



RESTAURANT



Aromas del Inca
Carnes a la Piedra



JUGOS CLASICO

\$ 5.500

NARANJA
PIÑA
MANGO
MELÓN
FRUTILLA
PLÁTANO

JUGOS AROMAS DEL INCA

\$ 6.500

LUJO TROPICAL

Mango / zumo de limón / plátano

DELICIA DE MANGO

Mango / piña / naranja

TRÍO SELVÁTICO

Piña / naranja / chirimoya / miel

EXÓTICA

LIMONADAS

LIMONADA JENGIBRE \$ 6.000

LIMONADA ALBAHACA \$ 6.000

LIMONADA MENTA \$ 6.000

LIMONADA CLÁSICA \$ 6.000

L MENTA JENGIBRE \$ 6.000

LIMONADA FROZEN \$ 6.000



ENTRADAS

TRÍO POSEIDÓN

Imponente en paladar mezclando tres sabores. Ceviche de pescado en mayonesa de cilantro, mariscos al ají amarillo, almejas y ostiones al rocoto.

\$ 16.300

CEVICHE MIXTO

Cortes de pescado con pulpo calamar y camarones.

\$ 16.900

MAKI CAUSA

Suave masa de papa al ají amarillo, rellena de pescado, camarones y palta, bañado en salsa náutica.

\$ 15.500

CEVICHE DE PESCADO

Finos cortes de pescado del día, bañados en limón, cebolla en pluma, ají limo y cilantro.

\$ 15.800

LECHE DE TIGRE

Bebida popular refrescante obtenida de los jugos del ceviche.

\$ 9.500

ENSALADAS

SAVANNA SALVAJE

Lechugas mixtas, tomate confitado, roast beef y cebollas en aros crocantes, pepino, espárragos, tocino crocante bañada en aliño balsámico.

\$ 10.000

ORO DEL INCA

Lista para tu paladar a base de quinoa, tomates, habas, pepino, cebolla, aceituna, queso, choclo, palta, pimienta morrón y hierba buena.

\$ 9.500

PERUANO FUSIÓN

Lechugas mixtas, pollo en costra de ajonjolí mixto, tomate cherry, bastón de cebollín, duraznos en almíbar, pimienta, espárragos, bañado en emulsión de kion coronada con pelos de wantan.

\$ 8.500

ENSALADA FRESCA

Mix de lechugas orgánicas, tomate, pepino, zanahoria, choclo desgranado, palta y queso fresco bañado en aliño de limón.

\$ 7.000





AVES

POLLO SILVESTRE

Pechuga de pollo rellena de hongos, queso crema y frutos secos bañado en salsa rosé, acompañado de papas torneadas al perejil, con tierra de amapola de reducción de maíz morado.
\$ 15.600

POLLO EN SALSA DE ALCACHOFA

Pollo relleno de habano de espinaca, pimiento morroneado y bañado en salsa de alcachofas, acompañado de arroz con choclo y verduras salteadas
\$ 16.000

AJI DE GALLINA

Jugosas mechas de pollo bañado en crema de aji amarillo en su punto, servido en base de papa sancochada, con arroz, huevo de codorniz y aceituna
\$ 13.900

POLLO A LA PLANCHAS

Pechuga de pollo a la plancha acompañado de ensalada fresca y arroz blanco.
\$ 13.800

CARNES

INMEMORABLE TACU TACU MAR Y TIERRA

Jugosa mezcla homogénea de arroz y frijoles cocidos moldeados al wok bañado de saltado de lomo fino y camarones
\$ 17.500

FILET MIGNON

Medallón de lomo fino a la plancha enrollado de tocino, bañado en perfecta salsa de champignones acompañado de puré rústico.
\$ 17.500

LOMO A LO POBRE

Medallón de lomo fino con base de patacones de plátano con huevo montado arroz y papas fritas.
\$ 16.500

