

La Recova

RESTAURANTE

BY HOTEL SANTAROSA

ENSALADAS Y SOPAS

- La Ensalada del Sol / Sun Salad** S/. 21
Pollo a la plancha acompañado de mix de lechugas, tomate, palta, mix de quinuas, champiñones, aceitunas negras, queso paria y vinagreta de la casa
Grilled chicken, Mixed lettuce, avocado, quinoa mix, tomato, mushrooms, blackolives, paria cheese, and house dressing.
- La Poderosa / The powerful salad** S/. 21
Pollo a la plancha, mix de lechugas, tomate, tocino, queso paria, aceitunas verdes, champiñones, col morada, vinagreta de la casa.
Grilled chicken, mixed lettuce, tomato, bacon, Paria cheese, green olives, mushrooms, red cabbage, and homemade dressing.
- Sopa de quinua / Quinoa soup** S/. 20
Aderezo quinua mix con leche, verduras y queso.
Quinoa mix with milk, vegetables and cheese.
- Dieta de pollo / Chicken soup** S/. 20
Trozos de pollo en consomé con cabello de ángel, apio y zanahoria.
Pieces of chicken in consommé with noodles, celery, and carrot.

LOMOS Y POLLOS

- Lomo saltado de res / Sautéed beef tenderloin** S/. 45
Lomo fino de res, aji amarillo, cebolla, tomate, salsa oriental, arroz con choclo y papas fritas.
Beef tenderloin, yellow chili, onions, tomato, oriental sauce, rice and French fries.
- Lomo saltado de alpaca / Sautéed alpaca tenderloin** S/. 45
Lomo fino de alpaca, aji amarillo, cebolla, tomate, salsa oriental arroz con choclo y papas fritas.
Alpaca tenderloin, yellow chili, onion, tomato, oriental sauce, rice with corn, and French fries.
- Lomo del Chef / Chef's tenderloin** S/. 45
Medallón de res, aligot cremoso de papa y quesos andinos en salsa a las tres pimienta.
Beef medallion, creamy potato aligot and Andean cheeses in a three-pepper sauce.
- Delicia del Inca / Inca Delight** S/. 45
Medallón de res en glaseado de vino tinto sobre macarrones con cremoso de huancaína.
Beef medallion in red wine glaze on macaroni with huancaína cream.
- Pollito al grill / Grilled chicken** S/. 25
Filete de pollo, ensalada fresca, papas fritas.
Chicken fillet, fresh salad, French fries.

CERDO / PORK

- Chicharrón de cerdo / Pork cracklings** S/. 45
Panceta de cerdo. Crocante acompañada de papas doradas y su exquisita zarza criolla.
Crispy pork belly served with golden potatoes and its exquisite Creole salsa.

NUUESTRA TRUCHA / OUR TROUT

- Trucha en salsa de maracuyá y cedrón** S/. 45
Trout in passion fruit and lemon verbena sauce
Trucha a la plancha en salsa de maracuyá y cedrón, papas fritas y ensalada fresca.
Grilled trout and passion fruit and lemon verbena sauce, French fries, and a fresh salad.

AREQUIPEÑOS II

- Rocoto relleno tradicional / Traditional stuffed rocoto** S/. 35
2 tipos de carne salteada acompañado con queso paria y aceitunas relleno en rocoto y pastel de papas.
With 2 types of sautéed meat accompanied by paria cheese and olives stuffed with rocoto pepper and potato cake.

- Adobo a lo antaño / Old-fashioned Adobo** S/. 25
Cogote de cerdo macerado en concho de chicha, cebolla y rocoto de huerta acompañado de pan de la casa.
Pork neck marinated in chicha sauce, onion, and garden rocoto pepper, served with homemade bread.

