

LIMĀ

RAÍZ PERUANA

## NO HAY SEGUNDO SIN PRIMERO

### TEQUEÑOS

Rellenos de queso y servidos con guacamole



### CEVICHE VEGANO

Carne de mango con pepino, aguacate, rábanos, sandía, eneldo fresco, cebolla y lima



### PURO CEVICHE

Pesca del día con leche de tigre, boniato, maíz, rocoto, lima, cilantro y cebolla morada



### CEVICHE CANALLA

Marisco del día braseado con leche de tigre, ají amarillo y crema de coco



### TOSTONES DE SALMÓN

Salmón marinado con plátano macho, aceite de sésamo, mayonesa wasabi y cebolla crujiente



### BOMBITAS

Patatas rellenas de carne picada a cuchillo, acompañadas de crema de rocoto y criolla



## SOMOS CRIOLLOS, SOMOS FUERTES

### TALLARINES VERDES

Espaguetis peruanos, espinacas, albahaca, ajo, queso fresco, pecanas tostadas y papa de huancaína



### ANTICUCHOS DE PESCADO

Pesca del día servida con salsa de chupe de camarones y crocante de arroz



### ANTICUCHOS DE POLLO

Brocheta de pollo marinado con ají, panca, orégano y comino. Servido con yuca frita y ensalada parrillera



## SOMOS CRIOLLOS, SOMOS LOS MEJORES

### AJÍ DE GALLINA

Crema de ají amarillo, pollo salteado, aceitunas, bojita y pecanas.

Acompañado de arroz con choclo



### RIB EYE CROCANTE

Chicharrón de rib eye con salsa criolla servido con camote, plátanos fritos y ensalada parrillera

### HUARALINO

Cerdo, salsa criolla e hierbabuena servido con papa a la huncaína



## OPCIONES PARA SOCIOS

### BRASEADO

Tentáculo de pulpo macerado en salsa anticuchera terminado a la brasa acompañado de crema de akí panka



### NORTEÑO

Arroz a la norteña cocinado con langostinos y trozos de pimiento del piquillo



### EL SECO A LA NORTEÑA

Guiso de carne muy suave macerada en cerveza y acompañada de una base de arroz de alubias blancas, salsa criolla y arroz blanco



## LO MAS DULCE DEL CUSCO

### EL ALFAJOR

Manjar casero de vaina de vainilla



### CACHANGA

Pasta de cachanga de chocolate, ganache de chocolate, salsa de chocolate, salsa de avellanas y nueves pecanas caramelizadas



### TIRAMISÚ A LA LIMEÑA

Lúcuma, mascarpone, espresso, bizcotela y cacao



### EL HELADO QUE CALIENTA

Carpaccio de papaya, sorbete de pisco, mote, menta y guanábana



### ARROZ CON LECHE MAZAMORRERO

Clásico combinado casero de arroz con leche y mazamorra morada (limeña con piña, durazno y guindones)



## ALÉRGENOS

LÁCTEOS

NUECES

GLUTEN

APIO

SÉSAMO

SULFITO

HUEVO

CRUSTÁCEOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS

PESCADO

SOJA

CACAHUETES

MOSTAZA



LIMĀ

RAÍZ PERUANA

## THERE IS NO SECOND WITHOUT A FIRST

### TEQUEÑOS

Stuffed with cheese and served with a side of guacamole



### VEGAN CEVICHE

Mango meat with cucumber, avocado, radish, watermelon, fresh dill, onion and lime



### PURE CEVICHE

Catch of the day with Tiger's Milk sauce, sweet potato, corn, rocoto pepper, lime, cilantro and red onion



### CANALLA CEVICHE

Seafood of the day stewed with Tiger's Milk, yellow chili and coconut cream



### SALMON TOSTONES

Marinated salmon with plantain, sesame oil, wasabi mayonnaise and crispy onion



### POTATO BOMBS

Potatoes stuffed with minced meat, accompanied by a rocoto pepper creole cream sauce



## WE ARE CREOLE, WE ARE STRONG

### GREEN NOODLES

Peruvian spaghetti, spinach, basil, garlic, fresh cheese, toasted pecans and Huancayo-style potatoes.