RISOTTO AL AJÍ AMARILLO Y HIERBA BUENA

Arroz arbóreo al aji amarillo acompañado con costillar de cerdo confitado y acaramelado, sobre salsa agri dulce de rocoto y miel de chancaca
\$ 16.200

LOMO SALTADO

Perfectas tiras de lomo fino ahumado al wok salteado con cebolla, tomate, aji amarillo y culantro, bañado en aliño de la casa a base de sillao acompañado de papas fritas y arroz blanco.
\$ 15.900

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Fetuccini con crema huancaína, acompañadas con lomo saltado.
\$ 15.990



PESCADOS & MARISCOS

TRUCHA A LO MACHO

Trucha a la plancha en salsa bisque, con mariscos
papas doradas y arroz blanco.

\$ 18.900

PULPO INCA

Pulpo al wok en costra de quiwicha, acompañado
de Tacu loco en salsa de maracuyá

\$ 18.500

PULPO PALTEADO

Pulpo salteado al wok con aceite ahumado,
bañado en palta estilo acevichado

\$ 17.990

SALMÓN IMPERIAL

Salmón a la plancha sobre puré de coliflor y
espinaca en bañado chutney de mango y
toques de dijon.

\$ 17.800

ARROZ CON MARISCOS

Mixtura de mariscos mezclados con arroz
blanco en textura arrisotada

\$ 16.900

EL DUO PERFECTO

Ceviche de pescado acompañado de crocante
chicharrón de calamar y papas doradas

\$ 15.500

PESCADO AL PANKO

Pescado empanizado, acompañado de ensalada
de garbanzos, dados de palta, pimienta
morroneado, cebolla en brunoise.

\$ 15.500

SALMÓN EN SALSA DE COCO

Salmón a la plancha aliñado con togarashi y
eneldo, bañado con leche de coco, panela
con hierba buena, base de puré de yuca al
aji amarillo, espárragos y vegetales salteados.

\$ 16.500



PASTAS

TAGLIATELLI CON ASADO DE TIRA

Tagliatelli de zucchini al wok, con hongos
portobellos, flambeados al ron acompañado
de jugoso asado de tira.

\$ 16.000

AROMAS DEL INCA

Quinoto andino a base de verduras, quinua,
queso, habas, pimienta morrón con
escalopa de lomo al jerez

\$ 16.000

RAVIOLES DE ESTOFADO IMPERIAL

Ravioles rellenos de mechas estofadas de res,
bañados en su salsa y gotas de salsa rosé

\$ 13.900

RAVIOLES DE ZAPALLO Y CAMOTE AHUMADO

Bañado de salsa de bechamel a las finas hierbas.

\$ 12.900

PIQUEOS

ERIOS:

POKER DE MARISCOS

Mezcla de cuatro sabores, ceviche, arroz con Marisco, causa y chicharrón de pescado.

\$ 25.000

TRILOGIA DE CAUSAS

Perfecta combinación de causas (pulpo al olivo, pescado y camarones en salsa náutica)

\$ 14.990

CALIENTES

PIQUEOS AROMAS

\$ 19.900

MIX DE CHICHARRONES

\$ 17.900

CAMARONES AL PANKO

camote ahumado en salsa de maracuyá.

\$ 16.500

TEQUEÑOS DE LOMO

(10 und.)

\$ 12.000



NINOS:

ALFREDITO

Pasta clásica a la crema, trozos de jamón a la mantequilla y queso parmesano rallado.

\$ 9.500

DEDITOS DE POLLO EN QUINUA CRUJIENTE

Crocantes dedos de pechuga de pollo acompañado de papas fritas.

