



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	44
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, balsam, basil and capers	
TRUCHITAS CON KIWICHA (para dos / pour deux / for two)	46
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 AL LIMÓN	46
Trucha fresca y ahumada del lago Arapa en un jugo de limón, cebolla y especias andinas Truite fraîche et fumée du lac Arapa au jus de citron vert, oignon et épices des Andes Fresh and smoked trout from Lake Arapa with green lemon, onion and Andean spices	
CÓCTEL DE CAMARONES (por temporada / de saison / by season)	58
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	46
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) 	52
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)	56
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	



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, petites légumes, maïs, figue, mangue, avocat sans ou avec truite fumée Quinoa, vegetables, corn, fig, mango, avocado without or with smoked trout		
ENSALADA CÉSAR DEL CHEF	42	
Lechuga orgánica con trozos de pollo, tocino frito, huevo de codorniz y parmesano Laitue organique avec morceaux de poulet, lardon grillé, oeuf de caille et parmesan Organic lettuce with pieces of chicken, grilled bacon, quail's egg and parmesan		
ENSALADA CUATRO SUYOS 	46	
Lechuga, queso fresco, alcachofa, espárragos, palta, tomate, aceitunas, toronja, albahaca, nueces y diferentes semillas Laitue, fromage frais, artichaut, asperges, avocat, tomate, olives, pamplemousse, basilic, noix et différentes graines Lettuce, green cheese, artichoke, asparagus, avocado, tomatoes, olives, grapefruit, basil, walnuts and a variety of seeds		
SOPA ANDINA DE QUINUA 	28	
Sopa de tres quinuas con queso y verduritas cocidas en un caldo tradicional de los Andes Soupe de trois quinoas avec fromage et légumes dans un bouillon traditionnel des Andes Soup made with quinoa, cheese and small 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, more vegetables, garlic, ginger and spices		

A LA PIEDRA VOLCÁNICA

À la pierre volcanique / On volcanic rock

CARNES / VIANDES / MEAT

150 G 200 G 300 G

TRÍO CLÁSICO DE CARNES (res, alpaca y pollo) Boeuf, alpaga et poulet / Beef, alpaca and chicken	60	70	
TRÍO ESPECIAL DE CARNES (res, alpaca y cordero) Boeuf, alpaga et agneau / Beef, alpaca and lamb	68	78	
RAMILLETE DE 4 LOMITOS (para dos / pour deux / for two) Boeuf, agneau, alpaga et poulet / Beef, lamb, alpaca and chicken			86
STEAK MOLIDO DE CARNE (res, alpaca o cordero) Steak haché de boeuf, alpaga ou agneau / Minced beef, alpaca or lamb steak	42		
FILETE DE POLLO DE GRANJA AREQUIPEÑA Filet de poulet d'Arequipa / Chicken fillet from Arequipa	48		
CORDON BLEU DE POLLO AL ESTILO SUIZO Cordon bleu de poulet pané / Swiss style chicken cordon bleu			54
LOMO FINO DE RES DE ESTABLO AREQUIPEÑO Filet de boeuf d'étable de la région / Beef fillet from regional barn	60	66	76
FILETE DE ALPACA DE BOFEDALES ANDINOS Filet d'alpaga des prairies des Andes / Alpaca fillet from the Andes	58	64	74
COSTILLAR DE CORDERO DEL ALTIPLANO Carré d'agneau de l'Altiplano / Altiplano rack of lamb	74		84
MAGRET DE PATO DE GRANJA DE OXAPAMPA Magret de canard d'Oxapampa / Breast duck from Oxapampa farm	74		

PESCADOS / POISSON / FISH

150 G 200 G 300 G

FILETE DE TRUCHA DEL LAGO ARAPA Filet de truite du lac Arapa / Lake Arapa trout fillet	58		
FILETE DE PAICHE DE LA AMAZONÍA Filet de poisson d'Amazonie / Amazonian fish fillet	74		
FILETE DE SALMÓN DE LA PATAGONIA Filet de saumon de Patagonie / Salmon fillet from Patagonia	74		
COLAS DE CAMARONES DEL RÍO TAMBO (por temporada / by season) Écrevisses de la rivière Tambo / River Tambo crayfish	88		



GUARNICIONES

Garnitures / Side dishes

PAPITAS FRITAS RÚSTICAS	Pommes frites rustiques / Country-style fried potatoes
PAPA CON SOUR CREAM	Pomme de terre sour cream / Sour cream potato
PURÉ DE PAPA AMARILLA	Purée de pommes de terre jaunes / Mashed yellow potatoes
PESQUE DE TRES QUINUAS	Purée aux trois quinoas / Creamed three quinoas

ACOMPAÑAMIENTOS

Accompagnements / Accompaniments

ENSALADITA DE LECHUGAS	Salade m��lee de laitues / Lettuces mixed salad
GRATINADO DE VERDURAS	Gratin de légumes / Vegetables gratin

		Colesterol (mg)*	Calor��as (Kcal)*	Prote��nas (g)*	Grasa (g)*
ALPACA Alpaga Alpaca		511	107	219	51
POLLO Poulet Chicken		59	92	218	102
PATO Canard Duck		75	159	24	6
RES Boeuf Beef		77	240	21	15
CORDERO Agneau Lamb		78	205	22	13

		Colesterol (mg)*	Calorías (Kcal)*	Proteínas (g)*	Grasa (g)*
PAICHE Poisson d'Amazonie Amazonian fish		12	237	38	93
SALMÓN Saumon Salmon		35	140	254	4
TRUCHA Truite Trout		58	144	21	5
CAMAR��N ��crevisses Crayfish		116	74	149	12

*Por cada 85 g (3 oz) porción.

