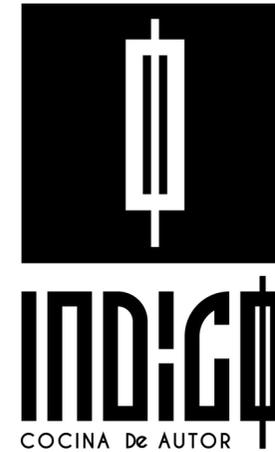


OUR SLOGAN?
YOU.

-  oursloganyou.
-  @qasa.aqp
-  @indigo.aqp
-  @ambar.aqp



Las experiencias y vivencias son un recurso que alimenta la creatividad de nuestro chef nómada, todo se resume a un menú que refleja los productos de estación y sus productores.

La flora y fauna de nuestra tierra nos ayuda a crear platos y cocteles que mantienen una sintonía con nuestras raíces tradicionales.

PIQUEOS

CROQUETA DE CHICHARRON

Costillar de Cerdo Confitado y Prensado Convertido en una Croqueta y Cremoso de Huacatay.

FAKE OSTRAS

Hongos Ostra en Leche de Tigre de Papaya Arequipeña y Ají Amarillo, Chalaquita de Caigua y Yuyo.

CONCHAS CARBÓN

Conchas de Abanico al Grill, Crema de Rocoto y Ajo Crocante, Cau Cau.

CROQUETA MALAYA

Malaya atomatada y guisada en baja temperatura dentro de una croqueta crocante, acompañada de maionese de ajíes peruanos fermentados.

TORTILLA DE LANGOSTINOS

Tortillas Crocantes de Maíz Morado Nixtamalizado, Humus y Langostinos Brasa.

ENTRADAS

CEVICHE INDIGO

Bonito Madurado 48 hrs -72 hrs, Leche de Tigre de Rocoto Fermentado en Kimchi, Semillas de Girasol y Ajo Crocante.

GREEN CEBICHE

Pesca Madurada, Langostino Chimichurri, Leche de Tigre de Culantro, Chifles y Loche.

TIRADITO CHARACATO

Pesca Madurada, Emulsión de Rocoto Arequipeño, Cau Cau, Tortitas de Choclo.

TIRADITO DE TRUCHA

Trucha Madurada, Emulsión de Rocoto Amarillo y Papaya Arequipeña y Salsa Acevichada.

TIRADITO NIKKEI

Láminas de Pesca Madurada, Salsa Ponzu Nikkei, Chips de Tubérculos Nativas y Yuyo.

CAUSA NATIVA

Papas Nativas Prensadas, Tartare Acevichado de Trucha Curada, Chips de Tubérculos y Palta.

CARPACCIO TONNATO

Carpaccio de Jamón Artesanal, Salsa Tonatto, Alcaparras Crocantes y Hierbas Andinas.

CESAR SALAD

Lechugas de Estación Ahumadas a la Parrilla, Trucha Curada, Vinagreta Cesar Acriollada, Semillas de Girasol y Queso Parmesano.

s/ 26

s/ 32

s/ 38

s/ 30

s/ 32

s/ 44

s/ 44

s/ 36

s/ 38

s/ 38

s/ 38

s/ 38

s/ 34

PRINCIPALES

PASTEL DE CHOCLO

Malaya guisada por 10 horas cubierta de pastel de choclo y salsa de su propio guiso.

s/ 42

ARROZ CON CHANCHO

Arroz Meloso con Habas, Panceta crocante, sarza de moraya y mayonesa de huacatay.

s/ 50

CONCOLÓN DE LANGOSTINOS

Arroz Cremoso Cocido en Bísquet, Langostinos con Chimichurri a la Parrilla, Alioli de Ceniza de Maíz y Chalaquita.

s/ 50

OSSOBUCO ANDINO

Ossobuco Cocido por 12 horas, Musseline de Macre Arequipeño y Demi de Ossobuco.

s/ 52

LOMO SALTADO

Lomo fino ahumado en el wok, papas crocantes y arroz con choclo.

s/ 52

CEVICHE BRASA

Pesca Madurada en Salsa de Rocoto Amarillo, Cocido Sobre la Parrilla en Hoja de Chira, Tortitas de Choclo y Trigo Pop.

s/ 48

YAKIMESHI

Arroz Salteado con Vegetales Estilo Oriental y Omelette en Salsa Teriyaki.

s/ 48

FETTUCCINI DE LA CASA

Ragú de asado de tira, nuestra pasta artesanal, vinagreta de semillas y queso de lluta madurado.

s/ 48

PULPO CON PAPAS

Pulpo Marinado en Fermento de Ajíes Peruanos, Mouseline de Papas Nativas y más Texturas de Papas.

s/ 52

DULCE FINAL

TOCINO DEL CIELO

Crumble de Maní, Crocante de Coco y Sorbete de Tumbo.

s/ 26

SORPRESA DE CACAO

Texturas de Chocolate en Distintos Porcentajes.

s/ 28

PASTEL DEL QUESO

Cheescake Tibio de Olluco y Mixtura de Quesos, Helado de semillas de Papaya Arequipeña y Muña.

s/ 28