



MENÚ

ENTRADAS

Ceviche de setas

\$8.900

Ceviche a base de champiñón ostra con leche de tigre, camote, cancha, maíz peruano, cebolla morada y lechuga.

Empanadas de coctel surtidas (12 unidades)

\$6.800

Empanadas surtidas (Napolitana, pino, caprese y no pollo) con salsas de la casa).

Picoteo Rocoto Cusqueño

\$9.800

Aros de cebolla, plátano frito, chicharrón de setas y salsas de la casa.

Causa limeña

\$7.400

Plato típico peruano a base de papa amarilla, limón, ají amarillo peruano, tartar de garbanzos, palta y salsas de la casa.

Papa a la huancaína

\$6.200

Papas cocidas bañadas en salsa a la huancaína a base de ají amarillo peruano en cama de lechuga (levemente picante).

Ocopa

\$6.400

Papas cocidas bañadas en salsa ocopa a base de ajíes peruanos y huacatay en cama de lechuga (levemente picante).

FONDOS

Tofu saltado

\$8.400

Trozos de tofu, cebolla y tomates en gajos salteados en salsa de soya con un toque de ají amarillo peruano, jengibre y especias acompañado de papas rusticas y arroz.

Fetuccini a la huancaína

\$8.900

Fetuccini en salsa a la huancaína acompañado de tofu flambeado y salteado en salsa de soya con cebolla, tomate, ají amarillo y especias.

MENÚ

FONDOS

Seco de seitán

\$8.500

Guiso peruano con trozos de seitán acompañados de fréjol y arroz blanco.

Jalea peruana

\$12.300

Chicharrón de setas en cama de leche de tigre a base de vegetales acompañado de yuca frita y salsa criolla.

Arroz 3 sabores con salsa a la huancaína

\$9.800

Arroz chifa a las especias orientales, salteado con tofu flambeado, salchicha vegetal, cebollín, zanahoria, pimenton, huevo vegano acompañado de salsa a la huancaína.

Ronda especial Roc Cusqueño

\$19.500

Ceviche, Causa limeña, papa a la huancaína, chicharrón de setas y ensalada.

Fetuccinis saltados

\$8.100

Fetuccinis con tofu flambeado y salteado en salsa de soya con cebolla, tomate, ají amarillo y especias.