Fuentes: Ministerio de la Salud del Perú, Tabla Peruana de Composición de Alimentos.
U.S. Departament of Agricultura Nutritive Value of Foods.

ENTRE LOS ALPES & LOS ANDES

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

ALBÓNDIGAS DEL ALTIPLANO	48
Albóndigas de carne de res, cordero o alpaca en salsa de champiñones o Roquefort Boulettes de viande de boeuf, agneau ou alpaga en sauce champignons ou Roquefort Meatballs of minced beef, lamb or alpaca meat in a mushroom or Roquefort sauce	
ROESTI MONTAÑERO (30-40 min) 	52
Tortilla de papas andinas al estilo de los Alpes con una salsa de champiñones o Roquefort Galette de pommes de terre au style des Alpes en sauce champignons ou Roquefort Hash browns made with Andean potatoes in a mushroom or Roquefort sauce	
ROESTI DE LA GRANJA (30-40 min) (a elección / at your choice)	62
Roesti con filetes de pollo, res, cordero o alpaca en salsa champiñones o Roquefort Roesti avec poulet, boeuf, agneau ou alpaga en sauce aux champignons ou Roquefort Roesti with chicken, beef, lamb or alpaca in a creamy mushroom or Roquefort sauce	
TIMBAL DE CAMARONES (por temporada / by season)	88
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 CARNES (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 cook yourself 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

TRUFA DE CHOCOLATE DEL PERÚ CON AZÚCAR O COCO	6
Truffe au pur chocolat du Pérou enveloppée de sucre ou noix de coco	
Peruvian chocolate truffle coated with sugar or coconut	
UNA BOLA DE HELADO CON COULIS AL GUSTO	12
Une boule de glace avec coulis à choix	
One helping of ice-cream with a coulis of your choice	
MERENGUES CON DOBLE CREMA Y FRUTOS ROJOS	24
Meringues à la double crème avec un choix de petits fruits rouges	
Meringues with double cream and a selection of red small fruits	
DULCE PIE DE LA ABUELITA CON UNA BOLA DE HELADO	24
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	
DELICIA DE CHOCOLATE Y CASTAÑA CON HELADO	24
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	
MOUSSE DE TRES CHOCOLATES CON PURO CACAO DEL PAÍS	24
Mousse aux trois chocolats avec du pur cacao du pays	
Three-chocolate mousse made with pure Peruvian cacao	
TARTELETA DE ARÁNDANOS Y/O AGUAYMANTO CON CREMA	26
Tartelette aux myrtilles et/ou physalis avec une crème maison à la vanille	
Blueberry and/or cape-gooseberry tartlet with homemade vanilla cream	
MOUSSE DE CAFÉ AMAZÓNICO CON UN SHOT DE CAFÉ AL ANÍS	28
Mousse au café amazonien avec un shot de liqueur de café à l'anis	
Amazonian coffee mousse with a shot of coffee liqueur with anis	
HELADO DE VAINILLA CON FRUTOS ROJOS	26 32
(flameado con licor de naranja)	
Glace vanille avec petits fruits rouges (flambée à la liqueur d'orange)	
Vanilla ice-cream with small red berries (flambé with orange liquor)	
PIZARRA DE DELICIAS (para cuatro / pour quatre / for four)	56
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

	PISCO SOUR Pisco, limón, clara de huevo, amargo de Angostura Pisco, lemon, egg-white, Angostura bitters	28
	CHILCANO Pisco, ginger ale, kion, amargo de Angostura Pisco, ginger ale, ginger, Angostura bitters	28
	ALGARROBINA Pisco, algarrobina, yema de huevo, leche, canela Pisco, carob-bean extract, egg-yolk, milk, cinnamon	28
	MOJITO Ron, hierbabuena, limón, agua con gas, azúcar Rum, mint, lemon, sparkling water, white sugar	32
	CAIPIRINHA Cachaça, limones, azúcar blanca Cachaça, lemons, white sugar	32
	MARGARITA Tequila blanco, triple sec, limón Tequila white, triple sec, lemon	32
	DRY MARTINI Gin, vermouth extra seco, aceituna Gin, extra dry vermouth, olive	32
	PIÑA COLADA Ron, crema de coco, leche, piña Rum, coconut cream, milk, pineapple	32
	NEGRONI Campari, gin, vermouth rojo, hielo, rodaja de naranja Campari, gin, red vermouth, ice, orange slice	34
	GIN TONIC BOTICARIO Ginebra premium de Arequipa, agua tónica, hielo y limón Premium gin from Arequipa, tonic water, ice and lemon	36
	SPRITZ SELECTION Aperol, maracuyá, flor de sauco, granada o hibiscus Spritz Aperol, passion fruit, elderflower, pomegranate or hibiscus Spritz	36



