

**ENTRADAS / FIRST COURSES**

**Causa Nativa**

Con pollo y palta servida en salsa de huancaína.

*Seasoned soft potatoes dough stuffed with chicken and avocado served in huancaína sauce.*

**Palta a la Nueva Reina**

Pollo con verduras y champignones en alioli al ajo, sobre puré de palta y papa al aceite de cilantro, en una nueva presentación de esta clásica entrada.

*Chicken with vegetables and mushrooms in alioli, cilantro oil, avocado and potato pure in a new presentation for this classic dish.*

**Trío de tiraditos**

Láminas de Lenguado servidas con 3 ligeras cremas: ají amarillo, rocoto y parmesano. Acompañado de choclo y camote de nuestra sierra.

*Thin slices of sole fish served with three light sauces: yellow peruvian chilli, rocoto and parmesan cheese with sweet corn and our highlander sweet potato.*

**Ceviche mixto de mariscos**

Frescos mariscos del norte acompañados de choclo y camote de nuestra Sierra.

*Fresh Northern seafood marinated in lemon juice served with sweet corn and our highlander sweet potato.*

**Ceviche de Lenguado o Corvina**

Fresco filete de pescado acompañado de choclo y camote de nuestra Sierra.

*Fresh sole fish or sea bass fillets marinated in lemon juice served with sweet corn and our highlander sweet potato.*

**ENSALADAS / SALADS**

**Ensalada Caprese**

Tomates cherry y mozzarella aliñada en aceite de oliva virgen y ajos.

*Cherry tomatoes and mozzarella dressed with virgin olive oil and garlic.*

**Ensalada Portobello**

Deliciosos portobellos, fresas, palmitos y cebolla blanca, servidos con lechugas mixtas y vinagreta de finas hierbas.

*Delicious portobellos, strawberries, palmitos and white onion cooked au gratin served with mixed lettuce and fine herbs vinaigrette.*

**Ensalada Cesar´s**

Servida a nuestro estilo con pechuga de pavo y queso parmesano.

*Our style of Caesar's salad with turkey breast and parmesan cheese.*

Pavo / Turkey

Pollo / Chicken

**Ensalada Arúgula**

Tomates cherry, champignones, aceitunas, medallón de queso de cabra a las finas hierbas en crostino con crocante tocino y arúgula.

*Cherry tomato, mushrooms, olives in a goat cheese medallion in thin herbs with bacon and arugola.*

Pollo / Chicken

Roast Beef

**NUEVOS SABORES / NEW TASTES**

**Crepes a la parisiense**

Rellenos con pollo, champignones salteados y gratinados, rellenos con una ligera crema de la casa.

*Chicken and sautéed mushroom au gratin and stuffed with home creation light cream.*

**Cocktail de la Isola**

Fresco cocktail de palta, palmitos y langostinos del norte, huevo de codorniz aderezados con una ligera salsa rosada al rocoto y pisco.

*Fresh cocktail of avocado, palm hearts and northern prawns, quail eggs dressed with a light pink sauce.*

**SOPAS / SOUPS**

**Crema al gusto**

De verduras de la estación, espinacas, espárragos, champignones, zanahoria y gengibre.

*Your choice of creams with season vegetables, spinaches, asparagus, mushrooms, carrot and gingen.*

**Parihuela de mariscos**

Lo nuestro, frescos mariscos en aderezo criollo y fumet de pescado.

*Our own fresh seafood, creole dressing and fish fumet.*

**PLATOS DE FONDO / MAIN COURSES**

**Pollo Pallard**

Escalopa de pollo con espinacas salteadas, papas rostisadas al romero en salsa de vino blanco a las finas hierbas y reducción de balsámico.

*Escalope of chicken with sautéed spinach, roastissere potato in white wine sauce with fine herbs in a balsamic reduction.*

**Pollo Parma**

Pollo enrollado con prosciutto Di Parma, espárragos y mozzarella bañado en salsa de jerez acompañado de papas rosti y vegetales salteados al tomillo.

*Chicken rolled with prosciutto di parma, asparagus and mozzarella cheese in jerez sauce with rosti potatoes and vegetable sautéed with tomillo.*

**Lomo saltado al wok**

Tradicional plato peruano de lomo fino, cebollas y tomates salteados, servido con papas fritas y arroz con choclo.

