

ALMUERZO: 12:00 p.m. a 04:00 p.m.
CENA: 06:00 p.m. a 10:00 p.m.

ENTRADAS

Ceviche clásico 69

Pesca del día, leche de tigre, camote glaseado, choclo, maíz chulpi.

Causa con pulpa de cangrejo 54

Alioli de palta, salsa de rocoto, aceitunas.

Langostinos jumbo al ajillo 85

Salsa de ají amarillo y rocoto, ajo, limón, alcaparra, tostadas de pan artesanal.

Pastel de choclo 49

Carne de res, salsa de hongos, queso parmesano.

Ensalada del huerto 48

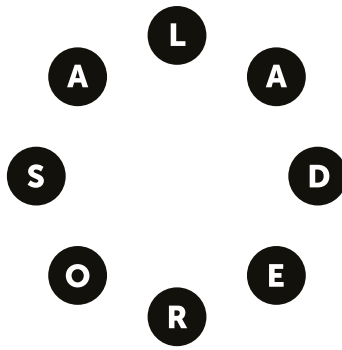
Mézclum, cashews, palmito, tomates confitados, palta, rabanito, vinagreta de miel y mostaza.

Tradicional sopa criolla 39

Carne de res, huevo, leche, fideos, orégano.

Opciones vegetarianas, veganas y celiacas disponibles, por favor consulte al personal de servicio.

Precios en soles, incluyen IGV y servicios. Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio.



ALMUERZO: 12:00 p.m. a 04:00 p.m.

CENA: 06:00 p.m. a 10:00 p.m.

FONDOS

Salmón a la parrilla 74

Puré de pallares, ajo crocante, salsa de ají panca, pimientos.

Lomo saltado 68

Salsa de soya, cebolla, tomate, ají amarillo, culantro, papas fritas, arroz con choclo.

Pesca del día al horno 69

Arroz meloso con vegetales grillados, salsa de champiñones.

Pulpo a la parrilla 69

Salsa de anticucho, chimichurri, legumbres, papas nativas, pimientos.

Carrillera de res al josper 68

Ravioles de maíz, queso, salsa ají amarillo confitado.

Panceta de cerdo crocante 63

Papas bravas, ensalada coleslaw, frutos secos.

Arroz chaufa oriental 58

Verduras chiferas, calamares, tortilla de pescado crocante, salsa Thai.

Fettuccine frutos del mar 69

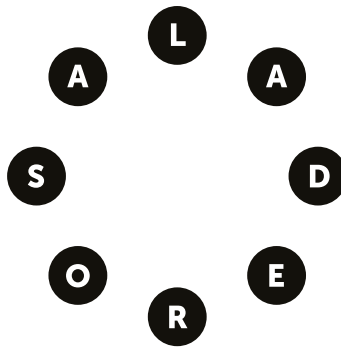
Salsa de vino blanco, queso parmesano.

Colita de cuadril 350 gr al josper 135

Papas crocantes, legumbres a la parrilla, ensalada mixta, chimichurri.

Opciones vegetarianas, veganas y celiacas disponibles, por favor consulte al personal de servicio.

Precios en soles, incluyen IGV y servicios. Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio.



ALMUERZO: 12:00 p.m. a 04:00 p.m.
CENA: 06:00 p.m. a 10:00 p.m.

POSTRES

Piña al jasper 32

Helado de vaina de vainilla, salsa de higos, uva borgoña.

Tiramisú de lúcuma 37

Cre moso de lúcuma, cacao orgánico, genovesa con café y Pisco.

Helados artesanales 25

Elija 3 opciones de nuestros sabores de temporada.

Dulce chirimoya 37

Merengue, frutos rojos.

Tocinillo del cielo 32

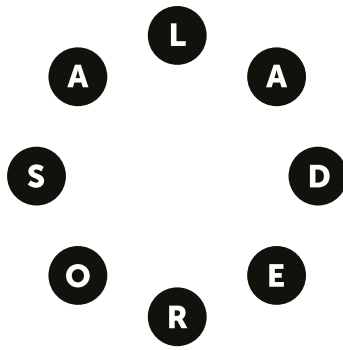
Salsa de caramelo, crema de queso.

Brownie de chocolate 35

Helado de vaina de vainilla, frutos rojos, salsa de cacao.

Opciones vegetarianas, veganas y celiacas disponibles, por favor consulte al personal de servicio.

Precios en soles, incluyen IGV y servicios. Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio.



ALMUERZO: 12:00 p.m. a 04:00 p.m.
CENA: 06:00 p.m. a 10:00 p.m.

COCTELERÍA DE AUTOR

Sunset 43

Gin Beefeater, vermouth rosso, almíbar de frutos tropicales, tónica.

Mantra 47

Beefeater 24, vermouth Cocci Storico, infusión de maracuyá en Aperol, cardamomo.

Tres 41

Ron Flor de Caña 7 años, orange vermouth, jugo de limón, albahaca.

Milano 41

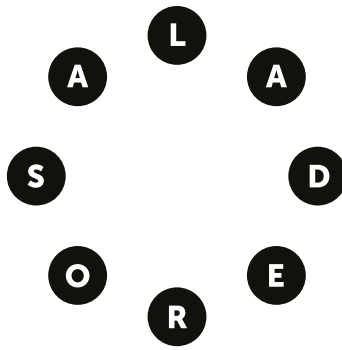
Ron Flor de Caña 7 años, bitter bianco, campari, shrub de lima, cítricos, prosecco.

El horizonte 41

Pisco Viñas de Oro, mandarina, jarabe de jengibre, limón, vermouth rosso, tónica.

Punch dieciocho 43

Pisco Viñas de Oro Quebranta, maíz morado, sangre morlacco, jugo de piña.



ALMUERZO: 12:00 p.m. a 04:00 p.m.
CENA: 06:00 p.m. a 10:00 p.m.

MOCKTAILS

Limonada De Berries 17

Jarabe de frutos rojos, limón, naranja.

Malecón 17

Zumo de piña y limón, top de hierba luisa.

Tropical Punch 17

Maracuyá, limón, piña, almíbar de frutos tropicales.

Té De Lounge 17

Té negro, sweet & sour, naranja.

GASEOSAS Y AGUAS

Andea 13

Munay 15

Pellegrino 18

Acqua Panna 18

Evian 18

Perrier 18

Agua Tónica Premium 20

Agua tónica 14

Inca Kola / Coca Cola 12

Ginger Ale 12