Restaurante

Entradas

EMPANADAS DE MOROCHO $ 7.00
Empanadas de maíz blanco andino rellena de carne
Andean white corn empanadas stuffed with beef

RAVIOLIS DE HONGOS $ 14.00
Champiñones, queso crema, espinacas, emulsión de hongos
Mushroom duxelle, cream cheese, spinach, mushroom velouté

CAMARONES CROCANTES $ 12.00
Jalea de ají rocoto, ensalada del huerto, aguacate
Crispy shrimp, rocoto chilli jelly, garden salad, avocado

CEVICHE DE PALMITO Y CHOCHOS $ 8.00
Naranja, tomate, cebolla paiteña, cilantro, limón
Palm hearts, Andean lupine, orange, tomato, onion, cilantro, lime

CALAMARES CROCANTES $ 12.00
Anillos de calamar, ensalada del huerto, salsa pomodoro
Crispy squid rings, garden salad, pomodoro sauce

Ensaladas

BURRATA $ 10.00
Rúcula, tomates del huerto, albahaca
Arugula, garden tomatoes, fresh basil

ENSALADA DEL HUERTO $ 8.00
Variación de lechugas orgánicas, tomates silvestres, aguacate, palmito, vinagreta de mortiño
Mix of garden lettuce, wild tomatoes, avocado, palm hearts, mortiño vinaigrette

Sopas

LOCRO $ 8.00
Papa chola, queso La Ciénega, aguacate
Potato, La Ciénega cheese, avocado

VELOUTÉ DE COLIFLOR $ 8.00
Al estilo conde de Dubarry, crutones de pan campesino, perejil
Count of Dubarry style cauliflower velouté, croutons, parsley

SOPA DE QUINOA $ 8.00
Queso La Ciénega, maní, papas crocantes
Quinoa soup, La Ciénega cheese, peanuts, crispy potatoes

AJÍ DE CHARQUI $ 9.00
Receta ancestral, carne mechada, huevo, maní
Ancestral soup with a maqueño plantain base, shredded crispy beef, egg, peanuts

Platos Fuertes

SALMÓN Y ENELDO $ 20.00
Filete a la parrilla, salsa de eneldo, puré de papa, aceite de oliva, espárragos
Grilled salmon, dill sauce, mashed potatoes, olive oil, asparagus

TRUCHA Y ALMENDRAS $ 17.00
Trucha entera deshuesada apanada en harina de almendras, puré de camote, ensalada del huerto
Whole boneless trout breaded in almond flour, mashed sweet potato, garden salad

LINGUINI FRUTTI DI MARE $ 22.00
Linguini fresco a la tinta, camarones, mejillones, calamares, salsa marinara
Fresh linguine with ink, shrimp, mussels, squid, marinara sauce

MEJILLONES A LA DIABLA $ 18.00
Mejillones choritos, chorizo de Rioja picante, jalapeños, salsa pomodoro picante, baguette
Mussels, spicy Rioja chorizo, jalapeños, spicy pomodoro sauce, baguette

LOMO FINO AU POIVRE $ 24.00
Medallón de lomo fino en costra de pimienta negra, salsa tradicional de pimienta, papas fritas, vegetales salteados
Black pepper crust tenderloin, traditional pepper sauce, french fries, sautéed vegetables

OSSOBUCO DE TERNERA $ 24.00
Canilla de ternera braseada, reducción del jugo de cocción, gratín de papa chola, queso La Ciénega
Braised veal shank, broth reduction, potato gratin, La Ciénega cheese

BONDIOLA DE CERDO $ 18.00
Filete de bondiola glaseado, muchines de yuca, queso maduro, ensalada de rúcula y berros, salsa de uvillas
Glazed bondiola pork fillet, cheese and manioc cakes, arugula and watercress salad, goldenberry sauce

FRITADA LA CIÉNEGA $ 18.00
Fritada, llapingachos de papa en salsa de maní, choclo frito, empanadas de viento, cuero reventado, aguacate, encurtido
Fritada (Ecuadorian style pork confit), potato cakes in peanut sauce, fried corn, empanadas de viento, crispy pig skin, avocado

POLLO CAZADOR $ 17.00
Pechuga de pollo en salsa de champiñones y cognac "Cazador", cebollas de verdeo asadas, papas salteadas
Chicken breast in mushroom and cognac sauce, roasted green onions, sautéed potatoes

SPAGHETTI BOLOÑESA $ 14.00
Pasta artesanal, ragú de res, pomodoro, queso parmesano
Artisanal pasta, beef ragout, pomodoro, parmesan cheese

BAYALDY DE BERENJENAS $ 14.00
Milhoja de berenjena, pomodoro, pimientos morrones, alcachofa
Eggplant millefeuille, pomodoro, bell pepper, artichoke

Niños

SPAGHETTI BOLOÑESA $ 12.00
Spaghetti bolognese

POLLO A LA PLANCHA $ 12.00
Grilled chicken

LOMO A LA PARRILLA $ 12.00
Grilled steak

Postres

TARTA DE MANZANA Y CREMA DE ALMENDRAS $ 7.00
Apple tart with almond butter

CHURROS CON MANJAR DE LECHE $ 7.00
Churros with caramelized milk

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE $ 7.00
Moist chocolate cake

MOUSSE DE CHOCOLATE $ 7.00
Chocolate mousse

MOUSSE DE LIMÓN $ 7.00
Lime mousse

Bebidas

JUGOS DE NUESTRA TIERRA $ 3.50
Fresh fruit juice

LIMONADA NATURAL $ 3.00
Lemonade

LIMONADA IMPERIAL $ 4.00
Sparkling lemonade

AGUA CON GAS $ 3.00
Sparkling water

AGUA SIN GAS $ 2.50
Bottled water

GASEOSAS $ 2.00
Soft drinks

CERVEZA NACIONAL $ 4.50
National beer

CERVEZA IMPORTADA $ 6.00
Imported beer

COPA DE VINO $ 5.50
Glass of wine

CAFÉ $ 2.50
Coffee

INFUSIÓN DE FRUTAS SECAS $ 2.00
Dried fruit infusion

AGUA AROMÁTICA $ 2.00
Fresh aromatic herbal tea

PRECIOS INCLUYEN IVA
TAX INCLUDED

www.haciendalacienega.com