

Entradas - Appetizers

CEVICHE Pesca del día acompañado de camote y choclo. Classic peruvian ceviche served with sweet potato and corn.	36.00
CEVICHE MIXTO Mixtura de pescado y mariscos. Peruvian ceviche, mixture of fish and seafood.	39.00
TIRADITO DE PESCADO Láminas de pescado en salsa de aji amarillo. Fish slices marinated in yellow chilli sauce.	39.00
CONCHITAS A LA PARMESANA (06 und.) Gratinadas con queso parmesano, limón y vino blanco. Sea scallops gratin with parmesan cheese, lemon and white wine.	36.00
CARPACCIO DE LOMO Finas láminas de lomo fino acompañado con arúgula, alcaparras, parmegiano reggiano en una vinagreta de cítricos y aceite de trufa blanca. Thin slices of tenderloin beef served with arugula, parmegiano reggiano cheese, in a citrus and white truffle oil vinaigrette	38.00
LANGOSTINOS AL AJILLO Langostinos saltados con ajos, limón vino blanco, aceite de oliva Sautéed shrimp with garlic, lemon white wine olive oil and arugula.	38.00
CALAMAR FRITO Anillos de calamar y zucchini fritos acompañados de dos salsas Crispy fried squid rings and zucchini served with two homemade sauce.	38.00
FRITO MIXTO Mixtura de mariscos y pescado fritos servido con salsa criolla y yucas fritas Crispy fried squid and fish dices served with yucca and onions salad.	42.00

Sopas - Soups

MENESTRON ITALIANO

Tradicional sopa italiana a base de verduras
Traditional italian soup made with vegetables

22.00

SOPA CRIOLLA

Clásica peruana, con trozos de carne, papa, fideos cebolla, huevo y leche
Classic Peruvian soup with meat, potatoes, eggs, milk, vegetables and
angel hair noodles.

26.00

Ensaladas - Salads

ENSALADA MIXTA

Lechuga mixta orgánica, tomates ,pepino,palta aliñado con vinagreta de la casa.
Mixed organic mixed lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, avocado,
dressed with a house vinaigrette

22.00

ENSALADA CESAR

Lechuga romana, crutones, queso parmesano aliñado con tradicional salsa César.
Romaine lettuce and homemade croutons dressed in Caesar sauce

22.00

Con pollo a la parrilla (with chicken)

38.00

Con langostinos a la parrilla (with shrimps)

44.00

Pescados - Fish

SUDADO DE MERO	48.00
Filete de mero al estilo sudado, servido con yuca y arroz. Grouper fillette with onions, tomato, yellow chilli, served with yucca and with rice.	
MERO ESCABECHADO	48.00
Filete de mero en tradicional salsa escabeche a la limeña. Servido con camote y arroz Grouper fillette in traditional peruvian sauce with onions and yellow chilli ,served with sweet potato and rice.	
MERO A LA FIORENTINA	48.00
Filete de mero o al horno en salsa menier gratinado con espinacas salteadas y queso provolone servido con spaghetti aglio oleo. Baked grouper fillette in menier sauce and gratin with spinach and provolone cheese, served with spaghetti with olive oil and garlic.	
PICANTE DE MERO CON LANGOSTINOS	54.00
Filete de Mero con langostinos en salsa de ají Amarillo servido con arroz graneado Grouper fillette with shrimps in yellow chilli sauce, served with rice.	

Carnes - Meat

MALAYA AREQUIPEÑA	39.00
Clasico plato Arequipeño servido con papas doradas y sarza criolla Boiled and fried meat served with roasted potatoes and onions salad	
LOMO SALTADO	44.00
Tradicional saltado de lomo fino servido con papas fritas y arroz blanco. Diced tenderloin beef sauteed with onions and tomatoes served with french fries and rice	
TALLARIN SALTADO	46,00
Clásico tallarín criollo saltado con trozos de lomo . Sauteed spaghetti, diced tenderloin beef sautéed with onions and tomatoes	
LINGUINE CON LOMO	44,00
Trozos de lomo fino flambeados sobre pasta en salsa al escoger (pesto, crema, huancaína o pomodoro) Diced tenderloin beef sauteed with linguine pasta and "choises" (Basil pesto, white cream, pomodoro sauce, or yellow chilli peruvian sauce)	
SECO DE ASADO DE TIRA	44.00
Tradicional seco a la norteña ,servido con frijoles y arroz Traditional strip roasted and stewed beef, served with beans and rice.	
OSSOBUCO	46.00
Ossobuco 500gr cocinado al horno en tradicional receta italiana acompañado de tagliatelle pasta en su misma salsa. 500 grs of Ossobuco cooked on the oven served with tagliatelle covered in meat sauce.	

Arroz Y Risottos

RISOTTO CON HONGOS PORCINI 39.00

Arroz arborio con hongos porcini salteados y parmegiano reggiano
Arborio rice, porcini mushrooms, white wine and parmegiano reggiano.

ARROZ CON MARISCOS 44.00

Arroz graneado con mixture de mariscos en una salsa al vino blanco.
Rice with seafood mixed vegetables in a wine white sauce.