### FISH SKEWERS

Catch of the day served with shrimp chupe chowder sauce and crispy rice.



### CHICKEN SKEWERS

Marinated chicken skewer with chili, panca pepper, oregano and cumin. Served with fried manioc and grilled salad.



## WE ARE CREOLE, WE ARE THE BEST

### PERUVIAN SPICY CREAMED CHICKEN

Yellow chili cream, sautéed chicken, olives, corn smut and pecans. Served with corned rice.



### CRISPY RIB EYE

Rib eye crackling with Creole sauce served with sweet potatoes, fried plantains and grilled salad

### HUARALINO

Pork, Creole sauce and mint served with Huancayo-style potatoes.



## ASSOCIATES MENU

### FROM THE BRAISING

Octopus tentacles marinated in skewer sauce finished on the grill served with panca pepper cream.



### NORTHERN DISH

Northern style rice with prawns and piquillo peppers.



### NORTHERN STYLE DRY MEAT STEW

Very tender meat stew marinated in beer and accompanied by a base of white bean rice, Creole sauce and white rice.



## CUSCO'S SWEET DELIGHTS

### ALFAJOR

Homemade vanilla bean delicacy.



### CACHANGA

Fritter made with chocolate paste, chocolate ganache, chocolate sauce, hazelnut sauce and caramelized pecans Lima-style



### TIRAMISU

Lucuma, mascarpone, espresso, ladyfingers and cocoa.



### CHILL OUT, WARM UP WITH ICE CREAM

Papaya carpaccio, pisco sorbet, husked wheat, mint and soursop.



### MAZAMORRERO RICE PUDDING

Classic homemade rice pudding duet with purple corn (Lime-style with pineapple, peach and prunes).



## ALLERGENS

MILK

NUTS IN SHELL

GLUTEN

CELERY

SESAME

SULPHITE

EGG

CRUSTACEANS

LUPINS

SHELLFISH

FISH

SOY

PEANUTS

MUSTARD



LIMĀ

RAÍZ PERUANA

## IL N'Y A PAS DE SECOND SANS PREMIER

### TEQUEÑOS

Stuffed with cheese and served with a side of guacamole



### CEVICHE VEGAN

Chair de mangue avec concombre, avocat, radis, pastèque, aneth frais, oignon et citron vert.



### PUR CEVICHE

Poisson du jour au lait de tigre, patate douce, maïs, rocoto, citron vert, coriandre et oignon rouge.



### CANALLA CEVICHE

Fruits de mer du jour braisés au lait de tigre, poivron jaune et crème de coco.



### TOSTONES AU SAUMON

Saumon mariné avec banane plantain, huile de sésame, mayonnaise au wasabi et oignons croustillants.



### BOMBITAS

Pommes de terre farcies de viande hachée au couteau, accompagnées de rocoto et de crème créole.



## NOUS SOMMES CRÉOLES, NOUS SOMMES FORTS

### TAGLIATELES VERTES

Spaghetti péruvien, épinards, basilic, ail, fromage frais, noix de pécan grillées et pomme de terre huancaína.



### ANTICUCHOS DE POISSON

Poisson du jour servi avec une sauce chupe aux crevettes et croquant de riz.



### ANTICUCHOS DE POULET

Brochette de poulet mariné avec du piment, du panca, de l'origan et du cumin. Servi avec du manioc frit et de la salade grillée.



## NOUS SOMMES CRÉOLES, NOUS SOMMES LES MEILLEURS

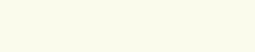
### AJI DE POULE

Crème de piment jaune, poulet sauté, olives, bojita et noix de pécan. Accompagné de riz au maïs.



### RIB EYE CROQUANT

Croûte de porc d'œil de bœuf à la sauce créole, accompagnée de patates douces, plantains frits et salade grillée



### HUARALINO

Porc, sauce créole et menthe servis avec des pommes de terre huncaïne.



## OPTIONS POUR LES ASSOCIÉS

### BRAISÉ

Tentacule de poulpe mariné dans une sauce brochette, grillé et servi avec de la crème akí panka.



### NORTEÑO

Riz du nord cuit avec des crevettes et des morceaux de poivrons du piquillo.



