



# CURIÑA

RESTAURANTE

## LA TRADICIÓN AREQUIPEÑA TRADITIONAL CUISINE OF AREQUIPA

### SOLTERITO (7)

Ensalada de habas, queso paria, cebolla, tomates aliñados con vinagre y cochayuyo  
Fava beans, paria white cheese, onion and tomato salad seasoned with vinegar and cochayuyo seaweed  
\$12 | S/ 47

### ADOBO AREQUIPEÑO (1)

Pequeños trozos de cerdo cocido en jugosa chicha de jora, cebollas y orégano. Acompañado de pan de tres puntas  
Small pieces of pork cooked in juicy chicha de jora, onions and oregano. Accompanied with three-pronged bread  
\$16 | S/ 62

### ROCOTO RELLENO (7, 3, 5)

Carne de res y cerdo picada a cuchillo, ají panka, pasas, maní y pastel de papa  
Spicy rocoto (hot pepper) stuffed with knife-chopped beef and pork, panka chili, raisins, and peanuts  
accompanied with a potato cake.  
\$16 | S/ 62

### OCOPA AREQUIPEÑA CON CAMARONES | OCOPA AREQUIPEÑA WITH SHRIMP (2,3,7,5)

Cremosa salsa de ají mirasol, huacatay, maní, queso frito y huevo de codorniz  
Creamy sauce of mirasol chili, huacatay (black mint) peanuts, fried cheese, and quail egg  
\$20 | S/ 78

### CHUPE DE CAMARONES (2, 7, 3)

Todos los aromas de un concentrado de camarones, leche, papa, arroz y zapallo regional  
All the aromas of a shrimp soup with milk, potato, rice, and regional squash  
\$22 | S/ 86

### CUY CHACTADO (7)

Papas doradas con mantequilla, juliana de cebolla con hierba buena  
Fried guinea pig accompanied with roasted buttered potatoes, onions, and peppermint leaves  
\$40 | S/ 156

#### INFORMACIÓN DE ALERGIAS | FOOD ALLERGY INFORMATION

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Ciertos platos y bebidas pueden contener uno o más de los 15 alérgenos designados por el Reglamento de la UE No. 1169/2011.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 15 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you need any further information.

#### LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON | THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THERE OF ARE

(1) Cereales conteniendo gluten | Cereals containing gluten. (2) Crustáceos | Crustaceans. (3) Huevos | Eggs. (4) Pescado | Fish. (5) Maní | Peanuts. (6) Soya | Soy. (7) Leche | Milk. (8) Nueces | Nuts. (9) Apio | Celery. (10) Mostaza | Mustard. (11) Ajonjolí | Sesame. (12) Dióxido de azufre y sulfitos | Sulphur dioxide and sulphites. (13) Alubias | Beans. (14) Moluscos | Shellfish. (15) Apto para vegetarianos | Vegetarian Friendly



## ENTRADAS FRÍAS COLD STARTERS

### CEVICHE DE TRUCHA | TROUT CEVICHE (4)

Del pescado más fresco de nuestro criadero, preparado en su versión clásica  
The freshest fish in our farm, prepared in its classic version  
\$19 | S/ 74

### TARTAR DE SALMÓN | FRESH TROUT (4,12)

De salmón fresco con alcaparras, cebolla, tomate, cremoso de palta y reducción de balsámico y trufa  
Fresh salmon with capers, onion, tomato, creamy avocado, and balsamic and truffle reduction  
\$19 | S/ 74

### CARPACCIO DE ALPACA | ALPACA CARPACCIO (1)

En costra de pimienta con habas marinadas y vinagreta de aguaymanto  
In a pepper crust with marinated fava beans and aguaymanto (golden berry) vinaigrette  
\$22 | S/ 86



## ENSALADAS SALADS

CON INSUMOS DE NUESTRO HUERTO  
WITH PRODUCE FROM OUR VEGETABLE PATCH

### CAESAR CON POLLO | CAESAR'S SALAD WITH CHICKEN (4, 1, 7, 12)

Hojas variadas, anchoas, pechuga de pollo a la parrilla en láminas, crotones, queso parmesano y aliño con ajos confitados, mostaza de Dijon y alcaparras  
Lettuce mix, anchovies, sliced grilled chicken breast, croutons, Parmesan cheese and dressing with candied garlic, Dijon mustard and capers  
\$13 | S/ 51

### DEL CHEF | FROM THE CHEF (4)

Lechugas frescas, trucha ahumada, pepinos, tomates, palta y vinagreta de airampo  
Fresh lettuce, smoked trout, cucumbers, tomatoes, avocado and airampo vinaigrette  
\$13 | S/ 51

### DEL HUERTO | FROM OUR VEGETABLE PATCH (7, 10)

Con hojas variadas, palta, espárragos verdes, tomates cereza, rabanitos encurtidos, vinagreta de limón y hierbas  
Lettuce mix, avocado, green asparagus, cherry tomatoes, pickled radishes, lemon, and herb vinaigrette  
\$23 | S/ 90





## FONDOS MAIN DISHES

### TRUCHA CAMPESTRE | COUNTRY TROUT (4, 7)

A la parrilla en jugo anticuchero, cremoso de papa y choclo en mantequilla  
Grilled in anticucho juice, accompanied with creamy potato and buttered corn  
\$22 | S/ 86