CHAUFA DE MARISCOS 44.00

Mixtura de mariscos salteados con arroz ,especies chinas al Wok.
Seafood sauteed with rice and chinese seasonings.

RISOTTO CON LANGOSTINOS A LOS CUATRO QUESOS 46.00

Arroz arborio con langostinos en salsa cuatro quesos (gorgonzola, provolone, pecorino y parmesano)
Arborio rice with sauteed shrimps covered in a four cheese sauce.

Pollo - Chicken

POLLO A LA PARRILLA 38.00

Pechuga de pollo marinado en finas hiervas servido con ensalada mixta
Grilled chicken breast marinated with fine herbs served with mixed salad

POLLO PARMEGIANA 39.00

Pechuga de pollo empanizado gratinados con salsa de tomate y queso mozarella servido con spaghetti al pomodoro.
Breaded chicken breast covered with gratin tomato sauce and provolone cheese served with spaghetti in marinara sauce.

Pasta

CANELONES	34.00
Rellenos de ternera, espinaca y queso ricota en salsa de tomate y crema, Gratinados con parmesano. Canelloni stuffed with beef, spinach and ricotta cheese marinated in tomato and white cream sauce, gratin with parmesan cheese.	
GNOCCHI DE LA CASA	34.00
Hechos en casa , salsas a escoger: al pesto, a la crema, al pomodoro o huancaína Adicional lomo fino flambeado (Additional beef flambé)	
	48.00
Homemade dumpling potato served with sauces "choices" (pesto, pomodoro, or four cheese sauce)	
LASAGNA BOLOGNESE	34.00
Clásica salsa boloñesa en capas de pasta con mozzarella y queso parmesano. Traditional lasagna with ground beef, tomato sauce, mozzarella cheese and parmigiano reggiano cheese.	
PENNE A LA PUTANESCA	36.00
Pasta corta con anchoas ,aceitunas negras, peperoncino y salsa marinara. Pasta with anchovies, capers, black olives in spicy tomato sauce.	
SPAGHETTI CARBONARA	34.00
Salteado con tocino parmesano y huevo. Spaghetti with sauteed bacon covered with a creamy sauce and eggs sauce.	
FETUCCINE AL RAGU DE CARNE	34.00
Pasta con salsa tradicional Italiana de carne molida y salsa de tomate Fetuccine pasta with traditional Italian meat sauce	
FETUCCINE ALFREDO	34.00
Pasta con crema y jamón Fetuccine pasta covered with cream and ham	

Pasta

RAVIOLES DE ESPINACA A LA ROSA	36.00
Ravioles de la casa rellenos con espinaca, queso ricotta en una salsa de tomate, y crema. Homemade ravioli filled with spinach and ricotta cheese, served with tomato sauce and white cream.	
RAVIOLES DE CANGREJO EN SU SALSA	36.00
Ravioles de la casa relleno de pulpa de cangrejo en su salsa flanbeado al brandy y crema Ravioli stuffed with crabmeat and ricotta cheese; covered with brandy crab cream sauce.	
RAVIOLES DE CARNE	36.00
Rellenos de carne y queso ricota, salsa a escoger: pomodoro , a la crema, al pesto o Cuatro quesos Ravioli stuffed with veal and ricotta cheese, "choise of sauce": (Pomodoro, alfredo, pesto or four cheese sauce)	
LINGUINE VONGOLE	38.00
Baby almejas salteados en ajo al vino blanco, con linguine pasta.. Linguine pasta with sauteed baby clams and garlic, extra virgin olive oil in white wine sauce	
TALLARIN SALTADO	46.00
Clásico tallarín criollo saltado con trozos de lomo. Traditional peruvian spaghetti sauteed with beef dices.	
FUSILLI AL PESTO CON LANGOSTINOS	46.00
Pasta corta en salsa al pesto tradicional con langostinos a la parrilla Grilled shrimps over short pasta in pesto sauce.	
SPAGHETTI CON FRUTOS DEL MAR	48.00
Pasta con mixtura de mariscos salteados en vino blanco con un toque de salsa marinara. Pasta with shrimps, squid, mussels, scallops and fish, sauteed with white wine, garlic and a touch of marinara sauce	

Postres - Desserts

PERA AL HORNO con helado de vainilla Baked pear showered in sweet red wine with a ballo f vanilla ice cream.	24.00
PYE DE MANZANA con helado de vainilla Hot apple pie with vanilla ice cream on top.	24.00
TORTA DE CHOCOLATE con helado de vainilla Chocolate cake with vanilla ice cream.	25.00
TIRAMISU Traditional italian dessert.	25.00

Bebidas Frias

Gaseosas (Coca cola, Inca Kola, Sprite,)	7.00
Agua San Mateo	7.00
Limonada, chicha morada	9.00
Agua San Pellegrino, Acqua Panna y tónica	14.00

Bebidas Calientes

Infusiones	7.00
Café Americano, espresso, cortado	7.00
Café late	8.00
Cappuccino	9.00

Cervezas

Cerveza Nacional Pilsen y Cuzqueña (Dorada, Trigo, Red lager, Malta)	10.00
Cerveza Importada Budwaiser	10.00
Cerveza Importada Stella Artois, Corona, Heineken	12.00
Cerveza Artesanal Nacional Barbarian	20.00