

ENTRADAS / STARTERS

TIRADITO CRIOLLO

Láminas de trucha marinadas en limón y sal, acompañadas por una exquisita salsa de ají amarillo confitado. Este plato se complementa con una refrescante chalaca de choclo cushuro y una cremosa mousse de camote, creando una experiencia gastronómica única.

Trout fillets marinated in lemon and salt, accompanied by an exquisite confit yellow chili sauce. This dish is complemented by a refreshing chalaca with cushuro corn and a creamy sweet potato mousse, creating a unique gastronomic experience.

CAUSA DE LANGOSTINOS

Deliciosa masa de papa al ají amarillo, marinada con limón y aceite de oliva, que se baña y se rellena generosamente con langostinos en una exquisita salsa agridulce

Delicious potato dough with yellow chili, marinated with lemon and olive oil, generously filled and drenched with shrimp in an exquisite sweet and sour sauce.

ALBONDIGAS DE YUCA

Bollitos de yuca rellenos de queso de cabra y jamón, cubiertos con una crujiente costra de un mix de quinuas andinas, acompañados de una exquisita salsa de huancaína.

Cassava buns with goat cheese and ham, covered with a crispy crust made from a mix of Andean quinoa, served with an exquisite huancaína sauce.

ENSALADA SOYLALIGHT

Lechugas frescas de nuestro huerto, acompañadas de praliné de chullpi, palta y mangos a la parrilla. Todo ello se complementa con queso de cabra, quinua y trucha curada al tomillo, aderezado con una exquisita vinagreta balsámica

Fresh lettuces from our garden, accompanied by chullpi praline, avocado, and grilled mango. All of this is complemented with goat cheese, quinoa, and trout cured with thyme, dressed with an exquisite balsamic vinaigrette.

CONSOME DE POLLO

Una deliciosa sopa nutritiva con trozos de pollo y verduras a la juliana

A delicious and nutritious soup with chunks of chicken and julienned vegetables

CREMA DEL DIA

Pregunte por nuestra sugerencia del día

Ask for our special option of the day



ENSALADA SOYLALIGHT

TARTAR DE ATUN

Te presentamos nuestra exclusiva receta del tradicional tartar de atún fresco, elaborada con cubos de atún, cebolla y tomate, todo marinado en sumo de limón y aceite de sésamo. Este delicioso plato se sirve sobre una cama de mangos a la salsa y guacamole.

We present our exclusive recipe for traditional fresh tuna tartar, made with cubes of tuna, onion and tomato, all marinated in lemon juice and sesame oil. This delicious dish is served on a bed of mangos in salsa and guacamole.

CEVICHE DE TRUCHA CARRETILLERO

Nuestro exquisito pescado del día, marinado en jugo de limón y acompañado de una deliciosa leche de tigre elaborada con rocoto, cebolla, ají limo y culantro. Este manjar se complementa con maíz chullpi, choclo y dulce camote del valle y aro de calamar creando una experiencia gastronómica inigualable.

Our exquisite fish of the day, marinated in lemon juice and accompanied by a delicious tiger milk made with rocoto, onion, limo chili pepper and cilantro. This delicacy is complemented with chullpi corn, choclo and sweet valley sweet potato and squid ring creating an unparalleled gastronomic experience.

CHUPE DE QUINUA CON CAMARONES

Deléitate con nuestra sopa arequipeña, una fusión de langostinos, camarón, choclo, habas, papa amarilla y quinua, armonizados con el inconfundible toque del huacatay. ¡Tradición!

Delight yourself with our Arequipa soup, a fusion of prawns, shrimp, corn, beans, yellow potatoes and quinoa, harmonized with the unmistakable touch of huacatay. Tradition!

TEQUEÑO CAPREESE

Masa crujiente rellena de una deliciosa combinación de quesos, tomate y albahaca, acompañada de un picante guacamole.

Crispy crust filled with a delicious combination of cheese, tomato, and basil, accompanied by a spicy guacamole.

