



## Gastronomía Alpandina

Desde el año 2000, nuestro concepto gastronómico de autor del Zig Zag Restaurant ofrece una creativa fusión culinaria que tiene hondas raíces en las montañas, donde el sol llena de buenas y sanas energías a los alimentos. Nuestra filosofía consiste en cocinar especialidades de los Alpes, en perfecta armonía con los sabores y aromas de los productos de la Costa, Sierra y Selva del Perú, para poder transmitir a nuestros clientes un verdadero placer para su paladar, mediante deliciosos platos preparados con pasión en total equilibrio con la salud.

## Gastronomie Alpandina

Depuis l'année 2000, notre concept gastronomique d'auteur du Zig Zag Restaurant offre une fusion culinaire créative qui prend racine dans les montagnes, où le soleil remplit les aliments de bonnes et saines énergies. Notre philosophie consiste à cuisiner des spécialités des Alpes, en parfaite harmonie avec les saveurs et arômes des produits de la côte, des montagnes et de la jungle du Pérou, afin de transmettre à nos clients un vrai plaisir du goût au travers de délicieux plats préparés avec passion en complet équilibre avec la santé.

## Alpandina Gastronomy

Since the year 2000, the Zig Zag Restaurant's signature cuisine has been offering a creative culinary fusion which is deeply rooted in the mountains, where the sunshine imbues foodstuffs with good, health-giving energy. Our philosophy is to cook Alpine specialties in perfect harmony with the flavours and aromas of fresh produce from the Peruvian Coast, Andes and Jungle. Our aim is to regale our customers with a real gastronomical treat: delicious dishes created with passion in perfect accord with good health.

---

# PIQUEOS & ENTRADAS

Hors d'œuvre & Entrées / Appetizers & Starters

---

## Carpaccio tierra o río 42

Carne cruda de res o trucha, aceite de oliva, limón, balsámico, albahaca y alcaparras  
Carpaccio de boeuf ou truite cru, huile d'olive, citron, balsamique, basilic et câpres  
Carpaccio with raw beef or trout, olive oil, lemon, balsamic vinegar, basil and capers

## Truchitas con kiwicha (para dos / pour deux / for two) 42

Pequeños filetes de trucha andina bañados en kiwicha con miel de caña y ajonjolí  
Petits filets de truite des Andes baignés à la kiwicha avec miel de canne et sésame  
Small Andean trout fillets coated with kiwicha, treacle and sesame seeds

## Tartar de trucha Arapa 46

Trozitos picados de pulpa de trucha fresca y ahumada del lago Arapa con limón verde  
Petits morceaux hachés de truite fraîche et fumée du lac Arapa au jus de citron vert  
Minced of fresh and smoked trout from Lake Arapa with a touch of green lemon

## Cóctel de camarones (por temporada / de saison / by season) 56

Cóctel exótico de camarones, con mango, toronja rosada, palta y huevo de codorniz  
Cocktail exotique d'écrevisses avec mangue, pamplemousse, avocat et oeuf de caille  
An exotic crayfish cocktail with mango, pink grapefruit, avocado and quail's egg

## Alpaca en salsa tonnato 44

Finas láminas de carne de alpaca bañadas en una salsa casera preparada con caldo y atún  
Fines tranches de viande d'alpaga baignées dans une sauce maison au bouillon et thon  
Fine slices of alpaca meat in a home-made sauce prepared with a fine broth and tuna

## Tabla de quesos con choclo (para dos / pour deux / for two) 46

Selección de quesos del país servidos con choclo cusqueño y mermelada casera  
Choix de fromages du pays servis avec du maïs de Cusco et confiture maison  
Selection of local cheeses served with corn from Cuzco and homemade jam

## Antipasto Alpandino (para dos / pour deux / for two) 54

Quesos, carne al estilo suizo, cecina, jamón serrano, chorizos andinos, papas y choclos  
Fromages, viande séchée, jambon fumé, saucisse des Andes, pommes de terre et maïs  
Cheeses, Swiss-style dried beef, smoked ham, Andean chorizo, potatoes and corn

