

ENTRADAS APPETIZERS

CEVICHE

CEVICHE CLÁSICO (D,L,R) 14,6
Pescado en cubos marinado en jugo de limón verde con cebolla roja, ají limo, culantro (cilantro) acompañado de camote, maíz choclo y maíz chulpi

CEVICHE DE ATÚN ROJO (A,D,F,L,N,R) 14,9
Cubos de atún rojo en leche de tigre al coco y ají limo, acompañado de camote, papas moradas y maíz chulpi

FRÍAS

VARIACIÓN DE CAUSAS (B,C,D,M,O,R) 12,6
Trio de causas

TIRADITO DE ATÚN con aioli negro
CAMARONES AL ROCOTO con Salsa Rocoto
PULPO ANTICUCHADO con salsa al olivo

LOMO A LA HUANCAÍÑA (AG) 14,6
Tiradito de Lomo Fino de es angus Argentina con salsa a la huancaína y quinua negra

CALIENTES

ANTICUCHOS DE CORAZÓN (A,C,G,M,O) 11,6
Corazón de res macerado en salsa anticuchera, acompañado de papitas doradas, yucas fritas, sarza criolla y salsa Q'ero

BROQUETA EXTRA 3,2

CAMARONES AL AJO CRIOLLO (A,B) 12,9
Camarones fritos en aceite de oliva con ají amarillo, ají panca, ajo, culantro (cilantro), perejil y acompañado de pan baguette

PULPO ANTICUCHADO (C,G,M,O,R) 13,3
Pulpo anticuchado sobre Papa Morada, servido con maíz choclo y salsa al Olivo

ENSALADAS

ENSALADA Q'ERO (O) 7,9
Ensalada mixta de rúcola, espinaca, palta, cebolla china, pimiento, tomates cherry y una marinada de Mango y Tamarindo

con camarones a la plancha (B) 14,9

con queso de cabra a la plancha (G) 12,9

con pechuga de pollo a la plancha 11,9

con tiras de lomo fino a la plancha 18,3

SOPAS

SOPA DE MAÍZ (A,L,O) 5,9
Crema de maíz con leche de coco (vegan)

Opcionalmente con camarones (B) 8,9

CALDO DE POLLO CON QUINUA (A,C,L) 6,3
Caldo de pescado con bacalao y mariscos, acompañado de quinua, Papas y maíz choclo

POSTRES

HELADO DE QUINUA (G) 4,9
(Hecho de casa)

SORBETE DE CAVA (O) 5,6
DE DURAZNO Y TAMARINDO

TORTA DE QUESO DE MARACUYA (A,C,G) 5,9

SOUFFLÉ DE DULCE DE LECHE (A,C,G) 7,6
Soufflé de dulce de leche servido con sorbete de Durazno-tamarindo

INFORMACIÓN ALÉRGICA SEGUN LA RECOMENDACIÓN DEL CODEX

A – Cereales que contienen gluten	D – pescado	G – Leche o lactosa	M – Mostaza	P – Altramuces
B – Crustáceos	E – Maní	H – Nueces	N – Sésamo	R – Moluscos
C – Huevo	F – Soja	L – Apio	O – Sulfito	

PLATOS PRINCIPALES

LOMO SALTADO (F,L,O)	20
Tiras de bife angosto salteado con cebolla roja, tomate, culantro (cilantro), servido con papas fritas y arroz blanco	
FILETE DE ATÚN ROJO (D,G,H,O)	24
Filete de atún rojo a la plancha sobre risoto de quinua a la albahaca y culantro (cilantro)	
AJÍ DE GALLINA (A,C,G,L,H)	17
Pollo deshilachado en una crema de ají amarillo, nueces y parmesano, servido sobre rodajas de papa y arroz basmati	
QÉRO'S BURGER (A,G,M,N)	19
Hamburguesa de bife angus argentino con queso cheddar, palta, lechuga, tomate, pepinillo acompañado de tiras de camote frito y salsa Q'ero	
CHAUFA MAR Y TIERRA (A,B,C,F,N)	23
Arroz frito con verduras al estilo peruano acompañado de camarones y tiras de lomo fino angus argentino	
VEGETARIANOS	
CHAUFA DE QUINUA (A,C,F,N)	11,9
Quinua salteada con verduras al estilo peruano	
VERDURAS SALTEADAS CON PATACONES (VEGAN)	10,9
Verduras salteadas de temporada con patacones fritos y crema de palta	

CARNES DE ANGUS ARGENTINO

BIFE DE LOMO 220g	31
BIFE ANGOSTO 250g	26
BIFE ANCHO 300g	33

GUARNICIONES

4,4	QUINOTTO (G,O)
	YUCAS FRITAS
	PATACONES
	VERDURAS SALTEADAS (G)
	TIRAS DE CAMOTE FRITO
	PURÉ DE CAMOTE
3,7	ARROZ BLANCO
	PAPAS DORADAS
	PAPAS FRITAS

SALSAS

2,8.	INTIPALKA (A,F,L,O)
	Reducción de vino tinto y maíz morado
	HUANCAÍNA (A,G)
	Salsa de ají amarillo y queso fresco – picante ligero
	Q'ERO (C,M)
	Similar a una salsa tártara con culantro (cilantro) y rocoto
	ROCOTO
	Salsa de ají rocoto Poco picante (C,M)muy picante (VEGAN)