

Carta Nuna Raymi

## **PIQUEOS / APPETIZERS**

### **RONDA DE CRUDITES Y DIP DE BERENJENAS AHUMADAS**

Fresca reunión de pimientos, apio, pepino, zanahoria, zucchini, tomate y se coló una mayonesa de berenjenas.

Fresh red bell peppers, celery, cucumber, carrot, zucchini, and tomato. Served with our smoked eggplant dip.

### **CARNAVAL DE CHIPS DE TUBERCULOS ARREBATADOS**

Ligeramente picantes hojuelas de papa blanca, camote, arracacha y papa amarilla, aderezadas con aceite de oliva, rocoto, pisco, salsa picante de la selva, perejil, tomate, y especias.

Crispy homemade chips made from white potato, sweet potato, arracacha and yellow potato, tossed with olive oil, garlic, rocoto (red chili), pisco, parsley, jungle's hot sauce, spices and tomato.

### **TEQUEÑOS CON QUESO**

Derretido queso andino envuelto por crujiente masa wantan servidos con nuestro guacamole.

Rolled deep fried wonton, stuffed with andean cheese and served with our avocado sauce.

### **NUGGETS CUSQUEÑOS**

Dados de pechuga de pollo empanizados con quinua, acompañados de bolitas de yuca con queso y servidos con una salsa tártara y huancaína.

Dice chicken breast breaded with quinoa accompanied by cassava balls with cheese and served with tartar sauce and Huancaína.

### **PIQUEO PERÚ NIKKEI**

Fresco y novedoso Piqueo frío. Perú: Causita limeña con cebichito de trucha. Nikkei: Arroz estilo sushi con pollito a la bbq. oriental. Ocho porciones (cuatro de c/u).

Fresh and cold starter. Peru: Puree, oil, lemon juice, salt, pepper and yellow chili (mild) with small pieces of trout cooked with lime juice and onions. Nikkei: Sushi-style rice with pieces of chicken on Oriental bbq. sauce. Eight servings (four each).

## **7.3 ENTRADAS, ENSALADAS, SOPAS Y CREMAS SALADS, SOUPS & CREAMS**

### **PAPA A LA HUANCAINA**

Creмосa salsa a base de ají amarillo, leche, queso y especias, baña nuestra oriunda papa, adornándola con aceitunas y huevo.

A peruvian classic, steamed white potatoes, covered with huancaína sauce, made with yellow chili, milk and cheese, decorated with sliced egg & black olives.

### **ENSALADA CAESAR CLASICA**

No necesita mayor presentación, lechuga, queso parmesano, crotones, deliciosamente simple.

There is no need for more presentation, organic lettuce, croutons and parmesan cheese tossed with our amazing Caesar's dressing.

### **ENSALADA CAESAR CON POLLO & TOMATE.**

CAESAR SALAD WITH CHICKEN & TOMATO

### **ENSALADA BLU CHIIS**

Fresca ensalada con lechugas, dados de palta, espinacas, pasas, tocino crocante, castañas

caramelizadas, tomates, rizos de parmesano. Toda bañada con una vinagreta de queso azul y mayonesa.

Fresh salad with lettuce, diced avocado, spinach, raisins, crisp bacon, caramelized nuts, tomatoes, Parmesan cheese. All topped with blue cheese vinaigrette and mayonnaise.

#### ENSALADA PRIMAVERA

Fresca lechuga orgánica, pimiento rojo, trozos de pera, pecanas caramelizadas, queso azul, zanahoria rallada, bañadas por una vinagreta de saúco o vinagreta de miel.

Fresh organic lettuce, red pepper, chunks of pear, caramelized pecans, blue cheese, shredded carrots, tossed with a Saúco (elderberry) vinaigrette or honey vinaigrette.

#### RUSTICA CAUSA ECOLOGICA Y CHICHARRONCITOS DE TRUCHA

Puré rustico de papas aliñado con limón, crema de ají amarillo, pesto andino y aceite de oliva, rellena de tomate y acompañado de chicharroncitos de trucha y huevo cocida.

Rustic mashed potatoes made with lime juice, yellow chili sauce, andean pesto and olive oil, stuffed with tomato and accompanied with small fried pieces of trout and boiled egg.

#### TABOULEH DE QUINUA Y QUESO CON VINAGRETA DE COCA

Nos tomamos la libertad de realizar el delicioso matrimonio entre el conocido tabule de trigo con nuestra nutritiva quinua apadrinada por su hija predilecta la hoja de coca.

A dish made with quinoa, cheese, chives, cucumber, red peppers, tomato, very healthy and fresh.

#### SOPA DE CEBOLLA

A la manera francesa, cebollas blancas, caldo de carne, vino blanco, especias y tostada con queso.

To the French style, white onions, beef stock, white wine, spices and toast with melted cheese.

#### DIETA DE POLLO

Reconfortante sopa de pechuga de pollo, verduras y fideos.