## Albóndigas del Altiplano 48

Albóndigas de carne de res, cordero o alpaca en una sabrosa salsa de queso Roquefort  
Boulettes de viande de boeuf, agneau ou alpaga baignées dans une sauce Roquefort  
Meatballs of minced beef, lamb or alpaca meat in a tasty Roquefort-cheese sauce

---

# ENSALADAS & SOPAS

Salades & Soupes / Salads & Soups

---

## Tabulé de tres quinuas 38 48

Quinoa, verduritas, choclo, higo, mango y palta sin o con trucha ahumada  
Quinoa, petits légumes, maïs, figue, mangue, avocat sans ou avec truite fumée  
Quinoa, vegetables, corn, fig, mango, avocado without or with smoked trout

## Ensalada Cuatro Suyos 38 48

Lechuga, alcachofa, espárragos, palta, tomate, aceitunas, toronja y almendras  
Adicional de queso brie frito con kiwicha  
Laitue, artichaut, asperges, avocat, tomate, olives, pamplemousse et amandes  
Supplément de fromage brie frit à la kiwicha  
Lettuce, artichoke, asparagus, avocado, tomatoes, olives, grapefruit and almonds,  
Additional brie cheese fried with kiwicha

## Sopa andina de quinua 28

Sopa de tres quinuas con pequeñas verduritas cocidas en un caldo tradicional de los Andes  
Soupe de trois quinoas avec petits légumes cuits dans un bouillon traditionnel des Andes  
Soup made with three kinds of quinoa and vegetables cooked in a traditional Andean broth

## Velouté de zapallo Loche 30

Crema de zapallo de Lambayeque, zanahoria y otras verduras con ajo, kion y especias  
Velouté de courge de Lambayeque, carotte et autres légumes avec ail, gingembre et épices  
Velouté with Lambayeque pumpkin, carrot, other vegetables, garlic, ginger and spices

---

# A LA PIEDRA VOLCÁNICA

A la pierre volcanique / On volcanic rock

---

	150g	200g	300g
<b>Trío clásico de carnes</b> (res, alpaca y pollo) Boeuf, alpaga et poulet / Beef, alpaca and chicken	54	60	70
<b>Trío especial de carnes</b> (res, alpaca y cordero) Boeuf, alpaga et agneau / Beef, alpaca and lamb	62	68	78
<b>Lomo fino de res de establo arequipeño</b> Filet de boeuf d'étable de la région / beef fillet from regional barn	60	66	76
<b>Filete de alpaca de bofedales andinos</b> Filet d'alpaga des prairies des Andes / Alpaca fillet from the Andes	58	64	74
<b>Costillar de cordero del Altiplano</b> Carré d'agneau de l'Altiplano / Altiplano rack of lamb		72	82
<b>Ramillete de cuatro carnes</b> (para dos / pour deux / for two) Choix de quatre viandes / Choice of four meats			84
<b>Anticucho andino</b> (cordero, alpaca y pollo) Brochettes d'agneau, alpaga et poulet / Lamb, alpaca and chicken brochettes		58	
<b>Steak de carne molida</b> (res, alpaca o cordero) Steak haché de boeuf, alpaga ou agneau / Minced beef, alpaca or lamb steak		44	
<b>Filete de pollo de granja arequipeña</b> Filet de poulet d'Arequipa / Chicken fillet from Arequipa		46	
<b>Cordon bleu de pollo al estilo suizo</b> Cordon bleu de poulet pané / Swiss style chicken cordon bleu		50	
<b>Magret de pato de granja orgánica</b> Magret de canard de ferme organique / Breast duck from organic farm		70	
<b>Filete de trucha del lago Arapa</b> Filet de truite du lac Arapa / Lake Arapa trout fillet		50	
<b>Filete de paiche de la Amazonía</b> Filet de poisson d'Amazonie / Amazonian fish fillet		70	
<b>Filete de salmón de la Patagonia</b> Filet de saumon de Patagonie / Salmon fillet from Patagonia		70	
<b>Colas de camarones</b> (por temporada / de saison / by season) Écrevisses de la rivière Ocoña / River Ocoña crayfish		84	
<b>Flameado con licor de naranja o pisco quebranta</b> Flambé avec liqueur d'orange ou pisco / Flambé with orange liqueur or pisco		8	

