIERBAS & ESPECIES NATIVAS

- **PISQUIRI DE PAPAYA AREQUIPEÑA**

2

T A P A S D E C U R A D O S A R T E S A N A L E S

/JAMON DE LOMO ALPACA Y AJI AMARILLO GLASEADO

/PROSCIUTTO DE VENADO, MIX DE ARUGULAS

3

T I R A D I T O D E S A L M O N N I T H A I

/SALMON /SHOYU AL CURRY/CREMA DE COCO & LIMÓN /AJONJOLI NEGRO

- **COPA DE VINO BLANCO**

4

T A T A K I D E A L P A C A

/CORTES DE LOMO ANCHO DE ALPACA EN SELLADO FUGÁZ

/MOSTAZA AL AJI MIRASOL /ACEITE DE CASTAÑAS

- **COPA DE VINO TINTO**

5

B I F E V I E T C O M

/BIFE ANCHO /SHOYU-GREEN CURRY /CHIPS DE AJO

/TUBERCULOS ANDINOS & VERDES DE ESTACIÓN

6

B O M B O N O T R U F A D E C H O C O L A T E

- **INFUSION ESPECIADA Y CITRICA**

7

Q U E S O H E L A D O A R E Q U I P E Ñ O

/MIEL DE MARACUYA & PAPAYA AREQUIPEÑA

/QÑIHUA & KIWICHA

- **SHOT DE PISCO ITALIA**

MENU DEGUSTACIÓN S/. 155.00 (INC. IGV)

MARIDAJE S/. 90.00 (INC. IGV)