*Probably the most representative peruvian dish of sautéed beef sirloin, onions and tomatoes served with French fries.*

Langostinos / Shrimp

**Medallones de lomo con ravioles de la casa**

Cocinado a la perfección servido con ravioles de ricota, zapallo loche y huacatay en reducción de aceto balsámico de modena y ensaladilla de cítricos.  
*Sirloin medallions with famous homemade ravioli stuffed with ricotta, loche pumpkin and huacatay in a balsamic reduction sauce served with a citrus salad.*

**Lomo del Che**

Grillado a la perfección con guarnición de papas bebé al comino, champignones al ajillo y salsa de chimichurri.  
*In a perfect grill with roasted cumin baby potatoes, mushrooms in ajillo and chimichurri sauce.*

**Magret de pato andino**

Jugosa pechuga de pato marinada en hierbas andinas acompañado de risotto al huacatay y queso fresco en salsa de chicha de jora y aguaymanto.  
*Juicy duck breast marinated in Andean herbs served with huacatay risotto with fresh cheese in chicha de jora and aguaymanto sauce.*

**Lenguado oriental**

Relleno con calamares y langostinos, acompañado de vegetales orientales al wok, servido con una ligera salsa de ostión.  
*Sole fish stuffed with calamari and shrimps, oriental vegetables sautéed in wok style and served with a light oyster sauce.*

**Lomo Mare & Terra**

Suculenta combinación de medallón de lomo y langostinos en salsa de tocino ahumado y romero, langostinos en salsa de limón y alcaparras, servido con puré de papas andino.  
*Succulent combination of sirloin medallion in a smoked bacon rosemary sauce and shrimp in a lemon capers sauce served with Andean mashed potatoes.*

**PASTA / PASTA - ARROZ / RISSOTTO**

**Lasagna Di la Nona**

Rellena de carne y salsa bechamel en pasta hecha en casa.  
*Beef and béchamel sauce in freshly home made pasta.*

**Risotto del huerto al pesto**

Delicado risotto con vegetales de la huerta, aromatizados al vino blanco y pesto rústico.  
*Delicate risotto with veggies flavored with white wine and rustic pesto.*

Pollo / Chicken

Langostinos / Shrimp

**Risotto al fungí**

Arroz arburio al punto con champignones blancos, porcon, zetas en demiglase, mozzarella en cubos y orégano fresco.  
*Arborio rice with white mushrooms, porcon, zetas in a demiglase sauce, mozzarella cubes and fresh oregano.*

Pollo / Chicken

Langostino / Shrimp

**Tagliatelle Pescadora**

Frescos mariscos del norte saltados en ajo, tomate confitado, aceite de oliva y fresca albahaca.

*Fresh seafood sautéed with garlic, sun dried tomatoes, extra virgin olive oil and fresh basil.*

**Canelones Froshe**

Delicado especial de la casa con variedad de carnes.

*Our own cannelloni creation stuffed with meat.*

**Ossobuco con risotto milanese**

Clásico de la comida italiana, ossobuco al vino tinto braceado en sus jugos con el clásico risotto milanese.

*An Italian classic dish, ossobuco with wine, braised in its juice with milanese risotto.*

**PIZZA / PIZZA**

Nuestras pizzas se preparan 100% en casa con salsa de tomate, queso mozzarella y parmesano.

*Our pizzas are 100% home made with tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese.*

**Margarita**

Albahaca, queso mozzarella y tomate.

*Basil, mozzarella cheese and tomato.*

**Vegetariana**

Pimientos verdes, portobellos, cebollas blancas, tomates y alcaparras.

*Green peppers, portobellos, white onions, tomatoes and capers.*

**Griega**

Tomate, queso y albahaca sobre masa de harina integral, cebolla roja, aceitunas negras, champiñones, salsa Tzazaki y queso feta.

*Tomato, cheese and basil in a flour dough, red onion, black olives, mushrooms, Tzazaki sauce and feta cheese.*

**Pollo / Chicken**

**Prosciutto**

Ajo crocante picado, cebolla, espinacas frescas y champiñones.

*Crunchy chopped garlic, onion, fresh spinach and mushrooms.*

**Porteña de chimichurri**

Cebolla, ajos, pimientos, mozzarella, chorizo, roast beef.

*Onion, garlic, peppers, mozzarella cheese, sausage, roast beef.*

**Delphos**

Pollo al grill harinado al pesto, cebolla blanca acaramelizada, tomates secos, queso mozzarella y parmesano.

*Chicken grill, confit white onion, dry tomatoes, mozzarella and parmesan cheese.*

**Gorgonzola**

Gorgonzola, ajo rostizados, albahaca, pollo, mozzarella.

*Gorgonzola, roasted garlic, basil, chicken, mozzarella cheese.*