PULPO AL OLIVO

Trozos de pulpo tierno marinados en aceite de oliva y ají limo, realzados con un toque de limón. Se presentan sobre una salsa de oliva fresca acompañada de pico de gallo y palta.

Tender pieces of octopus marinated in olive oil and aji limo, enhanced with a touch of lemon. They are served on a bed of fresh olive sauce accompanied by pico de gallo and avocado.



FONDOS / MAIN COURSE

AJI DE GALLINA

Una de las comidas peruanas más emblemáticas es el aji de gallina, elaborado con aji amarillo y succulentos trozos de pollo. Este delicioso platillo se acompaña de papa, huevo, queso, aceitunas negras y una porción de arroz blanco, creando una combinación perfecta de sabores y texturas.

One of the most emblematic Peruvian dishes is aji de gallina, made with yellow chili and succulent pieces of chicken. This delicious dish is accompanied by potato, egg, cheese, black olives, and a portion of white rice, creating a perfect combination of flavors and textures.

LOMO SALTADO DE RES O ALPACA

Deléitate con un plato típico peruano, que presenta tiernos trozos de lomo fino salteados en wok junto a frescos vegetales como cebolla, tomate y aji amarillo. Esta deliciosa preparación se acompaña de arroz, papas fritas y un huevo a la inglesa, creando una experiencia culinaria única.

Delight in a traditional Peruvian dish that features tender pieces of fine loin stir-fried in a wok alongside fresh vegetables like onion, tomato, and yellow chili. This delicious preparation is accompanied by rice, french fries, and a poached egg, creating a unique culinary experience.

CUY AL ESTILO KFC

Crujientes trozos de cuy, servidos sobre una suave salsa de pimienta. Este plato se complementa con un exquisito kapchi de hongos andinos y una refrescante zarza criolla.

Crispy pieces of guinea pig, served atop a smooth pepper sauce. This dish is complemented by an exquisite kapchi of Andean mushrooms and a refreshing criollo berry sauce.

SECO NORTEÑO

isfruta de un exquisito osobuco marinado con ajíes, culantro y la inigualable chicha de jora, cocido lentamente durante 8 horas para lograr una suavidad y sabor excepcionales. Este delicioso plato se sirve acompañado de tiernos frejoles canarios, arroz blanco esponjoso y crujientes chips de plátano.

Enjoy an exquisite ossobuco marinated with chili peppers, cilantro and the incomparable chicha de jora, slowly cooked for 8 hours to achieve exceptional softness and flavor. This delicious dish is served accompanied by tender Canarian beans, fluffy white rice and crunchy plantain chips.

SABORES PERUANOS

Degustación de dos exquisitos platos peruanos al estilo chullos: una copa de leche de tigre cevichera y un cremoso arroz con mariscos. ¡Una experiencia gastronómica única!

Tasting of two exquisite Peruvian dishes in Chullo style: a glass of ceviche tiger's milk and a creamy seafood rice. A unique gastronomic experience!

EL PERUANISIMO

Clásico Lomo Saltado acompañado de un delicioso risotto de quinua al estilo Chullos

Classic Lomo Saltado accompanied by a delicious quinoa risotto Chullos style.

MAGRE DE PATO

Confit de magret acompañado con un cremoso pepián de choclo con toque sutil de huacatay bañado en una salsa de frutos rojos.

Magret confit accompanied by creamy corn pepián with a subtle touch of huacatay bathed in a red fruit sauce.

CHAUFITA POLLO Y CHANCHO

Delicioso chaufa clásica al wok, una fusión perfecta de sabores que combina trozos de pollo, cerdo tierno, tortillas de huevo y una selección de frescos vegetales, todo realizado con una exquisita salsa dulce y picante.

Delicious classic chaufa made in a wok, a perfect fusion of flavors that combine chicken pieces, tender pork, egg omelets, and a selection of fresh vegetables, all enhanced with an exquisite sweet and spicy sauce.

BONDIOLA ALA PIMIENTA

Deliciosa bondiola de cerdo, tierna y jugosa, servida sobre un suave puré y acompañada de vegetales. Todo bañado en una exquisita salsa de pimienta que realza cada bocado con su toque aromático y especiado. ¡Un plato que conquista todos los sentidos!