### LE SEC À LA NORTEÑA

Ragoût de viande très tendre mariné à la bière et accompagné d'une base de riz composée de haricots blancs, de sauce créole et de riz blanc.



## LA CHOSE LA PLUS DOUCE DE CUSCO

### ALFAJOR

Délice de gousses de vanille fait maison.



### CACHANGA

Pâte de cachanga au chocolat, ganache au chocolat, sauce au chocolat, sauce aux noisettes et sauce aux noix de pécan caramélisés.



### TIRAMISU A LA LIMEÑA

Lucuma, mascarpone, espresso, bizcotella et cacao.



### LA GLACE QUI RÉCHAUFFE

Carpaccio de papaye, sorbet au pisco, mote, menthe et corossol.



### RIZ AU LAIT MAZAMORRERO

Combinaison classique de riz au lait et de machaque pourpre (limeña à l'ananas, à la pêche et aux cerises).



## ALLERGÈNES

PRODUITS LAITIERS

SULPHITE

POISSON

NOIX

OEUF

SOJA

GLUTEN

CRUSTACÉ

CACAHUETES

CÉLERI

LUPINS

MOUTARDE

SESAME

MOLLUSQUES





LIMĀ

RAÍZ PERUANA

## NON C'È UN SECONDO SENZA UN PRIMO

### TEQUEÑOS

Ripieni di formaggio e serviti con guacamole.



### VEGAN CEVICHE

Polpa di mango con cetriolo, avocado, ravanelli, aneto fresco, cipolla e lime.



### PURE CEVICHE

Pesce del giorno con latte di tigre, boniato, mais, rocoto, lima, coriandolo e cipolla rossa.



### CANALLA CEVICHE

Frutti di mari del giorno brasato con latte di tigre, peperoncino giallo e crema di cocco.



### TOSTONES DE SALMON

Salmone marinato con banana maschio, olio di sesamo, maionese wasabi e cipolla croccante.



### BOMBITAS

Patate ripiene di carne macinata con il coltello, con un contorno di rocoto e criolla.



## SIAMO CREOLI, SIAMO FORTI

### TALLARINES VERDES

Spaghetti peruviani, spinaci, basilico, aglio, formaggio fresco, noci arrostate e patata di huancaína.



### ANTICUCHOS DE PESCADO

Pesce del giorno, servita con salsa di chupe di gamberi e croccante di riso.



### ANTICUCHOS DE POLLO

Spiedino di pollo marinato in peperoncino, panca, origano e cumino. Servito con yuca frita e verdure alla griglia



## SIAMO CREOLI, SIAMO I MIGLIORI

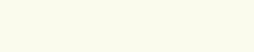
### AJÍ DE GALLINA

Crema Di peperoncino giallo, pollo saltato in padella, olive, bojita e noce pecana. Contorno di riso con mais.



### RIB EYE CROCANTE

Rib eye tostato, con salsa creola, servito con patata dolce, banane fritte e verdure alla griglia.



### HUARALINO

Carne di maiale, salsa creola e menta, servito con patate alla huncaína.



## OPZIONI PER I SOCI

### BRASEADO

Tentacolo di polpo marinato in salsa anticuchera, cotto alla griglia, accompagnato di crema di akí panka.



### NORTEÑO

Riso allo stile del nord, preparato con gamberi e peperoni rossi.



### EL SECO A LA NORTEÑA

Piatto di carne marinata in birra con un contorno di riso di fagioli bianchi, salsa creola e riso bianco.



## LA COSA PIÙ DOLCE DEL CUSCO

### EL ALFAJOR

Prelibatezza casereccia al baccello di vaniglia.



### CACHANGA

Pasta di pane cachanga al cioccolato, ganache di cioccolato, salsa di cioccolato, salsa di nocciole e noci pecane caramellate.



### TIRAMISU A LA LIMEÑA

Lucuma, mascarpone, espresso, biscotti e cacao.



### EL HELADO QUE CALIENTA

Carpaccio di papaya, sorbetto di pisco, mote, menta e guanabana.



### ARROZ CON LECHE MAZAMORRERO

Classica combinazione di riso al latte e di mais viola (di lima con ananas, pesca e prugna).



