

# BRUNCH COSTA Y MONTAÑA

De 13h a 17h

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

CAUSA DE POLLO

OCOPA CON QUESO FRITO

CEVICHE CLÁSICO

CHORITOS A LA CHALACA

## PLATOS PRINCIPALES A ESCOGER

PICAÑA ANGUS, SARZA AREQUIPEÑA DE JUDIAS

SETA ANTICUCHERA, PARMENTIER, MOSTAZA

CHICHARRONES DE PANCETA DE CERDO, CAMOTE, SARZA CRIOLLA

CALAMARES, CHIMICHURRI ANDINA, PATATA AMARILLA

## POSTRES PARA COMPARTIR

ALFAJOR FINO DE GUANABANA

PICARONES TRADICIONALES

FRUTAS, SOPA FRIA DE CHICHA MORADA, ESPUMA DE LIMA

SUSPIRO LIMEÑO EN TEXTURAS

60€/ PERSONA  
(IVA INCLUIDO)

OROYA  
AT EDITION

# BRUNCH COSTA Y MONTAÑA

From 1pm till 5pm

## TO SHARE

CHICKEN CAUSA

FRIED CHEESE, OCOPA SAUCE

TRADITIONAL FISH CEVICHE

STEAMED MUSSELS, CHALACA SAUCE

## MAINS TO CHOOSE

GRILLED TOP SIRLOIN CAP, BEANS, SARZA AREQUIPEÑA

ANTICUCHERA MUSHROOM, PARMENTIER POTATO, MUSTARD

PORK CHICHARRONES, SWEET POTATO, CRIOLLA SARZA

SQUID, ANDEAN CHIMICHURRI, YELLOW POTATO

## DESSERTS TO SHARE

SOURSOP ALFAJOR

TRADITIONAL PICARONES

SELECTION OF FRUITS, COLD CHICHA MORADA SOUP, LIME FOAM

TEXTURED SUSPIRO LIMEÑO

60€/ PERSON  
(VAT INCLUDED)

OROYA  
AT EDITION