Delicious pork shoulder, tender and juicy, served on a smooth puree and accompanied by vegetables. All bathed in an exquisite pepper sauce that enhances each bite with its aromatic and spicy touch. A dish that conquers all the senses!



ALPACA SERRANA

ALPACA SERRANA

Disfruta de un exquisito lomo de alpaca a la parrilla, bañado en una deliciosa salsa de hongos andinos, acompañado de unos irresistibles ñoquis de papa amarilla con un cremoso toque de cuatro quesos.

Enjoy an exquisite grilled alpaca loin, drenched in a delicious Andean mushroom sauce, accompanied by irresistible yellow potato gnocchi with a creamy touch of four cheeses.

ALPACA O RES A LA PIMIENTA

Lomo de alpaca o res a la parrilla, servido con una exquisita salsa de pimienta y acompañado de tagliatelle casero a la huancaína.

Grilled alpaca or beef loin, served with an exquisite pepper sauce and accompanied by homemade tagliatelle in huancaína sauce.

TATAKI DE ATUN

Filete de atún recubierto con una mezcla de ajonjolí, acompañado de una deliciosa salsa oriental y servido con puré de papas y vegetales frescos.

Tuna fillet coated with a sesame mixture, accompanied by a delicious oriental sauce and served with mashed potatoes and fresh vegetables.

CHANCHITO A LA MOSTAZA

Panceta confitada durante 6 horas en una deliciosa salsa de mostaza, acompañada de un suave puré de membrillo al estilo chullos.

Confit pork belly for 6 hours in a delicious mustard sauce, accompanied by a smooth quince puree in the chullos style.

TRUCHA DE LOS ANDES

Trucha a la parrilla acompañada de un cremoso risotto de quinua, todo ello realzado por una deliciosa salsa chimichurri.

Grilled trout accompanied by a creamy quinoa risotto, all enhanced by a delicious chimichurri sauce.

POLLO EN SALSA DE HONGOS

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla, bañada en una exquisita salsa de hongos trufados, acompañado de una cremosa pasta a los cuatro quesos. ¡Una experiencia culinaria irresistible!

Juicy grilled chicken breast, bathed in an exquisite truffle mushroom sauce, accompanied by a creamy four-cheese pasta. An irresistible culinary experience!



AJI DE GALLINA

VEGETARIANO/VEGETARIAN

LOCRO DE CHAYOTE

Tiras de chayote y callampa salteadas en una suave salsa de ají amarillo, acompañadas de queso parmesano. Este delicioso plato se sirve junto a papas al vapor y arroz blanco.

Chayote and kallampa strips sautéed in a smooth yellow chili sauce, accompanied by Parmesan cheese. This delicious dish is served with steamed potatoes and white rice.

SALTADO DE VERDURAS

Un exquisito salteado de verduras locales al estilo de lomo saltado, acompañado de salsa de soya, que se sirve con arroz blanco y papas nativas.

An exquisite stir-fry of local vegetables in the style of lomo saltado, accompanied by soy sauce, served with white rice and native potatoes.

HAMBURGUESA DE GARBANZO

Carne de garbanzo sazonada al estilo chullos, acompañada de lechuga fresca, tomate jugoso, huevo frito, palta cremosa y unas irresistibles cebollas caramelizadas, todo bañado con una exquisita salsa de hummus.

Chickpea meat seasoned in the chullos style, accompanied by fresh lettuce, juicy tomato, fried egg, creamy avocado, and irresistible caramelized onions, all drizzled with an exquisite hummus sauce.

ÑOQUIS YANAHUARA

Descubre una exquisita receta de chullos elaborados con papas y hongos andinos, delicadamente perfumados con unas gotas de aceite de trufa y pesto. Este delicioso plato se presenta con una suave salsa de pecorinoque realza todos sus sabores.

Discover an exquisite recipe for chullos made with potatoes and Andean mushrooms, delicately scented with a few drops of truffle oil and pesto. This delicious dish is served with a smooth pecorin sauce that enhances all its flavors.