# GUARNICIONES

Garnitures / Side dishes


Papitas fritas rústicas	Pommes frites rustiques / Country-style fried potatoes
Papitas andinas y choclo	Petites pommes de terre avec maïs / Small potatoes with corn
Puré de papa amarilla	Purée de pommes de terre jaunes / Mashed yellow potatoes
Papa canchan al horno	Pomme de terre des Andes au four / Baked Andean potato
Pesque de tres quinoas	Purée aux trois quinoas / Creamed three quinoas

# ACOMPAÑAMIENTOS





Accompagnements / Accompaniments

Ratatouille de la abuela	Ratatouille grand-mère / Grandmother's ratatouille
Ensalada de la huerta	Petite salade mêlée / Small mix and fresh salad

## Carnes

	Colesterol (mg)	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)
Alpaca 	51.5	107	21.9	5.1
Pollo 	59	92	21.8	10.2
Pato 	75	159	24	6
Res 	77	240	21	15
Cordero 	78	205	22	13
Cerdo 	84	275	24	19

## Pescados

	Colesterol (mg)	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)
Paiche 	12	237	38	9.3
Salmón 	35	140	25.4	4
Trucha 	58	144	21	5
Camarón 	116	74	14.9	1.2

Por cada 85g (3 onzas) porción

Fuentes: Ministerio de Salud del Perú,  
Tabla Peruana de Composición de Alimentos  
U.S. Department of Agriculture,  
Nutritive Value of Foods

---

# ENTRE LOS ALPES & LOS ANDES

Entre les Alpes & les Andes / Between the Alps & the Andes

---

## Roesti Montañero (20 – 30 min) 44

Tortilla de papas andinas ralladas al estilo de los Alpes en salsa de champiñones  
Galette de pommes de terre des Andes râpées au style des Alpes en sauce champignons  
Hash browns made with Andean potatoes in an Alpine style with a mushroom sauce

## Roesti émincé (a elección / votre choix / at your choice) 58

Roesti con filetes de pollo, res, cordero o alpaca en una cremosa salsa de champiñones  
Roesti con émincé de filet de poulet, boeuf, agneau ou alpaga en sauce champignons  
Roesti with chicken, beef, lamb or alpaca small fillets in a creamy mushroom sauce

## Timbal de camarones (por temporada / de saison / by season) 84

Fettuccine caseros con camarones gratinados en una salsa de coral al vino blanco  
Fettuccine maison avec écrevisses de rivière gratinés en sauce corail au vin blanc  
Homemade fettuccine with gratinated crayfish in a coral sauce with white wine

## Fondue china de carne (para dos / pour deux / for two) 98

Láminas de carnes de res y alpaca que usted cocina en un caldo oriental de la casa  
Tranches de boeuf et alpaga que vous vous cuisinez dans un bouillon oriental maison  
Slivers of beef and alpaca which you yourself cook in an oriental homemade bouillon

## Fondue de cuatro quesos (para dos / pour deux / for two) 120

Sabrosa mezcla de quesos fundidos de los Alpes y de los Andes en una olla de fierro  
Savoureux mélange de fromages fondus des Alpes et des Andes dans un caquelon  
A tasty mixture of creamy Alpine and Andean cheeses melted in an iron pot