\$ 10.500

NUGGETS

\$ 8.900

POSTRES:

Cheesecake de Maracuyá \$ 5.200

Suspiro \$ 5.000

Crema Volteada \$ 4.500

Brownie con Helado \$ 5.500

Volcan de Chocolate \$ 6.900





TRADICIÓN HECHA LEYENDA

Carne a la Piedra

CARNES A LA PIEDRA

CARNES:

CORDERO (300 gr)	\$ 21.900
LOMO FINO (300 gr)	\$ 18.500
LOMO VETADO (300 gr)	\$ 18.000

PESCADOS Y MARISCOS:

SALMON (300 gr)	\$ 18.000
TRUCHA (300 gr)	\$ 18.900
PULPO (300 gr)	\$ 18.900
CAMARONES (300 gr)	\$ 18.500

A LA PIEDRA PARA DOS.

Lomo vetado (300 gr) Lomo Fino (300 gr), 2 chorizos	\$ 33.500
--	-----------

DUOS:

Lomo Fino (300 gr) Cordero (300 gr)	\$ 33.500
Lomo Fino (300 gr) Lomo Fino (300 gr)	\$ 30.500
Lomo Fino (300 gr) Lomo vetado (300 gr)	\$ 29.300

GUARNICIONES:

Arroz blanco	\$ 2.000
Puré de casa	\$ 3.500
Papas fritas	\$ 3.800
Arroz con granos de choclo	\$ 4.500
Papas Salteadas	\$ 4.800
Puré con quinua	\$ 4.800
Vegetales salteados	\$ 4.500
Quinoto	\$ 5.500

CAFES

Café Machiato	\$ 3.000
Café Royal	\$ 3.000
Capuccino	\$ 3.500
Café Latte	\$ 3.500
Mocaccino	\$ 3.500
Chocolate Caliente	\$ 3.500
Frangelico And Coffe	\$ 3.500
Cafe Cuzco	\$ 3.500
Expresso Cortado	\$ 3.500
Expresso Doble	\$ 4.500
Café Americano	\$ 3.500
Café Con Leche	\$ 3.500
Café Italiano	\$ 3.500
Iris Coffe	\$ 4.500
Expresso	\$ 4.000

INFUSIONES

\$ 2.000

Manzanilla / Anis / Menta
Te Verde/ Te Negro



CERVEZAS

Austral calafate 350 ml.	\$ 4.500
Cerveza de trigo 350 ml.	\$ 4.000
Kunstmann Torobayo 350 ml.	\$ 4.500
Peroni 350 ml.	\$ 4.800
Grolsch	\$ 6.000
Cusqueña 350 ml.	\$ 3.700
Cusqueña malta 350 ml.	\$ 4.000
Heineken 350 ml.	\$ 3.300
Budweiser 350 ml.	\$ 3.300
Corona 350 ml.	\$ 3.300
Miller 350 ml.	\$ 3.300



PERUVIAN SOUR

Porton Pisco	\$ 21.000
Cuatro Gallos	\$ 13.500
Santiago Queirolo	\$ 12.500

SOUR DE CASA

Catedral Sour	\$ 9.900
Maracuya Sour	\$ 10.900
Aromas Sour	\$ 10.900
Canela Sour	\$ 10.900
Mango Sour	\$ 10.900

CHILCANOS DE CASA

\$ 8.000

Chilcano de Canela
Chilcano de Maracuya
Chilcano de Frutilla
Chilcano de Coco
Chilcano de Jengibre
Chilcano de Mango

COCTELES DE CASA

\$ 8.000

Apu Salkantay
Machu Picchu
Earth Illari
Wila Inca

MOJITO DE CASA

\$ 8.400

Mojito Cubano
Mojito Peruano
Mojito de Fresa
Mojito Maracuya
Mojito Albahaca
Mojito Mango






Aromas del Inca
Carnes a la Piedra
Fusión Peruana

WHISKYS

Johnnie Walker Green Label	\$ 21.000
Johnnie Walker Doble Black Label	\$ 14.000
Johnnie Walker Black Label	\$ 10.000
Johnnie Walker Red	\$ 7.500
Chivas Regal 12 años	\$ 10.000
Jack Daniels Honey	\$ 8.500
Ballantines Finest	\$ 6.800