A comforting chicken breast broth with vegetables and noodles.

#### CREMA DE TRES FRUTOS ROJOS

Perfecta y equilibrada comunión de rocoto, tomate y pimiento rojo.

The perfect marriage between our rocoto (red chili), tomato and roasted red pepper.

### **7.4 PLATOS PRINCIPALES**

#### **MAIN COURSES**

##### LOMO SALTADO CLASICO

Jugosos y tiernos cortes de lomo fino magníficamente salteados y aderezados con pisco, ajo, salsa soya, culantro, acompañándolos crujiente cebolla, ají amarillo, tomate fresco y como guarnición, arroz y papas fritas.

Tender juicy thin slices of beef sirloin sautéed and seasoned with pisco, garlic, coriander, soy sauce and complemented with crispy onion, yellow chili, fresh tomato, served with french fries and white rice.

##### LOMO SALTADO LOPEZ STYLE

Lo mismo que el clásico MAS champiñones, pimientos, cebolla china y cerveza, todo esto DELICIOSAMENTE salteado.

Like the classic PLUS mushrooms, peppers, chives and beer, all this DELICIOUSLY sautéed.

#### AJI DE GALLINA NUNA RAYMI

Sobran las descripciones, pechuga de pollo, crema de aji amarillo, pisco, leche, queso paria y especias.

Chicken cooked with yellow chili cream, pisco, milk, andean cheese and served with white rice, steamed potatoes, simply delicious.

#### ARROZ CON PATO A LA CHICLAYANA

Pato cusqueño fue a Chiclayo y se trajo el sabor y sazón norteña. Marinado en culantro, chicha de jora, cerveza negra, ajíes, especias y zapallo, servido con arroz pintado en su propio jugo.

Traditional dish from the north of Peru, tender duck marinated with black beer, corn beer, herbs as coriander and many spices served with rice painted with its own juice.

#### MILANESA DE POLLO CON PAPAS

Pechuga de pollo empanizada a la plancha acompañada de papas fritas.

Breaded grilled chicken breast with french fries.

#### POLLO AL ESTRAGON

Pechuga de pollo a la plancha sobre una cremosa salsa al estragón, servido con puré de papas.

Grilled chicken breast topped with tarragon sauce (white wine, milk, tarragon herb, salt, pepper) and served with mashed potatoes.

#### LOMO DE RES EN SALSA TRES PIMIENTAS

Pimienta negra, blanca y de chapa, le dan sabor a una cremosa salsa que alfombra un corazón de lomo fino a la plancha, servido con puré de papas.

Sirloin steak with three peppers creamy sauce made of White, chapa and black pepper becomes a delicious carpet for the grilled sirloin.

#### LOMO 3 QUESOS

Tierno y jugoso lomo fino de res sobre una cremosa salsa de quesos (parmesano, edam y queso azul) y vino blanco de Ica. Bien acompañado con un puré de papas a la espinaca.

Tender and juicy sirloin beef on a creamy sauce of cheeses (parmesan, edam and elue cheese) and white wine from Ica. Served with mashed potatoes with a touch of spinach.

#### SECO DE RES NUNA RAYMI

Generosos dados de lomo fino de res ensartados con zanahorias y papas nativas, sobre una salsa hecha de ají mirasol, ají panca, culantro, chicha de jora, achiote, pisco y arvejas. Acompañado de arroz blanco. Versión Nuna del seco de res norteño.

Generous cubes of skewered sirloin of beef with carrots and cusquenian potatoes, over a sauce of coriander, chicha de jora, annatto, pisco, peas, yellow and panca chilis. Served with white rice. House's version of the traditional Seco de Res Norteño.

#### LA TRUCHA DE LAS 1,000 Y UNA NOCHES

Filete de trucha a la plancha, bañado con salsa de naranja, hierbaluisa, piña, manzana y rocoto, servido con puré de camote perfumado a la naranja.

Grilled filet trout covered with a sauce of orange, lemongrass, pineapple, apple and rocoto (red chili), served with a sweet mashed potato and its touch of orange.

#### TRUCHA DOS IMPERIOS

Jugoso filete de trucha andina con crocante corteza de kiwicha pop, bañada con salsa de ají escabeche, jugo de lima, jengibre, pisco, vinagre, cebollita china, aceite de ajonjolí y hongos Shitake. Y de complemento unas frescas y tiernas verduras cocidas y salteadas en mantequilla y vino blanco.

Juicy filet of Andean trout with crispy amaranth crust. Swimming on a yellow chili sauce, lemon juice, ginger, brandy, vinegar, Chinese onion, sesame oil and Shitake mushrooms. Served with fresh and tender cooked vegetables sautéed in butter and white wine.

#### TRUCHA MARISQUERA

Desafiante filete de trucha a la plancha compartiendo protagonismo con una deliciosa salsa de mariscos al cau cau picante, servidos con su arroz blanco.