---

# DELICIAS

Douceurs / Delights

---

<b>Trufa de chocolate del Perú con azúcar o coco</b>	<b>6</b>
Truffe au pur chocolat du Pérou enveloppée de sucre ou noix de coco Peruvian chocolate truffle coated with sugar or coconut	
<b>Una bola de helado con coulis al gusto</b>	<b>10</b>
Une boule de glace avec coulis à choix One helping of ice-cream with a coulis of your choice	
<b>Merengues con doble crema y frutos rojos</b>	<b>22</b>
Meringues à la double crème avec un choix de petits fruits rouges Meringues with double cream and a selection of red small fruits	
<b>Dulce pie de la abuelita con una bola de helado</b>	<b>22</b>
Douce tartelette de grand-maman avec une boule de glace à choix Grandmother's sweet pie with a helping of ice-cream of your choice	
<b>Delicia de chocolate y castaña con helado</b>	<b>22</b>
Délice au chocolat et noix d'Amazonie avec une boule de glace à choix Chocolate and Brazil nuts delight with an ice-cream of your choice	
<b>Mousse de tres chocolates con puro cacao del país</b>	<b>22</b>
Mousse aux trois chocolats avec du pur cacao du pays Three-chocolate mousse made with pure Peruvian cacao	
<b>Tartaleta de arándanos y/o aguaymanto con crema</b>	<b>24</b>
Tartelette aux myrtilles et/ou physalis avec une crème maison à la vanille Blueberry and/or cape-gooseberry tartlet with homemade vanilla cream	
<b>Mousse de café amazónico con un shot de pisco</b>	<b>28</b>
Mousse au café amazonique avec un shot de pisco blend de la région Amazonian coffee mousse with a shot of blend pisco from Arequipa	
<b>Helado de vainilla con frutos rojos (flameado)</b>	<b>22</b> <b>28</b>
Glace vanille avec petits fruits rouges (flambée à la liqueur d'orange) Vanilla ice-cream with small red berries (flambé with orange liquor)	
<b>Pizarra de delicias (para cuatro / pour quatre / for four)</b>	<b>56</b>
Delicia de chocolate y castaña, tartaleta de arándanos y dulce pie de la abuelita Délice au chocolat et noix d'Amazonie, tartelette aux myrtilles et douce tartelette Chocolate and Brazil nuts delight, blueberry tartlet and Grandmother's sweet pie	

---

# COCTELES CLÁSICOS

Cocktails classiques / Classic cocktails

---

- |   |  |    |
|---|--|----|
|    | <b>Pisco Sour</b>  | 26 |
|   | Pisco, limón, clara de huevo, amargo de Angostura<br>Pisco, lemon, egg-white, Angostura bitters                  |    |
|    | <b>Chilcano</b>  | 26 |
|   | Pisco, ginger ale, kion, amargo de Angostura<br>Pisco, ginger ale, ginger, Angostura bitters                     |    |
|    | <b>Algarrobina</b>   | 28 |
|   | Pisco, algarrobina, yema de huevo, leche, canela<br>Pisco, carob-bean extract, egg-yolk, milk, cinnamon          |    |
|    | <b>Mojito</b>  | 30 |
|   | Ron, hierbabuena, limón, agua con gas, azúcar<br>Rum, mint, lemon, sparkling water, white sugar                  |    |
|   | <b>Caipirinha</b>  | 30 |
|   | Cachaça, limones, azúcar blanca<br>Cachaça, lemons, white sugar  |    |
|  | <b>Margarita</b>   | 30 |
|   | Tequila blanco, triple sec, limón<br>Tequila white, triple sec, lemon  |    |
|  | <b>Dry Martini</b>   | 30 |
|   | Gin, vermouth extra seco, aceituna<br>Gin, extra dry vermouth, olive   |    |
|  | <b>Piña Colada</b>   | 30 |
|   | Ron, crema de coco, leche, piña<br>Rum, coconut cream, milk, pineapple   |    |
|  | <b>Campari tonic</b>   | 30 |
|   | Campari, agua tónica, toronja<br>Campari, tonic water, pink grapefruit   |    |
|  | <b>Negroni</b>   | 30 |
|   | Campari, gin, vermouth rojo, hielo, rodaja de naranja<br>Campari, gin, red vermouth, ice, orange slice           |    |
|  | <b>Gin Tonic Boticario (a elección / at your choice)</b>   | 34 |
|   | Ginebra premium de Arequipa, agua tónica, hielo y limón<br>Premium gin from Arequipa, tonic water, ice and lemon |    |
|  | <b>Aperol Spritz</b>   | 34 |
|   | Aperol, prosecco, agua con gas, rodaja de naranja<br>Aperol, prosecco, sparkling water, orange slice             |    |



