



Gastronomía peruana
Comidas típicas cusqueña
Grill & Wine

www.mr.cuy.com

Portal de Belén 115 - Cusco

(084) 218298

901 060 178



ENTRADA / APPETIZER

Palta a la Reyna s/ 25.00

Palta rellena de pollo cocido y verduras con cocidas (arvejas, zanahoria y papas), combinado con mayonesa de la casa.

Papa a la Huancaína s/ 32.00

Papa andina bañado en crema salsa de ají amarillo (ajo, cebolla, queso y leche) acompañado de queso y aceituna.

Ensalada Mixta s/ 27.00

Mix de lechugas orgánicas, acompañado de legumbres cocidas, vegetales encurtidos (rabanitos y zanahoria), tomate, pepino y vinagreta de la casa.

Tequeños con Jamón y Queso s/ 28.00

Wantán enrollado con queso y jamón, acompañado de guacamole de la casa con un toque de ají limo, pimienta, cebolla, tomate y mayonesa, bañado en reducción de maracuyá.

Nachos con Guacamole s/ 27.00

Láminas de wantán frito, acompañado de guacamole casero, bañado en reducción de maracuyá.

Causa Limeña s/ 28.00

Papa andina estrujado con pasta de ají amarillo, emulsionado con aceite vegetal y mayonesa, relleno de pollo con mayonesa, palta y apio.

Ensalada de Quinua s/ 26.00

Mix de lechugas orgánicas con legumbres y quinua cocida, servido con palta, tomate y vinagreta casera.



Palta a la Reyna



Causa Limeña



Tequeños con jamón y queso



Nachos con Guacamole

SOUPS AND CREAMS

Sara Lawa s/ 32.00

Deliciosa crema de choclo aromatizada con huacatay, servido con queso parmesano y crutones.

Caldo de Gallina s/ 28.00

Caldo concentrado de gallina, aromatizado con kion, servido con espagueti, papá y huevo cocido.

Sopa Criolla s/ 27.00

Caldillo de carne con aderezo criollo (Ajo, ají panca y cebolla) servido con fideos, huevo escalfado y papas.

Sopa de Quinua s/ 30.00

Elaborado a base de quinua andina cocidas, acompañado con queso, choclo y papa, aromatizado con huacatay picado.

Dieta de Pollo s/ 27.00

Consomé con trozos de pollo, poro, zanahoria, espinaca y papas, aromatizada con orégano y kion.

Chayro Cusqueño s/ 32.00

Consomé de res y cerdo, con verduras(habas, poro y zanahoria), papa y mote.

Crema de Espárragos o Champiñones s/ 27.00

Crema elaborada a base de espárragos, ajo y cebolla, acompañado de crutones y queso.



Caldo de Gallina



Dieta de pollo



Sopa de Quinua



Crema de Espárragos

REAL TÍPICAL OF CUSCO

Cuy Chactado s/ 99.00

Cuy crocante marinado con ají panca, huevo y mostaza y empanizado con harina de maíz y Maizena, servido con papas doradas, ensalada criolla, choclo, tamal dulce, y rocoto relleno (carne molida aderezado con ají panca, cebolla, ajo, zanahoria, pasas y maní).

Cuy a la Parrilla s/105.00

Cuy confitado con especias a la parrilla, flameado con vino tinto, bañado en salsa anticuchera de ají panca, acompañado de legumbres cocidas, papa dorada y choclo.

Pepián de Cuy s/ 42.00

Cuy estofado en aderezo criollo con panca, maní, huacatay, ajo y cebolla, acompañado de arroz y papa dorada.

Chicharron de Cuy en Salsa Pimienta s/ 54.00

Tres trozos de cuy confitado y desglasado en salsa pimienta con vino tinto, ají panca y mostaza, servido con choclo, ensalada criolla, papas doradas y camote.

Sopa de Cuy s/ 37.00

Exquisito Consomé de cuy con legumbres, papa, moraya y arroz, aromatizado con huacatay picado.

Cuy al Horno s/ 95.00

Cuy en salmuera con semillas de huacatay y horneado, servido con rocoto relleno, tamal dulce, papa dorada, choclo y ensalada criolla.

Cuy al Estilo Inca con Rissoto de Quinua s/110.00

Cuy en salmuera ha servido con risotto de quinua de aderezo base ají amarillo, crema de leche y champiñones, servido con rocoto relleno, tamal dulce, choclo, papa dorada y ensalada criolla.