SÁNDWICHES

- La Recova Burger** S/. 20
Hamburguesa de res, tocino, queso tilsit, salsa bbq y papas fritas.
Beef burger, bacon, Tilsit cheese, BBQ and French fries.
- La Chacarera Burger** S/. 20
Hamburguesa de res, tocino, queso tilsit, champiñones, palta, mayonesa oriental y papas fritas.
Beef burger, bacon, Tilsit cheese, mushrooms, avocado, oriental mayonnaise and french fries..
- Alpaca sexy** S/. 20
Hamburguesa de alpaca, cebolla caramelizada, tocino, queso tilsit, huevo y papas fritas.
Alpaca burger, caramelized onion, bacon, Tilsit cheese, egg and French fries.
- El pan con chicharrón** S/. 20
Crujiente Panceta de cerdo, servida en pan ciabatta con sarza criolla.
Crispy pork belly, served in ciabatta bread with creole salsa.
- Alitas BBQ** S/. 25
8 alitas acompañadas de salsa BBQ y papas fritas.
8 wings served with BBQ sauces, and French fries.

Toppings: Agrégale uno de nuestros acompañantes como huevo, tocino, champiñones, palta, queso tilsit o americano, pickles por tan solo S/. 3 cada uno

Toppings: Add one of our toppings such as ham, mushrooms, avocado, Tilsit or American cheese, or pickles for only S/. 3 each.

PIZZAS DELICIOSAS

- Americana** S/. 25
Boloñesa, mozzarella y jamón.
Bolognese, mozzarella and ham.
- Peruviana** S/. 25
Lomo saltado, mozzarella y parmesano.
Sautéed loin, mozzarella and parmesan.
- Suprema** S/. 25
Pollo estilo oriental, tocino y mozzarella.
Oriental style chicken, bacon and mozzarella..
- Del huerto** S/. 22
Champiñones, albahaca, aceitunas negras, pimienta y mozzarella.
Mushrooms, basil, black olives, pepper and mozzarella.

Adicionales: llévate cualquier agregado como jamón, champiñones, tocino, cebolla, pimienta morrón y aceitunas por tan solo S/. 5 cada uno

Add-ons: Take any toppings such as ham, mushrooms, bacon, onions, bell peppers, and olives for only S/. 5 each.

PASTAS

- Fettuccini al pesto con pollo anticuchero** S/. 30
Anticuchero chicken fettuccine with Pesto
Filete de pollo anticuchero, fettuccini en salsa pesto y parmesano.
Anticuchero chicken breast, fettuccine in pesto sauce and Parmesan cheese.
- Fettuccini Stroganoff de alpaca** S/. 40
Alpaca Fettuccini Stroganoff
Fettuccini con Lomo fino de alpaca, vino, queso parmesano y salsa blanca.
Alpaca tenderloin fettuccine, wine, Parmesan cheese, and white sauce.
- Fettuccini a la huancaína con lomo saltado** S/. 46
Fettuccine Huancaína sautéed beef tenderloin
Fettuccini en salsa huancaína con lomo saltado y queso parmesano.
Fettuccine in Huancaína sauce with lomo saltado and parmesan cheese.

DULCESITOS COMO EL AMOR SWEET AS LOVE

- Queso helado / Arequipeña ice cream** S/. 12
Helado tradicional arequipeño con leche fresca, coco, canela y toffee.
Traditional Arequipeña ice cream with fresh milk, coconut, cinnamon and toffee.
- Derrumbado de chirimoya** S/. 16
Custard apple dessert
Trozos de chirimoya, manjar blanco y merenguitos
Pieces of cherimoya, blancmange and meringues
- Torta de chocolate / Chocolate cake** S/. 12
Clásica torta rellena con manjar y bañada con fudge.
Classic cake filled with caramel and topped with fudge.
- Torta de zanahoria / Carrot cake** S/. 12
Queque de zanahoria.
Carrot cake.

GUARNICIONES / SIDE DISHES

- Porción de papa sancochada / Portion of boiled potato S/. 11
Porción de Arroz / Portion of rice S/. 11
Porción de papas fritas / Portion of French fries S/. 13
Porción de ensalada fresca / Portion of fresh salad S/. 12

COCTELES COCKTAILS

Clásicos

- Pisco Sour Clásico / Maracuyá** S/. 25
Chilcano Clásico / Maracuyá S/. 25
Cuba Libre S/. 23
Mojito Clásico / Maracuyá S/. 25
Piña Colada (Piña, Ron, Crema De Coco, Leche) S/. 25
Algarrobina (Leche, Algarrobina, Pisco) S/. 25