---

## COCTELES DE AUTOR

Cocktails d'auteur / Signature cocktails

---



- » **Sour macerado** 30  
Pisco macerado de frutas, limón, clara de huevo  
Pisco with macerated fruits, lemon, egg-white
- » **Chilcano macerado** 30  
Pisco macerado de frutas, ginger ale, limón  
Pisco with macerated fruits, ginger ale, lemon
- » **Grantoro de Pisco** 32  
Pisco macerado de frutas, granada, toronja  
Pisco with macerated fruits, pomegranate, grapefruit
- » **Arequipeñazo** 32  
Pisco acholado, chicha, crema de coco y maracuyá  
Pisco, purple-maize, coconut cream, passion fruit
- » **Pisco Folie** 32  
Pisco acholado, granada, naranja, hojas de menta  
Pisco, pomegranate, orange, mint leaves
- » **Tinto de verano** 34  
Vino tinto, crema de cassis, vermouth rosso, ginger ale  
Red wine, cream of cassis, rosso vermouth, ginger ale
- » **Spritz selection** 34  
Maracuyá, flor de sauco, granada o hibiscus Spritz  
Passion fruit, elderflower, pomegranate or hibiscus Spritz
- » **Sangría española (1 litro)** 52  
Spanish sangria (1 liter jug)

---

## COCTELES SIN ALCOHOL

Cocktails sans alcool / Virgin cocktails

---





-  **Piña Colada virgen** 18  
Jugo de piña, crema de coco, leche  
Pineapple juice, coconut cream, milk
-  **Tropicana virgen** 18  
Naranja, piña, granadina, agua gasificada  
Orange, pineapple, grenadine, sparkling water

---

## CERVEZAS

Bières / Beers

---



	<b>Cusqueña selección</b> 10
	Peruana dorada, trigo, doble malta o negra Peruvian beer, golden, wheat, double barley or dark
	<b>Pilsen del Callao</b> 8
	Cerveza lager clásica peruana Classic lager Peruvian beer
	<b>Servus al barril (400ml o 500ml)</b> 18 22
	Cerveza artesanal premium de Arequipa al barril Premium craft beer from Arequipa
	<b>Zenith a elección (330ml)</b> 18
	Cerveza artesanal del Valle Sagrado de Cusco Craft beer from the Sacred Valley of Cusco
	<b>Selección de cervezas importadas</b> 14
	Selection of imported beers

---

## BEBIDAS FRÍAS

Boissons froides / Cold drinks

---

		
<b>Agua de mesa filtrada (1l)</b> 10		
Filtered table water 1l		
<b>Agua San Luis (350ml)</b> 5		
Table water 350ml		
<b>Agua mineral Socosani (350ml)</b> 6		
Socosani mineral water 350ml		
<b>Iced tea frutado con hierbas andinas</b> 12		
Iced tea of Andean herbs and seasonal fruit		
<b>Gaseosas personales</b> 6		
Carbonated beverages (sodas)		
<b>Chicha morada natural</b> 8 24		
Natural purple maize drink		
<b>Jugo natural de fruta a elección</b> 12 36		
Natural juice from fresh fruit in season		
<b>Limonada natural o con hierbas frescas</b> 12 36		
Natural lemonade or with fresh and aromatic herbs		