Chiri Uchú s/ 65.00

Cuy y gallina acompañado de maíz blanco tostado, torreja de zapallo, queso, alpaca, chorizo y cochayuyo con huevera de pescado.

Merienda de Cuy s/ 125.00

Cuy en salmuera horneado, servido con tamal dulce, choclo, papa dorada, ensalada criolla, rocoto relleno y acompañado con un exquisito capchi de habas (habas, papa, hongos y leche).

Hamburguesa de Cuy s/ 48.00

180 gr de tierna carne de cuy sazonada con finas y hierbas a la parrilla, acompañada con cebolla caramelizada, tocino, palta, tomate y lechuga en pan de hamburguesa, acompañado de papas fritas.



Chicharron de Cuy



Chiri Uchú



Cuy al horno

Acompañante de Cuy al Estilo Inca



Rissoto de Quinua

CARNES / PARRILLAS

MEATS TENDERLOIN / BARBEQUE

Lomo a la Pimienta s/ 60.00

200 gr del lomo de res a la parrilla, deslazado en salsa pimienta (panca, ajo, pimienta y leche), servido con mix de legumbres cocidas y papas fritas.

Lomo a la Parrilla s/ 54.00

200 gr de lomo de res a la parrilla bañado con chimichurri, acompañada de mix de legumbres cocidas y papas en bastones.

Fillet Mignon s/ 62.00

200 gr de lomo de res a la parrilla, bañado en salsa de champiñones con leche y vino blanco, servido con legumbres cocidas y papas en bastones.

Lomo con Fetuccini a la Huancaína s/ 58.00

200 gr de lomo de res a la parrilla con chimichurri, acompañado con fetuccini en salsa huancaína (ají amarillo, ajo, cebolla, leche y queso).

Brocheta Mixta s/ 56.00

Brocheta de pollo y res con chimichurri, acompañado con choclo cocido, papas doradas y ensalada criolla



Lomo a la parrilla



Fillet mignon



Lomo con Fetuccini a la Huancaína

Parrillas

Parrilla Mixta Simple

s/ 110.00

200 gr de res, 200 gr de pollo, 200 gr de alpaca, dos unidades de chorizo bañado con chimichurri, acompañado con papa dorada, choclo y legumbres.

Parrilla Mixta Especial

s/ 140.00

200 gr de res, pollo, alpaca, chorizo, 1/4 de cuy y un trozo de chicharrón de cerdo, acompañada de legumbres, choclo y papas doradas.

Parrilla Mixta al Estilo Javier x 2 Paxs

s/ 180.00

200 gr de res, pollo, alpaca, trucha, 1/4 de cuy anticucho de corazón, acompañado de papa dorada, choclo y legumbres.



Parrilla Mixta Especial

Alpaca Meet

Alpaca a la Parrilla

s/ 55.00

200 gr de alpaca bañado en chimichurri, acompañado con papas en bastones y legumbres cocidas.

Alpaca Fillet Mignon

s/ 62.00

200 gr de lomo de alpaca la parrilla bañada en salsa de champiñones con leche y vino blanco, servido con legumbres cocidas y papas en bastones.

Alpaca en Salsa de Saúco

s/ 57.00

200 gr de lomo de alpaca bañado en salsa de saúco y acompañado con mix de legumbres cocidas y papas fritas.

Alpaca a la Pimienta

s/ 57.00

200 gr de alpaca a la parrilla desglasado en cremosa salsa pimienta acompañada de mix de legumbres y papas en bastones.

Chaufa de Quinua con Alpaca

s/ 62.00

Quinua graneada sofrita con pimentón, zucchini, champiñones en cubos y huevo, con 200 gr de alpaca la parrilla en salsa chimichurri y ensalada criolla.

Chicharron de Alpaca

s/ 51.00

Trozos de alpaca empanizados y fritos, acompañado de papas fritas, choclo y ensalada criolla.

Lomo Saltado de Alpaca

s/ 55.00

180 gr de trozos de lomo de alpaca salteados con cebolla, ají amarillo, tomate y cilantro, acompañado de arroz y papa frita.