COCTELES CLASICOS

\$ 7.500

Tom Collins	
Clavo Oxidado	
Piña Colado	
Baileys Colada	
Machupicchu	
Ruso Blanco	
Ruso Negro	
Gin Tonic	
Martinis	
Orgasmo	
Margarita	
Los Tikis	
Blue Hawaiiano	
Campari	\$ 6.900
Ramazoti	\$ 6.900
Aperol	\$ 6.900
Old Fashioned	\$ 6.900
Cosmopolitan	\$ 6.900

COCTELES SIN ALCOHOL

\$ 7.000

Virgen Colada
Mojito sin Alcohol

BEBIDAS FRIAS

Inca kola 350 ml.	\$ 3.500
Coca cola 350 ml.	\$ 2.000
Coca cola zero 350 ml.	\$ 2.000
Sprite zero 350 ml.	\$ 2.000
Sprite 350 ml.	\$ 2.000
Fanta 350 ml.	\$ 2.000
Agua con gas	\$ 3.200
Agua sin gas	\$ 3.200

PREMIUM

Manso de Velasco, Viejas Viñas	\$ 95.000
Cabernet Sauvignon	

EMSAMBLAJE

Perla Negra	\$ 43.900
Valle Maule	\$ 45.900
Super Icono Gran Domaine	\$ 64.900

CABERNET SAUVIGNON

Haras de Pirque, Hussonet	\$ 20.000
Marquez de Casa Concha	\$ 27.000
Casillero del diablo Colección Privada	\$ 23.000
Toro de Piedra	\$ 25.000
Miguel Torres Gran Reserva	\$ 24.000
Santa Digna Reserva	\$ 19.990
Las Mulas	\$ 19.990
Toro D'oro	\$ 23.000
Casillero del Diablo, Reserva	\$ 17.900
Santa Digna Reserva 187cc	\$ 6.000

CARMENERE

Marquez de Casa Concha	\$ 27.000
Toro de Piedra	\$ 24.000
Miguel Torres, Cordillera de los Andes	\$ 24.000
Miguel Torres, Gran Reserva	\$ 24.000
Santa Digna Reserva	\$ 19.990
Las Mulas	\$ 19.990
Toro D'oro	\$ 23.000
Casillero del Diablo	\$ 17.900
Casillero del diablo Colección Privada	\$ 17.900

MERLOT

Marquez de Casa Concha	\$ 27.000
Loma Larga, Reserva	\$ 25.990
Miguel Torres, S. Digna Reserva	\$ 19.990
Toro de Piedra	\$ 18.000
Casillero del Diablo, Reserva	\$ 17.900

SAUVIGNON BLANC

Loma Larga, Lomas del Valle	\$ 22.000
Haras del Pirque, Albalara	\$ 20.000
Santa Digna Gewurztraminer	\$ 20.000
Santa Digna Reserva	\$ 19.990
Santa Digna Reserva 187cc	\$ 6.000

CHARDONAY

Cordillera Chardonnay	\$ 22.000
Miguel Torres Reserva	\$ 22.000
Santa Digna Reserva Chardonnay	\$ 20.000

ESPUMANTES

& ESPECIALES

Ricadona Asti	\$ 20.000
Undurraga Brut	\$ 16.990
Valdivieso brut personal	\$ 9.300
Undurraga brut personal	\$ 9.000

MALBEC

Loma Larga, Lomas del Valle	\$ 22.000
Casillero del Diablo	\$ 18.990

SYRAH

Alcohuz, Tococo	\$ 37.000
Loco de Piedra	\$ 24.000

CARIGNAN

Miguel Torres, Cordillera de los Andes	\$ 22.000
--	-----------

COPA DE VINO RESERVA

Copa de vino Reserva de casa	\$ 6.000
------------------------------	----------