CEVICHE DE MANGO

Cubos de mango, champiñones y choclo marinado en limón, acompañados de una exquisita leche de tigre a base de soya.

Mango cubes, mushrooms, and corn marinated in lime, accompanied by an exquisite soy-based tiger's milk.

HAMBURGUESAS / BURGUER

SUPER CHULLOS

Deliciosa carne acompañada de lechuga fresca, tomate jugoso, queso cremoso, cebolla caramelizada y un huevo, todo bañado con una exquisita salsa chimichurri.

Delicious meat accompanied by fresh lettuce, juicy tomato, creamy cheese, caramelized onion, and an egg, all drizzled with an exquisite chimichurri sauce.

CLASICA BTL

Tocino crujiente, tomate fresco y lechuga fresca, todo realzado con una deliciosa salsa de queso cheddar.

Crispy bacon, fresh tomato, and fresh lettuce, all enhanced with a delicious cheddar cheese sauce.

ALPAKITAY

Jugosa carne de alpaca acompañada de crujiente lechuga, jugosos tomates, queso parmesano y mozzarella, todo ello realzado con crujiente tocino bañado en una exquisita salsa dulce.

Juicy alpaca meat accompanied by crispy lettuce, juicy tomatoes, Parmesan and mozzarella cheese, all enhanced with crunchy bacon drizzled in an exquisite sweet sauce.



SUPER CHULLOS



PIZZA PEPPERONI

PASTAS

TERNERA CON PASTA FARFALLE EN SALSA ROSA

Farfalle en una exquisita salsa rosa, acompañadas de lomo de res y chorizo artesanales, realzadas con un delicado toque de albahaca.

Bowtie pasta in an exquisite pink sauce, accompanied by artisanal beef tenderloin and chorizo, enhanced with a delicate touch of basil.

ESPAGUETTI CON MARISCOS

Receta perfecta para los amantes de la pasta, combinación perfecta de mariscos y espaguetis bañados con una cremosa salsa de camarones.

Perfect recipe for pasta lovers, perfect combination of seafood and spaghetti bathed in a creamy shrimp sauce.

LASAÑA DE CARNE

La receta definitiva de la clásica lasaña de carne a la boloñesa, complementada con una cremosa salsa bechamel y queso parmesano.

The ultimate recipe for classic meat lasagna with Bolognese sauce, complemented by a creamy béchamel sauce and Parmesan cheese.

TAGLEATELLE CON LANGOSTINOS

Exquisita pasta negra artesanal con tinta de camarones acompañada de langostinos y champiñones en una deliciosa salsa marina.

Exquisite handmade black pasta accompanied by shrimp and mushrooms in a delicious seafood sauce.

PIZZAS

PEPPERONI

Mozzarella y pepperoni

VEGETARIANA

Mozzarella, zucchini, pimiento, champiñón, cebolla, y aceituna verde

CUATRO QUESO

Mozzarella, parmesano, andino y gorgonzola

CARNIVORA

Jamón inglés, tocino y salchicha Frankfurter

PRIMAVERA

Mozzarella, arugula, tomate cherry y parmesano

MARGARITA

Tomates cherry, albahaca

SALAME

Mozzarella, salame

HAWAIANA

Queso, jamón, piña

POLLO LOCO

Trozos de pollo, cebolla al balsámico, champiñón

PARRILLA

BIFE ANCHO A LA PARRILLA

Delicioso bife a la parrilla, acompañado de frescos vegetales del huerto y crujientes papas fritas nativas, todo bañado en una exquisita salsa chimichurri al estilo chullos.

Delicious grilled steak, accompanied by fresh garden vegetables and crispy native fries, all drizzled with exquisite chullos-style chimichurri sauce.

ASADO DE TIRA

Una succulenta carne a la parrilla, acompañada de una fresca ensalada, tomates confitados y deliciosas papas nativas.

A succulent grilled meat, accompanied by a fresh salad, confit tomatoes, and delicious native potatoes.

