

## ENTRADAS

- Clásico Cebiche de Trucha**   S/ 39  
Trozos de trucha salmonada marinada en leche de tigre acompañado de camote, choclo y cancha
- Tiradito Andino**  S/ 37  
Finos cortes de trucha, leche de tigre cremoso al aji amarillo, chalaquita.
- Causa Acebichada**  S/ 35  
Delicada causa de papa al aji amarillo con trucha acebichada.

## ENSALADAS

- Ensalada Mistura.**   S/ 35  
Mix de lechugas, palta, zapallo al horno, queso andino, tomate cherry, almendras acarameladas con vinagreta de pepino al chimichurri.
- Valle Sagrado.**  S/ 35  
Mix de lechugas Orgánicas, Trucha Curada, Palta, semillas de girasol y Vinagreta de fruta de estación.
- Grano De Los Incas.**    S/ 36  
Mix de Quinuas, palta, tomate cherry, almendras acarameladas, mango con una crema de berenjena al horno.
- Clásica Ensalada Cesar.** S/ 35  
Mix de lechugas y arugula, pollo a la parrilla, crocante andino, tomate confitado y queso parmesano.

## SOPAS & CREMAS

- Crema De Zapallo.**  S/ 29  
Zapallo macre cocido a fuego lento, choclo, queso, acompañado de pan de casa.
- Caldo De Gallina De Chacra.** S/ 32  
Plato tradicional campesino, servido con huevo, tallarines y maíz chulpi.
- Sopa De Quinoa.**   S/ 29  
Mix de Quinoa y Legumbres del día.

## PIQUEOS MISTURA

- Tapas Mistura** S/ 39  
Queso andino frito, pan de casa con trucha curada, croqueta de camote, langostinos, polenta con hongos, pesto casero con queso crema.
- Ronda Mistura "super Piqueo"** S/ 60  
Chicharrón, piqueito de trucha curada, anticucho, croquetas de casa, rocoto relleno, causa acebichada.

## VEGANOS

- Col Rostizado**   S/ 41  
Col con hierbas finas al horno, con salsa mediterránea acompañado de puré de coliflor con almendras.
- Berenjenas al Horno**   S/ 41  
Ensalada de quinoa con almendras acarameladas, acompañado de puré de papa rosada.
- Milanesa Silvestre**   S/ 41  
Milanesa de hongos con salsa mediterránea, acompañado de puré de zanahoria y zapallo
- Ceviche de Hongos**    S/ 38  
Ceviche de hongos silvestre en su propio jugo, acompañado de camote, palta y choclo





## CLÁSICO DEL PERÚ

<b>Cuy Al Horno Tradicional.</b>	S/.89
Marinado por 24 horas con aderezo tradicional cusqueño, acompañado de rocoto relleno, papas doradas sarsa de hierbabuena.	
<b>Crocante De Cuy (1/2 Cuy).</b>	S/.48
Acompañado con capchi de hongos silvestres y salsa de su propio jugo.	
<b>Lomo Saltado (res /alpaca).</b>	S/.54
Es el lomo saltado de ternera al Wok con papas nativas y arroz criollo.	
<b>Pollo Relleno</b>	S/.46
Pechuga de pollo relleno de pesto rustico con queso crema, servido con puré de polenta cacera.	
<b>Ají De Gallina.</b>	S/.46
Un Clásico Guiso al ají amarillo acompañado con arroz graneado y huevo de corral	
<b>Anticucho Mixto</b>	S/.42
Anticuchos mixtos de alpaca y corazón, papas doradas, huancaína y sarsa criolla	
<b>Quinoto Mistura.</b>	S/.45
Mix de quinuas guisada con puré de choclo y zapallo y verduras del huerto.	
<b>Chicharron Cusqueño.</b>	S/.45
Panceta de cerdo, cocinado a baja temperatura por 12 horas, acompañado de papas doradas, mote en salsa de chimichurri y ensalada criolla.	

