



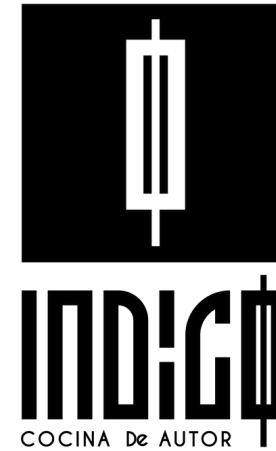


OUR SLOGAN?  
**YOU.**

-  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