CHURRASCO A LA PARRILLA

Deléitate con un jugoso churrascon a la parrilla, aderezada con una exquisita salsa chimichurri con un toque sutil mix de ajíes. Este plato se sirve acompañando con ensalada fresca y papas doradas al romero

Delight in a juicy grilled churrascon, seasoned with an exquisite chimichurri sauce with a subtle touch of chili pepper mix. This dish is served with a fresh salad and rosemary-fried potatoes.

PULPO A LA PARRILLA

Delicado pulpo a la parrilla acompañado de coloridos vegetales y papa nativa aromatizada.

Delicate grilled octopus accompanied by colorful vegetables and flavored native potatoes.

POLLO A LA PARRILLA

Pollo a la parrilla acompañado de fettuccini al pesto.

Grilled chicken served with fettuccine pesto.

POLLADA

Pierna de pollo a la parrilla, marinada en una exquisita salsa anticuchera, acompañada de arroz, papas nativas y una fresca ensalada.

Grilled chicken leg, marinated in an exquisite anticucho sauce, served with rice, native potatoes, and a fresh salad.



PULPO A LA PARRILLA



SUSPIRO DE LUCUMA

POSTRES / DESSERTS

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Una receta exclusiva de hogar para los verdaderos amantes del chocolate y el helado de menta.
An exclusive home recipe for true lovers of chocolate and mint ice cream.

CHESSECAKE CHULLOS

Trío de tartas de queso al horno estilo chullos.
Trio of baked cheesecake style chullos.

SUSPIRO DE LUCUMA

Disfruta de un exquisito postre republicano, elaborado en el corazón de Lima, con una deliciosa combinación de lúcuma y vino.
Enjoy an exquisite republican dessert, made in the heart of Lima, with a delicious combination of lucuma and wine.

BRUCELINA DE MARACUYÁ CON FROSTI

Delicadas capas de galletas Oreo, crujientes y suaves, se alternan con un delicado relleno de crema de maracuyá, todo ello coronado con un delicioso baño de Frosti.
Delicate layers of Oreo cookies, both crunchy and soft, are layered with a smooth passion fruit cream filling, all topped with a delicious Frosting glaze.

TIRAMISU

¡Anímate y mejora tu día con un delicioso postre tradicional preparado en chullos!
Cheer up and improve your day with a delicious traditional dessert prepared in chullos!

BROWNIE DE CACAO

Descubre la magia de nuestra selva Quillabamba a través del exquisito sabor de nuestro postre, elaborado con cacao chuncho fresco y delicadamente perfumado con un helado de jengibre y naranja. ¡Una experiencia única para tu paladar!
Discover the magic of our Quillabamba jungle through the exquisite flavor of our dessert, made with fresh chuncho cacao and delicately infused with ginger and orange ice cream. A unique experience for your palate!

¡AGRADECEMOS SINCERAMENTE SU VISITA! ESPERAMOS HABERLE BRINDADO UNA EXPERIENCIA EXCEPCIONAL EN
SU SEGUNDO HOGAR.

THANK YOU SINCERELY FOR YOUR VISIT! WE HOPE TO HAVE PROVIDED YOU WITH AN EXCEPTIONAL EXPERIENCE IN
YOUR SECOND HOME.
¡TUPANANCHISCAMA!

COCTELES DE CASA / HOUSE COCKTAILS

VALICHA

Pisco, pineapple juice, black tea syrup, lemon and ginger cordial

VINICUNCA

Pisco, strawberry syrup, pineapple juice, passion fruit

HUAYNA PICCHU

Matacuy, vermouth rosso, pisco, camomila syrup, lemon and egg white

HERBOLARIO

Pisco, matacuy, herbal mix and lemon

WARMISITAY

Pisco, red tuna juice, coconut cream, strawberry juice, lemon and tonic water

ALBAQUITAY

Gin, ginger cordial, syrup, lemon and basil leaves

COCAINE

Macerated Coca leaves in Pisco, campari, passion fruit, orange juice, pineapple juice and simple syrup