Alpaca a la parrilla



Alpaca Fillet Mignon

PERUVIAN FOOD

Chaufa de Pollo s/ 40.00

Trozos de pollo servidos con pimentón, jamón, cebolla china, huevo y achifado con salsa de soya y salsa de ostión.

Anticucho de Corazón s/ 48.00

Filetes de corazón a la parrilla en salsa anticuchera, acompañada de papas doradas, choclo y ensalada criolla.

Ceviche de Trucha s/ 48.00

180 gr de trucha marinada con limón, aromatizada con ají limo, cilantro y leche de tigre de ají amarillo, servido con camote glaseado, lechuga, choclo y maíz tostado.

Ají de Gallina s/ 44.00

Gallina deshilachada soasado con aderezo base y pasta de ají amarillo y leche, servida con papa amarilla en rodajas, arroz, aceituna y huevo cocido.

Lomo Saltado s/ 55.00

180 gr de res marinada, soasado con cebolla, tomate, ají amarillo en aderezo base, servido con arroz y papas en bastones.

Chicharron Cusqueño s/ 47.00

Chicharrón de cerdo, servido con papa dorada, ensalada de cebolla y hojas de hierbabuena y choclo.

Brocheta Andina s/ 47.00

Brocheta del lomo de alpaca, acompañada con papas doradas, ensalada criolla y choclo.

Adobo Cusqueño s/ 43.00

Adobo de cerdo marinado en chicha de jora con gajos de cebolla y rocoto, acompañado de arroz.



Lomo saltado



Ceviche de trucha



Ají de gallina



Chicharron cusqueño

POLLO / CHICKEN

Pollo a la Parrilla s/ 47.00

200 gr de pollo a la parrilla con especias y sal, bañado con chimichurri, acompañado de papas en bastones y legumbres.

Pollo Capresse s/ 60.00

200 gr de pollo a la parrilla con salsa pomodoro y queso gratinado con tomate cherry y acompañado con papas en bastones y mix de legumbres cocidas.

Gordon Blue de Pollo s/ 65.00

filete de pollo enrollado con jamón y queso, bañado en salsa de queso y acompañado con mix de legumbres y papa frita.

Brocheta de Pollo s/ 50.00

Brocheta de pollo bañado en chimichurri con cebolla y pimientos, acompañada de papa dorada, ensalada criolla y choclo.

Saltado de Pollo s/ 48.00

180 gr de trozos de pechuga de pollo salteados con gajos de cebolla, tomate y cilantro combinado con achifado de salsa de soja y ostión acompañado de arroz y papas fritas.



Pollo capresse



Gordon Blue

PESCADO / FISH

Trucha a la Parrilla s/ 50.00

200 gr de trucha del valle marinada con sal y especias con chimichurri, acompañada de papas en bastones y legumbres.

Trucha Vendimia s/ 52.00

Trucha a la parrilla servida con reducción de vino tinto, uvas y crema de leche, acompañado con legumbres y papas en bastones.

Trucha al Ajo s/ 52.00

Trucha bañada en cremosa salsa de ajo y pimientos, acompañadas de mix de legumbres y papas fritas.

Trucha al Limón s/ 52.00

Trucha cubierta reducción de limón y vino blanco, servido con legumbres y papa frita.



Trucha a la parrilla



Trucha vendimia

PASTAS Y FETTUCCINE

Espagueti al Pesto s/ 42.00

Espagueti en cremosa salsa de pesto con albahaca, pecanas, queso y leche con queso parmesano.

Espagueti Bolognesa s/ 44.00

Espagueti bañado en salsa de tomate confitado con carne molida de res, ajo y cebolla, servido con queso parmesano.

Espagueti Napolitana s/ 42.00

Espagueti combinado con salsa de tomates confitados, ajo y cebolla con queso parmesano rayado

Lasagna de Carne s/ 45.00

Salsa de tomate confitado con carne molida de res, en capas de salsa bechamel y wantán blanqueado y gratinado con queso mozzarella.

Lasagna de Pollo s/ 44.00

Salsa de tomate confitado con pollo en capas de wantan y salsa bechamel y gratinado con queso mozzarella.

Fettuccine al Alfredo s/ 44.00

Pasta fetuccini en salsa roux, salteado con champiñones y jamón, aromatizada con nuez moscada, queso parmesano y leche.