---

# BEBIDAS CALIENTES

Boissons chaudes / Hot drinks

---

<b>Selección de té o infusión</b>	8
Tea or natural infusion's selection	
<b>Selección de infusiones peruanas La Fidelia</b>	12
Selection of Peruvian infusions from La Fidelia	
<b>Infusión de hierbas medicinales andinas</b>	12
Infusion of homemade selection of Andean medicinal herbs	
<b>Ristretto, espresso, lungo, americano</b>	8
Ristretto, espresso, lungo, American coffee	
<b>Café descafeinado</b>	10
Decaffeinated coffee	
<b>Cappuccino</b>	12
Cappuccino	
<b>Chocolate caliente</b>	12
Hot chocolate	
<b>Mocaccino</b>	14
Mocha coffee	
<b>Irish coffee</b>	22
Café, whisky, crema Chantilly	
Coffee, whisky, whipped cream	
<b>Vino caliente</b>	20
Vino tinto, pisco, jugo de naranja, especias	
Hot red wine, pisco, orange juice, spice	

---

# LICORES DEL PERÚ

Liqueurs de Pérou / Spirits from Peru

---

## Pisco – 42% Alc.

Cepas del Loro, nuestra selección (Valle de Majes)	20
Biondi, italia o quebranta (Valle de Moquegua)	24
Intipalka, mosto verde torontel (Valle de Ica)	24
Cuatro Gallos, mosto verde acholado (Valle de Ica)	24

## Mistela Cepas de Loro - 20% Alc. 14

Néctar de la uva Torontel fortificado con pisco Cepas de Loro, dulce en el paladar  
Torontel-grape nectar fortified with Cepas de Loro pisco; sweet on the palate

## Anís Najar – 42.8% Alc.

Destilación de anís en grano verde, bebida emblemática de Arequipa	
Spirit distilled from green aniseed; the emblematic drink of Arequipa	
Tradicional	12
Licor de café	14
Triple destilación	20

## Agave de Los Andes (Aqará reposado) – 40% Alc. 38

Exótico destilado andino de dos variedades de Agave silvestres  
Exotic Andean spirit distilled from of two varieties of wild agave

## Black Whiskey – 45% Alc. 38

Whiskey peruano de maíz morado, trigo nacional y agua de manantial de la montaña  
Peruvian whiskey made from purple maize, Peruvian wheat and mountain spring water

## Andean Cream - 16% Alc. 24

Licor de crema a base de Black Whiskey, una pizca de café, chocolate y avellana  
Cream liqueur based on Black Whiskey, a hint of coffee, chocolate and hazelnuts

## Vodka 14 Inkas - 40% Alc. 26

Triple destilado de papas nativas Muruhuayro producido a 3500 m.s.n.m.  
Triple distilled from native Muruhuayro potatoes produced at 3500 m.a.s.l.

## Gin Boticario – 40% Alc. 28

Destilado artesanal premium de Arequipa elaborado con botánicos regionales  
Premium crafted spirit from Arequipa derived from local plants

## Ron Cartavio – 40% Alc.

Destilado de caña de azúcar del Perú añejado de barricas de roble	
Peruvian sugar cane distillate aged in oak barrels	
Cartavio, solera 12 años	24
Cartavio, XO 18 años	36

---

# LICORES INTERNACIONALES

Liqueurs internationales / International liquors

---

Vermouth / Baileys / Campari	22
Amaretto / Cointreau	28
Grand Marnier	40
Cognac Courvoisier v.s.	44
<b>Vodka</b>	
Absolut	22
Grey Goose	32
<b>Gin</b>	
Tanqueray (traditional English dry gin)	22
<b>Ron</b>	
Havanna Club, añejo 7 años	22
Bacardi, reserva, 8 años	22
Zacapa, gran reserva, 23 años	42
<b>Whisky</b>	
Johnnie Walker, black label	28
Jack Daniels (bourbon)	28
Chivas Regal	32
Johnnie Walker, doble black label	36
Johnnie Walker, swing	40