## ALLERGENI

LATTICINI

NOCI

GLUTINE

SEDANO

SESAMO

SOLFITI

UOVO

CROSTACEI

LUPINI

MOLLUSCHI

PESCE

SOJA

ARACHIDI

SENAPE



LIMĀ

RAÍZ PERUANA

## KEIN HAUPTGERICHT OHNE VORSPEISE

### TEQUEÑOS

Käsestäbchen - gefüllt mit Käse und serviert mit Guacamole.



### VEGANES CEVICHE

Mango mit Gurke, Avocado, Rettich, Wassermelone, frischem Dill, Zwiebel und Limette.



### CEVICHE PUR

Frischer Fisch mit Ceviche-Bouillon, Süßkartoffel, Mais, rotem Rocoto-Chili, Limette, Koriander und roten Zwiebeln.



### CEVICHE CANALLA

FrISCHE Meeresfrüchte, geschmort in Ceviche-Bouillon, mit gelbem Aji-Chili und Kokosrahmsauce.



### TOSTONES MIT LACHS

Marinierter Lachs mit gebratener Bananen, Sesamöl, Wasabi-Mayonnaise und knusprigen Zwiebeln.



### GEFÜLLTE BOMBITA-KARTOFFELN

Mit grob gehacktem Fleisch gefüllte Kartoffeln, serviert mit einer Rahmsauce aus rotem Rocoto-Chili und kreolischen Gewürzen.



## WIR SIND KREOLEN, WIR SIND STARK

### GRÜNE BANDNUDELN

Peruanische Spaghetti, Spinat, Basilikum, Knoblauch, Frischkäse, geröstete Pekannüsse und peruanischen Huancaína-Kartoffeln.



### FISCHSPIESSE

Frischer Fisch mit peruanischer Krabbensauce und knusprigem Reis.



### HÄHNCHENSPIESSE

Hühnerfleisch am Spieß, mariniert mit Aji-Chili, Panca-Chili, Oregano und Kreuzkümmel, serviert mit gebratener Maniok-Wurzel und Grill-Salat.



## WIR SIND KREOLEN, WIR SIND DIE BESTEN

### HÜHNCHEN IN RAHMSAUCE MIT AJI-CHILI

Gebratenes Hähnchen in Rahmsauce mit Aji-Chili, Oliven, Maispilzen und Pekannüssen. Serviert mit Reis und Mais.



### KROSSES RIB EYE

Kross gebratenes Rib Eye mit kreolischer Sauce, serviert mit Süßkartoffeln, gebratenen Bananen und Grill-Salat.

### HUARALINO

Schweinefleisch, Sauce mit kreolischen Gewürzen und Minze, serviert mit Huncaína-Kartoffeln.



## OPTIONEN FÜR MITGLIEDER

### GEGRILLTES

Tintenfischtentakel, mariniert in Anticuchera-Sauce und auf dem Grill zubereitet, serviert mit Akí-Panka-Chilisauce



### AUS DEM NORDEN

Reis nach nordischer Art, gekocht mit Garnelen und Piquillo-Paprikastücken.



### FLEISCHGERICHT AUS DEM NORDEN

Sehr mildes, in Bier mariniertes Fleischgericht mit weißen Bohnen, kreolischer Sauce und weißem Reis.



## ETWAS SÜSSES AUS CUSCO

### ALFAJOR

Hausgemachte Delikatesse aus Vanilleschoten.



### CACHANGA

Schokoladen-Gebäck mit Ganache-Schokoladensauce, Haselnuss-Sauce und karamellisierte Pekannüsse.



### TIRAMISÚ

Lucuma-Frucht, Mascarpone, Espresso, Biskuitgebäck und Kakao.



### KALT UND DOCH WARMEND

Papaya-Carpaccio, Sorbet aus Pisco-Feuerwasser, Mote, Minze und Guanabana-Frucht.



### MILCHREIS MAZAMORRA

Klassische hausgemachte Kombination aus Milchreis und Mazamorra-Pudding (Limette mit Ananas, Pfirsich und Kirschen)..



## ALLERGENE

NÜSSE

GLUTEN

SELLERIE

APIO

SESAM

SULFIT

EI

SCHALENTIERE

LUPINEN

MOLLUSKEN

FISCH

SOJA

ERDNÜSSE

SENF