## PARRILLAS

<b>Super Parrilla (2 Pers.).</b>	S/.99
Bife Ancho 340 gr / Chuleta 350 gr / Pechuga de pollo 240 gr, brocheta de verduras, Anticucho, Brocheta mixta de pollo, Chorizo, Ensalada de lechugas frescas, encurtidos de casa, palta cremosa y tomates frescos.	
<b>Lomo a la Parrilla (res).</b> 	S/.48
Bañado con una salsa de saúco y queso azul, acompañado de soufflé de papa andina al chimichurri y ensalada fresca.	
<b>Alpaca Pepper.</b>	S/.58
Lomo de alpaca a la parrilla con quinoto de choclo y zapallo, bañados en una salsa de pimientas.	
<b>Alpaca a las Finas Hierbas.</b>	S/.49
Alpaca a la parrilla. acompañado con croqueta de papa bañado en salsa de hongos silvestres al pisco.	
<b>Trucha Mistura.</b>	S/.49
Trucha a las hierbas, con salsa selvática acompañado de patacones de platano y camote.	
<b>Lomo De Cordero.</b> 	S/.49
Con papas al horno y puré de habas.	

## HAMBURGUESAS

<b>Hamburguesa De Lomo De Res 200 Gr.</b>	S/.39
Pan de casa /Tomate / lechuga / salsa de queso y tocino / encurtido de pepinillo /cebollas crocantes/papas fritas.	
<b>Hamburguesa Andina (Alpaca) 200 Gr.</b>	S/.38
Pan de casa /tomate / arugula / encurtidos Andinos / salsa de queso y tocino / cebollas crocantes /Papas Fritas.	



**MISTURA**  
-GRILL RESTAURANT-

## PIZZAS & PASTAS

<b>Vegetariana.</b> Salsa de tomate / mozzarella / verduras del huerto	S/.39
<b>Margarita.</b> Salsa de tomate / mozzarella / albahaca.	S/.39
<b>Hawaiana.</b> Salsa de tomate / mozzarella / jamón / carpacho de piña.	S/.39
<b>Arma Tu Pizza Al Gusto</b>	S/.42
<b>Fetuccini al Pesto</b> Con pollo a la parrilla	S/.42
<b>Ravioli</b>  Ravioles rellenos de zapallo y quinua, servidos con una salsa al burro	S/.42
<b>Lasagna De Carne.</b> Salsa de carne cocida por 12 horas, acompañado con pan y mantequilla de hierbas.	S/.42
<b>Fetuccini / Spaghetti</b> carbonara / alfredo	S/.42

## POSTRES

<b>Esfera Chocolatada.</b> Torta de chocolate, almendras, mouse de chocolate y ganage	S/.28
<b>Tres Leches para el Alma.</b> Con sorbete de vino tinto.	S/.28
<b>Mix De Helados Artesanales.</b> frutas de estacion preguntar por nuestras opciones.	S/.22
<b>Tarta de Quesos</b> Con mermelada de zapallo con fresas al vino	S/.25

## BEBIDAS FRIAS

	VASO	JARRA
Limónada Clásica	S/.15	S/.28
Limónada Mix de Menta	S/.15	S/.30
Chicha Morada	S/.15	S/.30
Jugos de Frutas de Estación (preguntar por los sabores disponibles)	S/.15	S/.35
Té Helado	S/.16	

## CERVEZAS

Cusqueña (Dorada / Trigo / Roja / Malta)	S/.15
Corona 355 ml	S/.15
Pilsen 330 ml	S/.16
Cerveza Artesanal (preguntar por las opciones)	S/.16
Agua Nacional 330 ml	S/.7
Gaseosas (coca cola / inca kol / fanta)	S/.10
Coca cola Zero - Inca cola Zero	S/.12

## BEBIDAS CALIENTES

Infusión de Hierbas Naturales (manzanilla, coca, menta, muña)	S/.7	Chocolate Caliente	S/.15
Café Americano	S/.10	Café con leche	S/.12
Café Espresso	S/.10	Vino caliente	S/.24
Capuccino	S/.12	Té piteado Afruitado	S/.25
Mocaccino	S/.12		



**MISTURA**  
GRILL RESTAURANT