COCTELES DE AUTOR

Cocktails d'auteur / Signature cocktails

»»	SOUR MACERADO	32
	Pisco macerado de frutas, limón, clara de huevo Pisco with macerated fruits, lemon, egg-white	
»»	CHILCANO MACERADO	32
	Pisco macerado de frutas, ginger ale, limón Pisco with macerated fruits, ginger ale, lemon	
»»	GRANTORO DE PISCO	34
	Pisco macerado de frutas, granada, toronja Pisco with macerated fruits, pomegranate, grapefruit	
»»	AREQUIPEÑAZO	34
	Pisco acholado, chicha, crema de coco y maracuyá Pisco, purple-maize, coconut cream, passion fruit	
»»	PISCO FOLIE	34
	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	
»»	SANGRÍA ESPAÑOLA (1 litro / 1 liter jug)	56
	Spanish sangria	

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	
	MOJITO VIRGEN	18
	Hierbabuena, limón, jarabe de goma, agua gasificada Mint, lemon, gum syrup, sparkling water	
»»	SOL Y SOMBRA	18
	Café, naranja, limón, jarabe de goma, agua gasificada Coffee, orange, lemon, gum syrup, sparkling water	

Precios en soles / Prix en soles / Price in soles

CERVEZAS

Bières / Beers

	CUSQUEÑA SELECCIÓN Peruana dorada, trigo, doble malta o negra Peruvian beer, golden, wheat, double barley or dark	10
	PILSEN CALLAO Cerveza lager clásica peruana Classic lager Peruvian beer	10
	SERVUS DE BARRIL (400 ml o 500 ml) Cerveza artesanal premium de Arequipa al barril Premium craft beer from Arequipa	18 22
	ZENITH A ELECCIÓN (330 ml) Cerveza artesanal del Valle Sagrado de Cusco Craft beer from the Sacred Valley of Cusco	18
	CERVEZAS IMPORTADAS CON O SIN ALCOHOL Selection of imported beers	14

BEBIDAS FRÍAS

Boissons froides / Cold drinks



AGUA DE MESA (350 ml) Table water 350ml	5
AGUA MINERAL SOCOSANI (350 ml) Socosani mineral water 350ml	6
ICED TEA FRUTADO CON HIERBAS ANDINAS Iced tea of Andean herbs and seasonal fruit	12
GASEOSA PERSONAL Carbonated beverages (sodas)	6
CHICHA MORADA NATURAL Natural purple maize drink	8 24
JUGO NATURAL DE FRUTA A ELECCIÓN Natural juice from fresh fruit in season	12 36
LIMONADA NATURAL O CON HIERBAS FRESCAS Natural lemonade or with fresh and aromatic herbs	12 36
BERRY SHAKE Frutos rojos, leche, crema de coco Red fruits, milk, coconut cream	18



BEBIDAS CALIENTES

Boissons chaudes / Hot drinks

SELECCIÓN DE TÉ O INFUSIÓN	8
Tea or natural infusion's selection	
INFUSIÓN DE KION	12
Kion fresco, jugo de naranja, miel de abeja, canela	
Fresh ginger, orange juice, honey, cinnamon	
SELECCIÓN DE INFUSIONES PERUANAS LA FIDELIA	12
Selection of Peruvian infusions from La Fidelia	
INFUSIÓN DE HIERBAS MEDICINALES ANDINAS	12
Infusion of homemade selection of Andean medicinal herbs	
RISTRETTO, ESPRESSO, LUNGO, AMERICANO	8
Ristretto, espresso, lungo, American coffee	
CAFÉ DESCAFEINADO	10
Decaffeinated coffee	
CAPPUCCINO	12
Cappuccino	
CHOCOLATE CALIENTE	12
Hot chocolate	
MOCACCINO	14
Mocha coffee	
IRISH COFFEE	22
Café, whisky, crema Chantilly	
Coffee, whisky, whipped cream	
VINO CALIENTE	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 – 45% 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. 28

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. 28

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	24
AMARETTO / COINTREAU	30
GRAND MARNIER	42
COGNAC COURVOISIER V.S.	46
VODKA	
Absolut	22
Grey Goose	36
RON	
Havanna Club, añejo 7 años	22
Bacardi, reserva, 8 años	22
Zacapa, gran reserva, 23 años	44
WHISKY	
Johnnie Walker, black label	28
Jack Daniels (bourbon)	28
Johnnie Walker, swing	40

**Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards**



ESCANEA



más sobre
Zig Zag Restaurant