Espagueti bolognesa



Lasagna de Carne

VEGETARIANO

Rissoto de Quinua s/ 37.00

Mix de quinuas andinas con champiñones y pimiento con crema de leche, queso parmesano y pasta de aji amarillo.

Causa vegetariana s/ 32.00

Papa amarilla estrujada y rellena de vegetales cocidos y palta.

Ensalada Caprecce s/ 28.00

Corona de queso paria, rodajas de tomate y bañada en cremosa salsa de pesto a base de albahaca y leche.



Rissoto de Quinua

SÁNDWICH / EMPAREDADO

<u>Queso y Jamón / Cheese and ham</u>	<u>s/ 30.00</u>
<u>Pollo / Chicken</u>	<u>s/ 24.00</u>
<u>Carne / Meat</u>	<u>s/ 32.00</u>



Sándwich de Carne

HAMBURGUESA / BURGER

<u>Alpaca / Alpaca</u>	<u>s/ 39.00</u>
<u>Carne / Meat</u>	<u>s/39.00</u>
<u>Pollo / Chicken</u>	<u>s/38.00</u>
<u>Cuy / Guinea pig</u>	<u>s/48.00</u>



Hamburguesa de Carne

PORCIONES / PORTIONS

<u>Arroz / Rice</u>	<u>s/ 15.00</u>
<u>Pan / Bread</u>	<u>s/ 8.00</u>
<u>Ensalada Fresca / Fresh Salad</u>	<u>s/20.00</u>
<u>Choclo con Queso / Corn with Chesse</u>	<u>s/ 20.00</u>
<u>Papa Frita / French Fries</u>	<u>s/ 10.00</u>
<u>Verduras cocidas /Cooked Vegetables</u>	<u>s/ 10.00</u>
<u>Queso / Cheese</u>	<u>s/ 10.00</u>
<u>Papas doradas / Golden Potatoes</u>	<u>s/12.00</u>
<u>Papas Sancochadas / Boiled Potatoes</u>	<u>s/ 10.00</u>
<u>Pure de Papa / Mashed Potatoes</u>	<u>s/ 12.00</u>
<u>Palta Natural / Natural Avocado</u>	<u>s/ 10.00</u>

POSTRES / DESSERTS

Ensalada de Frutas s/ 22.00

Fruit salad

Banana Split s/ 20.00

Banana with ice

Pie de Manzana s/ 22.00

Apple pye

Andean Glacier s/ 20.00

Frut salad with ice cream

Porción de Helado s/ 15.00

Portion of ice cream

Torta de Chocolate s/ 18.00

Chocolate cake



Ensalada de Frutas



Torta de Chocolate

PANQUEQUE

Plátano + Manjar / Banana s/ 25.00

Chocolate /Chocolate s/ 26.00

Frutas / Fruits s/20.00



Panqueque chocolate

¡ATREVÉTE A UNA NUEVA EXPERIENCIA!

Degustando gastronomía Inca

EL CUY

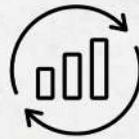


Un plato típico que goza de una historia gastronómica y cultural propia del Perú y del Cusco, el cuy se asevera que fue criado y consumido desde tiempos inmemorables en la época incaica.



Valor Nutricional

El cuy es una fuente de proteínas, vitaminas y minerales, como hierro y zinc. Es una buena opción dietética saludable



Sostenibilidad

Los cuyes son pequeños y requieren menos recursos para su cría en comparación con otros animales de granja más grandes. Esto los hace una opción sostenible en términos de alimentación.



Valor económico

La cría y venta de cuyes también conlleva a beneficios económicos para las comunidades locales, proporcionando ingresos adicionales a los agricultores y criadores.

A NEW EXPERIENCE! Tasting Inca gastronomy

THE GUINEA PIG

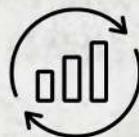


A typical dish that enjoys a gastronomic and cultural history native to Peru and Cusco, the guinea pig is said to have been raised and consumed since time immemorial in the Inca era.



Nutritional value

Guinea pig is a source of proteins, vitamins and minerals, such as iron and zinc. It is a good healthy dietary option



Sustainability

Guinea pigs are small and require fewer resources to raise compared to other larger farm animals. This makes them a sustainable option in terms of nutrition.



Economic value

The breeding and sale of guinea pigs also leads to economic benefits for local communities, providing additional income to farmers and breeders.