### FETUCCINI EN SALSA CUATRO QUESOS | FETUCCINI IN FOUR CHEESE SAUCE (3, 7)

Cremosa salsa de manchego, parmesano, andino y mozzarella, mix de arrúgala, albahaca tomates confitados  
Creamy Manchego, Parmesan, Andean, and Mozzarella cheese sauce,  
accompanied with arugula, basil, and candied tomato mix  
\$22 | S/ 86

### CORVINA AL ROMERO | SEA BASS WITH ROSEMARY (4, 7)

Corvina a la mantequilla y romero, salsa negra de cebolla y tomates, ensalada escribano arequipeño  
Sea bass with butter and rosemary, black sauce with onions and tomatoes, and Arequipa escribano potato salad  
\$25 | S/ 98

### RISOTTO DE QUINUA | QUINOA RISOTTO (15)

Con hongos silvestres al perfume de trufa y alcachofas grilladas  
With wild truffle mushrooms and grilled artichokes  
\$27 | S/ 105



## DE NUESTRA PARRILLA FROM OUR GRILL

### LOMITO DE ALPACA A LA PIMIENTA DE MOLLE | ALPACA LOIN WITH MOLLE PEPPER (7)

Con trigotto en finas hierbas, espárragos grillados y salsa de sauco  
Served with barley and fine-herb risotto, grilled asparagus and sauco (elderberry) sauce  
\$28 | S/ 109

### ENTRAÑA | SKIRT STEAK

Americana Angus Pride de 200 gramos, acompañada de la guarnición a su elección.  
Guarniciones: arroz blanco, papas doradas, papas fritas, vegetales al vapor, vegetales a la parrilla  
200-gram American Angus Pride, accompanied by the side dish of your choice  
Side dishes: white rice, roasted potatoes, French fries, steamed vegetables, grilled vegetables  
\$45 | S/ 176



## COCINA PERUANA PERUVIAN CUISINE

### AJÍ DE GALLINA (7, 3, 8)

Tiras de pollo en cremosa salsa de ají amarillo y queso acompañado con papas sancochadas y arroz blanco  
Chicken strips in creamy yellow chili sauce and cheese accompanied with boiled potatoes and white rice

\$22 | S/ 86

### LOMO SALTADO (12)

Piezas de lomo de res salteados al wok con cebolla, tomates, ají amarillo, vinagre,  
salsa de soya, papas fritas caseras y arroz blanco  
Pieces of beef tenderloin sautéed in wok with onion, tomatoes, yellow pepper, vinegar,  
soy sauce, homemade fries, and white rice

\$23 | S/ 90



## VEGANA VEGAN

### CARPACCIO DE TOMATES | TOMATO CARPACCIO (15)

Tomates orgánicos, puré de berenjena, salsa pesto hecho en casa  
Organic tomatoes, eggplant puree, homemade pesto sauce

\$14 | S/ 55

### SALTADO DE CHAMPIÑONES | SAUTEED MUSHROOMS (15)

Hongos frescos, cebolla, tomate, ají verde, cilantro papitas andinas al romero  
Fresh mushrooms, onion, tomato, green pepper, cilantro, Andean potatoes with rosemary

\$16 | S/ 62

### QUINOTTO VERDE | GREEN QUINOA RISOTTO (15)

Quinoa de la zona con manzana verde, espárragos, cebolla, tomates cherry  
Local quinoa with green apple, asparagus, onion, cherry tomatoes

\$18 | S/ 70

### CEVICHE DE SANCAYO | SANKY CEVICHE (15)

Sancayo, alcachofa, champiñones, cebolla  
Sanky (cactus fruit), artichoke, mushrooms, onion

\$20 | S/ 78



## POSTRES DESSERTS

### PONDERACIONES (7, 1, 3)

Un postre único: Harina, azúcar y manjar blanco se mezclan para dar como resultado un exquisito postre mestizo con más de 400 años de tradición y que hoy llena de dulzura y alegría a todo aquel que lo prueba. Acompañado de queso helado y manjar

A unique dessert: Flour, sugar and blancmange are mixed to result in an exquisite mestizo dessert with more than 400 years of tradition and now brings sweetness and happiness to everyone who tastes it. with Accompanied with frozen cheese and blancmange  
\$9 | S/ 35

### SURTIDO DE FRUTAS FRESCAS Y SORBETES | ASSORTMENT OF FRESH FRUITS AND SORBETS (15)

\$10 | S/ 39

### FRESAS AL ALMÍBAR DE MAÍZ MORADO Y EUCALIPTO | PURPLE CORN AND EUCALYPTUS SYRUP STRAWBERRIES (15)

Fresas, arándanos, praliné de maíz chulpi y sorbete de chirimoya  
Strawberries, blueberries, chulpi corn praline and custard apple sorbet  
\$11 | S/ 43

### VOLCÁN SABANCAYA | SABANCAYA VOLCANO (3, 7)

Volcán de chocolate con cacao al 70% con aromas de café y helado de vainilla  
Chocolate volcano with 70% cocoa with coffee aromas and vanilla ice cream  
\$14 | S/ 55

### TARTA DE MANZANA HORNEADA | BAKED APPLE PIE (3, 7)

Con crema pastelera almendrada y miel de chancaca  
With almond custard cream and chancaca (dark brown sugar) syrup  
\$14 | S/ 55