





En nuestro restaurante, te invitamos a
un viaje culinario por nuestra tierra,
donde cada plato típico está
diseñado para deleitar tu paladar con
los sabores auténticos y tradicionales
que nos representan.

Sabores auténticos y tradicionales

Sabores auténticos y tradicionales

Sabores auténticos y tradicionales

ENTRADAS

Ensalada de quinoa \$7.50
 Quinoa, quesoillo fresco, camote horneado, maíz amarillo, lechuga, tomate, aderezo balsámico.

Ensalada de calabaza \$7.50
 Calabaza horneada, zucchini, coliflor, maíz amarillo, almendras, lechuga, aderezo balsámico.

Camarones al panko \$8.50
 Camarones apanados en panko, mayonesa de naranjilla, patacones.

Alitas BBQ \$8.00
 Acompañado de papas chauchas fritas.

Costillas BBQ \$9.50
 Acompañado de papas chauchas fritas.

Deditos de pollo \$7.50
 Acompañado de papas chauchas fritas.

Empanadas Fernandenses. \$4.00
 Rellenas de queso y acompañadas con ají de rocoto.

SOPAS

Locro de papas \$7.50
 Acompañado con queso fresco y aguacate.

Caldo de gallina \$7.50
 Tradicional caldo de gallina, vegetales y granos de temporada.

Sopa de temporada. \$6.50
 Elección del chef de acuerdo a los productos de temporada.

PLATOS FUERTES

Pollo pomodoro \$10.75
 Milanesa de pollo, fettuccini y salsa pomodoro.

Pollo andino \$10.50
 Ñoqui de papa con pollo a la plancha, salsa huancaína casera y queso parmesano.

Inti de cordero \$12.00
 Ñoqui de papa, tradicional seco de cordero, pepas de zambo crocante

Sumaq panko (Delicioso panko) \$9.50
 Camarones crocantes en panko, fettuccini, salsa huancaína casera y queso parmesano.

Trucha intihuatana \$12.75
 Trucha a las finas hierbas, arroz moro cremoso, patacones y ensalada de la casa.

Fritada \$12.00
 Fritada de costilla, llapingachos, ensalada criolla, tostado y mote sucio.

Lomo saltado andino \$9.50
 Lomo fino de res y vegetales, tubérculos de temporada.

Cecina de cerdo \$11.75
 Papa wira, ensalada criolla, mote y chimichurri.



Sabores auténticos y tradicionales

Sabores auténticos y tradicionales

Sabores auténticos y tradicionales

PARA COMPARTIR



Parrillada

\$18.00

Lomo fino de res, chuleta de cerdo, chorizo, pechuga de pollo, papas chauchas fritas, ensalada de la casa y chimichurri.

Pampamesa

\$39.00

Cuy asado al carbón, papas locas, ensalada de la casa, mix de granos, queso fresco.

POSTRES



Quimbolito

\$3.00

Receta tradicional de quimbolito acompañado de una salsa casera.

Trilogía de helados caseros

\$3.50

Tres bolas de helado casero con sabores de temporada.

Postre de temporada

\$4.00

Elección del chef de acuerdo a los productos de temporada.

EXTRAS

Llapingachos	\$2.50
Papas fritas	\$2.50
Mote sucio	\$2.50
Patacones	\$2.50
Arroz moro cremoso	\$3.00



Sabores auténticos y tradicionales

Sabores auténticos y tradicionales

Sabores auténticos y tradicionales

BEBIDAS CALIENTES

Café tinto o americano	\$2.50
Expreso	\$2.50
Capuccino	\$2.50
Mocaccino	\$2.50
Horchata	\$1.75
Jarra (horchata)	\$7.50
Té e infusiones	\$1.75

COCTELERÍA +18

Mojito	\$6.00
Caipiriña	\$6.00
Piña colada	\$6.00
Cuba libre	\$6.00
Pisco sour	\$6.00
Michelada	\$7.00
Chelada	\$7.00
Margarita	\$6.00
Copa de vino tinto o blanco	\$6.00
Canelazo	\$6.00
Vino hervido	\$6.00
Jarra de vino hervido	\$20.00
Jarra canelazo	\$20.00

BEBIDAS FRÍAS

Gaseosas (Sprite, Coca, Fanta, Fiora)	\$1.40
Limonadas (Básica, Imperial)	\$2.50
Jarra de limonada básica	\$7.50
Jarra de limonada Imperial	\$7.50
Güitig personal	\$2.00
Jugos naturales	\$2.50
Jarra de jugos naturales	\$9.00

CERVEZA +18

Cerveza Pilsener	\$4.00
Cerveza Club	\$4.50
Cerveza Corona	\$5.00