Trout fillet grilled with a delicious seafood sauce kindly spicy (seafood mixed, white wine, yellow chili, coriander and garlic-onion seasoning). Served with white rice.

#### ALPACA BRICHERA MEDITERRANEA

Tierno y jugoso lomo fino de alpaca a la plancha descansando sobre una salsa de vino tinto e higos, acompañado de cremoso spaghetti al romero.

Juicy alpaca tenderloin over a red wine and figs sauce, accompanied with creamy rosemary spaghetti.

#### ALPACA EN EL UKHUPACHA

Lomo de alpaca a las hierbas pachamanqueras y salsa dos ajíes servido con puré de papas y verduras salteadas en mantequilla, piso y paprika.

Alpaca sirloin marinated with pachamanca herbs accompanied with yellow and panca chili's and mashed potatoes, topped with sautéed veggies on olive oil, pisco and paprika.

#### ALPACA COSTEÑA

Esplendido lomo fino de alpaca a la plancha coronada de queso edam, sobre una irresistible salsa de aguaymanto, ají amarillo, pisco, champiñones y huacatay. Acompañado de una tibia causa limeña hecha puré. Costa y sierra unidas perfectamente.

Alpaca sirloin topped with grilled edam cheese, on an irresistible Aguaymanto sauce, yellow pepper, brandy, mushrooms and huacatay. Accompanied by a warm puree with lime juice. Coast and mountains perfectly together.

#### CERDITO CRIOLLON

Suave solomillo de cerdo a la plancha sobre una criollísima salsa de ají verde, ají panca, vinagre, pisco y maní tostado de Apurímac. Servido con un delicioso puré al estilo caprese, con tomate, queso y albahaca.

Soft pork tenderloin grilled on a Creole green chili sauce, aji panca, vinegar, pisco and roasted peanuts from Apurimac. Served with a delicious puree caprese style with tomato, cheese and basil.

#### CERDO DEL CARIBE CAROLINA

Solomillo de cerdo a la plancha con salsa de piña colada y servida con puré de papas perfumado al ajo.

The sweetness of the heaven in every bite, no more words...tenderloin pork with piña colada chutney and garlic mashed potatoes...!

#### SPAGHETTI A LA C'HECCA

Spaghetti, queso paria, albahaca, tomate, aceite de oliva y nada más. Simple y delicioso.

Spaghetti with olive oil, basil, andean cheese and tomato.

#### SPAGHETTI A LA BOLOGNESA

Spaghetti, salsa de tomate, carne molida y queso.

Spaghetti with a tomato sauce and meat sauce from the house accompanied with andean cheese.

#### PENNE DEL CHEF A LA BOSCAIOLA

Rigattoni, crema de leche, jamón, arvejas, champiñones, vino blanco, salsa de tomate y especias.

Rigattoni, cream, ham, mushrooms, green peas, white wine, tomato sauce, cheese.

#### CUY HORNEADO / CUY CHACTADO

Guinea pig - Arequipa or Cusco style. A important dish from the Andean culture. All an experience .The Arequipa style must be order in advance.

### 7.5 POSTRES / DESSERTS

#### KEKE DE CHOCOLATE Y MANJAR DE LÚCUMA

Suave y tibio keke de chocolate quillabambino bañado con manjar de lúcuma y fudge, servido con helado de vainilla.

Soft and warm chocolate cake covered with fudge and lucuma cream (Peruvian fruit), served with vanilla ice cream.

#### PLATANITOS PIRATAS

Platanitos flambeados con ron, jugo de naranja, adornados con manjar de lúcuma y servidos en una canasta de tulipa.

Bananas flambé with rum, orange juice, decorated with lucuma cream and served in a biscuit basket.

#### PYE DE MANZANA / APPLE PIE

Clásico pye de manzana acompañado de helado de vainilla y lluvia de chocolate.

Classic apple pie accompanied with vanilla ice cream and a rain of chocolate.

#### PYE DE LIMÓN Y MERMELADA DE ROCOTO

Fresco pye de limón a la manera antigua acompañado de sorbete de limón casero y mermelada de Rocoto. Toda una aventura...!

Fresh lemon pie homemade accompanied by lemon sorbet and rocoto (red chili) mermelade.

An adventure...!

#### TURRÓN HELADO DE QUINUA

Delicioso balance de nuestra tierna quinua, leche condensada y pasas, sutilmente congelado y servido con un baño de salsa de chicha morada y adornado con coco rallado.

Delicious balance of our tender quinoa, condensed milk and raisins, finely frozen and served with chicha morada sauce (purple corn sauce) and adorned with coconut.

#### HELADOS

Chocolate, Vainilla, Fresa, Lucuma, acompañados de fudge y coco rallado.

Chocolate, Vainilla, Fresa, Lucuma, acompañados de fudge y coco rallado.