

Nuestro horno fue hecho a mano, con arcillas, arena, ladrillos y mármol. Estos elementos y el fuego que nace de la leña dan vida a los Lares, aquellas deidades romanas, hijos de Lara y Mercurio, que disfrutan también de nuestras bóvedas.



Los precios incluyen impuestos y recargos de acuerdo con la ley.

*

Prices include taxes and service charge in accordance with the law.

COMIDAS

PARA COMPARTIR

PAN CENTENO AL AJO S/ 35

Braseado con mantequilla con ajo y orégano, con salsa de queso artesanal inglés. **(Gluten y lácteos)**

TAPAS DE HUMMUS CON PALTA Y ANCHOAS S/ 37 (2 unidades)

Tostones de pan artesanal de masa madre con semillas, aceite de oliva, hummus con tahini artesanal, palta fuerte, ajonjolí y vinagreta asiática. Coronados con anchoas y arúgula silvestre. (También en versión vegana con champiñones). **(Gluten, huevo, ajonjolí, soya)**

BRUSCHETTA DEL VALLE S/ 43 (2 unidades)

Trucha ahumada del Valle Sagrado de Urubamba, en Cusco, yogur casero, hojas de sorrel, avellanas tostadas y aceite de limón, sobre pan artesanal de masa madre con semillas tostadas al aceite de oliva. **(Gluten, ajonjolí, lácteos, soya, pescado)**

CAUCHE DE CEBOLLA GRATINADO S/ 35

Cebolla cocida en suero de leche y llevada al horno con queso fundente hasta dorar. Acompañada de brioche recién horneado de nuestra panadería. **(Gluten, lácteos)**

POLLO TIKKI S/ 52

Cortes de filete de pollo marinado en especias de la India, ghee y yogur laban, decorado con ajonjolí, con pan naan a la leña y hummus. **(Gluten, lácteos, ajonjolí, soya)**

COLIFLOR TIKKI S/ 42

Coliflor marinada en especias de la India, ghee y yogur laban, con pan naan a la leña y hummus. **(Gluten, lácteos, ajonjolí, soya)**

COLIFLOR ROSTIZADA S/ 39

Coliflor rostizada al horno con mantequilla de miso y ají peruano, servida sobre una cremosa salsa de semillas de girasol. **(Lácteos, ajonjolí, soya, frutos secos, sulfitos)**

CARPACCIO DE LOMO S/ 45

Frescas láminas de lomo fino sin cocer, arúgula, alcaparras, parmesano madurado por 24 meses y vinagreta a base de vinagre balsámico. Servido con focaccia artesanal de masa madre. **(Gluten, lácteos, ajonjolí, soya, sulfitos, pescado)**

CARPACCIO DE TRUCHA AHUMADA S/ 49

Láminas de trucha ahumada del Valle Sagrado de Urubamba, en Cusco, hojas verdes, aliño honey mustard y queso parmesano. Servido con pan artesanal de masa madre con semillas tostadas. **(Gluten, lácteos, ajonjolí, soya, sulfitos, pescado, mostaza)**

TABLA DE QUESOS EXPERIENCIA PERÚ S/ 49

Quesos peruanos, miel de abejas y tostadas de pan integral de algarrobina. **(Gluten, lácteos, frutos secos)**

FIAMBRE DE ROAST BEEF S/ 46

Láminas de asado de ternera, chips de ajo, salsa tonnata y alcaparras, ají limo, pepinillos y cilantro. Acompañado de focaccia artesanal de masa madre. **(Gluten, sulfitos, pescado)**

PAN NAAN AL HORNO CON QUESO S/ 43

Panes rellenos de queso hechos al horno, con tres dips mediterráneos: hummus, pomodoro y chutney de piña. **(Gluten, lácteos, ajonjolí, soya)**

CARNES

Nuestros cortes van acompañados de papas horneadas con sour cream y finas hierbas, y ensalada de temporada.

LOMO A LA PIMIENTA S/ 75 (Corte de 250 gr.)

Medallón de lomo fino a las brasas con salsa a la pimienta. **(Gluten, lácteos, huevos, sulfitos)**

ENSALADAS

POLLO TERIYAKI

SI/ 42

Quinua orgánica, mix de lechugas, tomates cherry, champiñones salteados, palta, choclo cusqueño, trozos de filete de pollo con teriyaki (salsa teriyaki con aceite de ajonjolí). Decorado con ajonjolí y servido con salsa ranch (a base de yogur). **(lácteos, ajonjolí, soya)**

ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO

SI/ 14

Una fresca mezcla de hojas orgánicas de ensalada, tomate, palta y cebolla. Acompañada de nuestra vinagreta casera. **(Sulfitos)**

ENSALADA CÉSAR

SI/ 35

Mezcla de lechugas frescas con aderezo César de la casa, queso parmesano, tocino crocante y croutones artesanales. **(Gluten, lácteos, huevos, pescado, porcino)**