PISCO SOUR

Pisco acholado, limón, huevo, hielo y jarabe de goma

CLÁSICO / CLASSIC

MARACUYA / PASSION FRUIT

MAIZ MORADO / PURPLE CORN

COCA / COCA

FRESA / STRAWBERRY

MOJITO

Rum, lemon, sugar, peppermint and ice

CLÁSICO / CLASSIC

MARACUYA / PASSION FRUIT

FRESA / STRAWBERRY

COCO / COCONUT

CHILCANOS

Pisco quebranta, ginger ale y amargo de angostura

CLÁSICO / CLASSIC

MARACUYA / PASSION FRUIT

MAIZ MORADO / PURPLE CORN

COCA / COCA

FRESA / STRAWBERRY

HIGO Y NARANJA / FIG AND ORANGE

TRADITIONAL COCKTAILS

GIN TONIC

Gin, tonic water and lime

APEROL SPRIT

Prosecco and aperol

MARTINI

Vermouth and gin

DAIQUIRI

STRAWBERRY, PASSION FRUIT, COCONUT OR PEACH

Rum, lime, sugar and ice

PIÑA COLADA

Rum, coconut cream, pineapple juice, milk and syrup

MARGARITA

PASSION FRUIT OR STRAWBERRY

Tequila, triple sec, lime, ice and salt

OLD FASHIONED

Whisky, syrup, angostura bitter and ice

MIMOSA

Prosecco, aperol, sparkling water

TE PITEADO

Pisco, honey, tea and lemon juice

VODKA TONIC

Vodka, tonic, water and lime

CUBA LIBRE

Rum, lemon juice, soda and ice



CÓCTELES SIN ALCOHOL

COCO FRESA

Coconut cream and strawberry

LA COLORADA

Pineapple juice, strawberry syrup, lemon

INTI RAYMI

Passion fruit, mango, cucumber, syrup and soda

QOSCO

Black tea and andean mint tea, ginger cordial, lemon, syrup and soda

CERVEZAS CRAFT BEER

	ALCOHOL	BITTER
PORTER	6.1%	★★
LAGER	5.0%	★★
KOLSCH QUINUA	5.5%	★★
RED ALE	5.2%	★★
WHEAT BEER	5.2%	★★
PALE ALE	6.5%	★★★★
IPA	7.5%	★★★★★
DOBLE IPA	9.5%	★★★★★★

HOMEMADE SODA

HIERBA LUISA, PIÑAY MUÑA / LEMON GRASS, PINEAPPLE AND ANDEAN MINT

MARACUYA Y FRUTOS ROJOS / PASSION FRUIT AND RED FRUITS

NARANJA Y MENTA / ORANGE AND MINT

FLOR DE JAMAICA, AIRAMPO Y LIMON / HIBISCUS FLOWER, AYRAMPO AND LEMON

GENGIBRE Y MENTA / GINGER AND MINT

TE HELADO / ICED TEA LEMON AND SYRUP

TE HELADO DURAZNO Y MENTA / ICED TEA PEACH AND MINT

VINOS POR COPA / WINE BY GLASS

Pregunte por nuestra carta de vinos / Ask for our wine menu

BLANCOS / WHITE WINE

Chardonnay
Sauvignon Blanc

TINTOS / RED WINE

Malbec (Hacienda El Abuelo, Intipalka)
Cabernet Sauvignon

ROSADO / ROSE

Intipalka rose syrah

CAFÉ / COFFE

AMERICANO - EXPRESSO

CAPUCCINO - LATTE

CORTADO

MOCACCINO

FRAPUCCINO

ICE BLACK COFFE

DOPPIO

SMOOTHIES SIN LECHE

EL PODEROSO

Plátano, fresa, maracuyá
Banana, strawberry, passion fruit.

LA RESPONDONA

Fresa, naranja, mandarina y limón.
Strawberry, mandarin, orange and lemon.

EL PEPÓN

Mango, fresa, y naranja.
Mango, strawberry and orange.

EL SANO

Piña, naranja y zanahoria.
The healthy one with pineapple, orange and carrot.

SMOOTHIES

Banana

Fresa / Strawberry

Mango