De La Casa

- Vino Caliente** (Vino, Naranja, Anís Estrella, Canela) S/. 21
Sangría De La Casa 1 Lt S/. 38
(Vino, Manzana)
Tinto de Verano (vino tinto y soda) S/. 30
Cholita Flower (Arándanos, Ron, Granadilla. Whisky) S/. 28

- Alalau caracho** (queso helado, whisky café leche) S/. 26

Internacionales

- Gin tonic clásico** S/. 27
Aperol Spritz S/. 28
Margarita S/. 25
Negroni S/. 27

Licores on the rocks

- Anís Najar (etiqueta azul, roja y verde)** S/. 15
Tequila / Whisky / Pisco / Baileys S/. 20
Agave de los Andes S/. 30
Vodka Andean S/. 30
Gin Boticario S/. 24
Gin Hendricks S/. 24
Ron zacapa reserva 23 años S/. 35
Whisky Black Label S/. 28
Whisky Chivas Regal 12 años S/. 28
Whisky White And Mackay S/. 30

JUGOS / JUICE

- Jugo de Papaya Arequipeña** S/. 10
Papaya Arequipeña juice
Jugo de Piña / Pineapple juice S/. 10
Jugo de Papaya Norteña / Papaya juice S/. 10
Jugo de Maracuyá / Passion fruit juice S/. 10
Jugo de Fresa / Strawberry juice S/. 10
La Buenita (Piña, hierbabuena / Pineapple, lemon) S/. 11

CAFE - BEBIDAS CALIENTES

COFFEE - HOT DRINKS

- Café Espresso Britt** S/. 11
Espresso coffee Britt
Café Americano Britt S/. 11
American coffee Britt
Café Capuccino Britt S/. 11
Capuccino coffee Britt
Chocolate Caliente Clásico S/. 11
Classic Hot Chocolate
Té Pitea'u S/. 11
Té, Canela, clavo, anisado
Tea, cinnamon, clove, aniseed

- Ponche Arequipeño** S/. 11
Papaya Arequipeña, té, canela, clavo, anisado
Arequipeña papaya, tea, cinnamon, clove, aniseed
- Te's Frutados / Fruity teas** S/. 9
- Jamaica - Anís - Valeriana Canela y Clavo
Jamaica - Anise - Valerian - Digestive Cinnamon - Clove
- Flor de Jamaica, Cedrón, Hierba Luisa
Hibiscus flower, lemon verbena
- Infusion Fidelia / Fidelia Infusion** S/. 9
- **Delirio de Amor**
Infusión de cedrón, fresas / Lemon verbena, strawberries infusion
- **Caricia Silvestre**
Infusión yacón y hiervas / yacon and herbs infusion.
- **Dulzura de Lucuma**
Infusión de anís frutado / fruity anise infusion
- **Tentación de los Andes**
Infusión de frutos rojos / Red fruit infusion
- **Bendito Emoliente**
Infusión de emoliente frutado / fruity emollient infusion

REFRESCANTES

- Chicha Morada "La Recova"** S/. 13
Purple Chicha "La Recova"
Limonada (Clásica / Menta) S/. 12
Lemonade (classic / mint)

- Tunita Fashion (Naranja, tuna, kión)** S/. 15
Tunita Fashion (Orange, tuna, ginger)

CERVEZAS / BEER

- Arequipeña** S/. 11
-Pilsen 310ml S/. 11
-Stella Artois 310ml S/. 11
-Cusqueña S/. 11
Dorada/ Negra/ Trigo 310ml
- Corona 355ml** S/. 11
-Sierra Andina (Artesanal) S/. 15
Shaman Ipa 330ml
- Sierra Andina (Artesanal)** S/. 15
Chachapoyana kolsch 330ml
- Sierra Andina (Artesanal)** S/. 15
Don Juan Porter 330ml
- Sierra Andina (Artesanal)** S/. 15
Inti Golden Ale 330ml

GASEOSAS / SODA

- Coca Cola original / Zero** S/. 7
Inca Kola Original S/. 7
Kola Escocesa S/. 8
Agua Socosani con gas S/. 6
Agua Fontevita sin gas S/. 6

La Recova

RESTAURANTE

BY HOTEL SANTAROSA