PASTAS

Hechas a mano con semolina italiana

LASAGNA DE OSOBUCO

SI/ 49

Ragú de osobuco, bechamel, pasta fresca artesanal, mozzarella y parmesano reggiano. **(Gluten, lácteos, huevo, frutos secos, nuez moscada)**

RAVIOLES DE ESPINACA

(Pídelos también en salsa de tomate)

SI/ 45

Hechos a mano con pasta artesanal y rellenos de ricota, espinaca y almendras. Salteados a la mantequilla con ligeros aromas de gin. Servidos sobre una crema de queso azul y pecanas, y con parmesano reggiano. **(Gluten, lácteos, huevo, almendras)**

PASTA 13 MONJAS (nuevo)

SI/ 49

Cerdo glaseado con pasta artesanal rellena, terminada en mantequilla avellanada con notas tostadas. **(Gluten, lacteos, huevos, almendras, porcino)**

AGNOLOTTI AQP

SI/ 45

Pasta rellena de adobo y parmesano reggiano, con mantequilla al orégano fresco y su ralladura de chocolate orgánico. arúgala y parmesano. **(Gluten, lácteos, huevo, pecanas y porcino)**

POLLO Y CHAMPIÑONES A LA CREMA

SI/ 45

Pasta artetsanal en salsa blanca con pollo y champiñones salteados con mantequilla y acompañada de parmesano **(Gluten, lácteos, huevo)**



PIZZAS TRADICIONALES en horno a leña

PIZZA MARGHERITA

SI/ 42

Mozzarella, pomodoro, albahaca y aceite de oliva extra virgen. **(Gluten, lácteos)**

PIZZA CAPRESSE

SI/ 44

Mozzarella, pomodoro, tomate cherry y albahaca. **(Gluten, lácteos)**

PIZZA BUDHA VERDE

SI/ 49

Mozzarella, pomodoro, aceitunas negras, aceitunas verdes, pimienta, cebolla, champiñones y pesto italiano. **(Gluten, lácteos, almendras)**

PIZZA A LOS 4 QUESOS

SI/ 59

Pizza blanca con crema de queso de cabra, mozzarella, tilsit y queso azul, con parmesano. **(Gluten, lácteos)**

PIZZA AMERICANA

SI/ 52

Mozzarella, pomodoro y jamón artesanal. **(Gluten, lácteos, porcino)**

PIZZA HAWAIANA

SI/ 54

Mozzarella, pomodoro, jamón artesanal y piña golden. **(Gluten, lácteos, porcino)**

PIZZA DE SALAME Y CHORIZO

SI/ 54

Mozzarella, pomodoro, salame, chorizo español, champiñones y pimentón. **(Gluten, lácteos, porcino)**

PIZZA DE PROSCIUTTO

SI/ 59

Mozzarella, pomodoro, prosciutto italiano, arúgula y parmesano. **(Gluten, lácteos, porcino)**

PIZZA DE POLLITO BARBECUE

SI/ 59

Mozzarella, queso cheddar, pomodoro, pollo barbecue, piña golden, cebolla blanca, cilantro y ajíes encurtidos. **(Gluten, sulfitos, lácteos)**

PIZZA URUBAMBA

S/ 65

Trucha ahumada, producida por Álvaro y Gabriel en el Valle Sagrado de Urubamba, en Cusco. **(Gluten, lácteos, pescado)**

PIZZA 13 DE ESTACIÓN

S/ 59

Pregúntanos por los ingredientes de temporada.

PAN FOCACCIA al ajo (Gluten, lácteos) S/ 13	PAN FOCACCIA al ajo con mozzarella (Gluten, lácteos) S/ 20
PAN CON SEMILLAS al ajo (Gluten, ajonjolí, semillas de girasol, lácteos) S/ 14	PAN CON SEMILLAS al ajo con mozzarella (Gluten, ajonjolí, semillas de girasol, lácteos) S/ 21

POSTRES

MOCCA TIRAMISÚ

S/ 28

Postre italiano a base de café y Kahlúa, con bizcotelas, queso mascarpone y un toque final de cacao amargo. **(Gluten, lácteos, huevo)**

MAGIA DE CHOCOLATE

S/ 26

Torta cremosa de chocolate al 75 % cacao, salsa de chocolate y naranja, especias (canela, clavo y nuez moscada), pecanas, crema batida, aceite de oliva y sal de Maras, en Cusco. **(Lácteos, huevos, pecanas, nuez moscada)**

LA ELEGIDA (TARTA VASCA)

S/ 26

Postre fresco y cítrico. Nuestra versión de la tradicional tarta vasca a base de queso crema, y servida con dulce de aguaymanto y salsa de tumbo. **(Gluten, lácteos, huevo)**

CRÈME BRÛLÉE

S/ 26

¡Un clásico francés! Una crema suave fusionada con una deliciosa compota de frambuesa y un inesperado toque de azúcar caramelizada. **(Gluten, lácteos, huevo , frutos secos)**

