

andina

Ancestral Cuisine

andina

Ancestral Cuisine

andina

Andina no es solo un restaurante, es un viaje a través del tiempo y los sabores de la cocina ancestral andina. Nuestro objetivo es preservar y difundir la cultura culinaria de nuestros antepasados, a través de una experiencia gastronómica única y auténtica.

Creemos que la cocina es una forma de conectarse con la historia y las raíces de nuestra cultura. Cada plato que preparamos tiene una historia que contar y una tradición que mantener viva. En Andina, creemos que la cocina no es solo una forma de alimentarse, sino una forma de sumergirse completamente en la cultura andina.

Nuestro único objetivo es llevarte a una inmersión total en la cultura andina. Cada bocado que pruebes en Andina te transportará a los Andes, donde podrás sentir la pasión y la conexión con la tierra y sus tradiciones.

En Andina, te invitamos a ser parte de esta experiencia de vida, en la que compartimos nuestros sabores, cultura e historia contigo. ¡Bienvenidos a Andina, donde la comida y la cultura andina se encuentran!

Andina is not just a restaurant, it is a journey through time and flavors of ancestral Andean cuisine. Our goal is to preserve and spread the culinary culture of our ancestors through a unique and authentic gastronomic experience.

We believe that cooking is a way to connect with the history and roots of our culture. Every dish we prepare has a story to tell and a tradition to keep alive. At Andina, we believe that cooking is not just a way to nourish ourselves.

Our only goal is to take you on a total immersion into Andean culture. Every bite you take at Andina will transport you to the Andes, where you can feel the passion and connection with the land and its traditions.

At Andina, we invite you to be part of this life experience, in which we share our flavors, culture, and history with you. Welcome to Andina, where food and Andean culture come together!

ENTRADAS

CAUSA ACEVICHADA

40

Pure de papa con ajíes de nuestra sierra, mayonesa, trozos de trucha enmarinado a punto limón y ají limo, cilantro, cebolla.

Mashed potatoes with chili peppers from our sierra, mayonnaise, pieces of trout marinated in lemon sauce and chili pepper, cilantro, onion.

PAPA A LA HUANCAINA

23

Rodajas de papa de nuestro ande cusqueño bañada con una deliciosa salsa huancaína, decorado con huevos sancochados y aceitunas negras.

Potato slices from our Cusco Andes bathed in a delicious huancaína sauce, decorated with boiled eggs and black olives.

PAPA RELLENA

30

Una crujiente masa de papas andinas rellena con nuestro famoso ají de gallina y cubierta con una salsa huancaína. Se acompaña con una ensalada de hojas orgánicas.

A crispy Andean potato dough filled with our famous chicken chili (ají de gallina) and covered with huancaína sauce. Served with an organic leaf salad.

CEVICHE

38

Trucha de nuestros lagos andinos hecha en ceviche, acompañada de nuestro delicioso choclo tierno y una crujiente galleta de maíz morado. Además, incluye camote glaseado.

Andean lake trout in ceviche, served with our delicious tender corn and a crispy purple corn biscuit. It also includes glazed sweet potatoes.

ROCOTO RELLENO

28

Nuestro rocoto frito relleno de una jugosa mezcla de carne de res y vegetales se acompaña con una fresca ensalada criolla y papas nativas, todo bañado con una deliciosa salsa de huacatay.

Our fried rocoto pepper stuffed with a juicy mixture of beef and vegetables, served with a fresh criolla salad and native potatoes, all drizzled with a delicious huacatay sauce.



SOPAS

CREMA DE MAÍZ

22

Preparado con tierno choclo del valle de Urubamba y perfumado con finas hierbas andinas que realzan su sabor único. Acompañado de tostadas de nuestro pan campesino recién horneado.

Prepared with tender corn from the Urubamba valley and perfumed with fine Andean herbs that enhance its unique flavor. Accompanied by toast made with our freshly baked country bread.

CHUPE DE QUINUA

25

Esta sopa está sazonada con nuestras pastas de ajíes peruanos y quinua perlada aromatizada con finas hierbas, vegetales y hortalizas. Con un toque de leche, queso paria y un huevo escalfado.

This soup is seasoned with our Peruvian chili pastes and pearl quinoa, flavored with fine herbs, vegetables, and greens. With a touch of milk, paria cheese, and a poached egg.

CHUPE DE PIEDRAS

40

Nuestra sopa de ajíes peruanos es una delicia que lleva camarones, trucha, huevo escalfado, verduras y coshuro. Para hacerla especial, la servimos sobre piedras calientes de los ríos de las montañas.

Our Peruvian chili soup is a delight that includes shrimp, trout, poached egg, vegetables, and coshuro. To make it special, we serve it on hot stones from the mountains' rivers.

CHUPE DE OLLUCO

25

Esta sopa viene con habas, huevo escalfado, arvejas, queso fresco, papa amarilla, choclo, coshuro y un toque de leche. Todo esto aromatizado con nuestra huacatay fresca y pan campesino tostado.

This soup comes with fava beans, poached egg, peas, fresh cheese, yellow potato, corn, coshuro, and a touch of milk. All of this is flavored with our fresh huacatay and toasted country bread.

DIETA DE POLLO

25

Disfruta de nuestro Pollo de chacra con papas nativas, fideos y una selección de vegetales de nuestros valles. Enjoy our Chacra chicken with native potatoes, noodles, and a selection of vegetables from our valleys.





CHAUFA DE QUINUA

VEGETARIANOS

MACHU PICCHU

30

Mezcla de hojas orgánicas de los valles, quinua mezclada con dulce de remolacha, huevo cocido, crocante de cebolla, palta, hongos salteados, choclito, crutones y un aliño de aguaymanto

Organic valley greens mix, quinoa mixed with sweet beet, boiled egg, crispy fried onions, avocado, sautéed mushrooms, baby corn, croutons, and a dressing made with aguaymanto.

RUINAS

30

Deléitate con nuestros ñoquis de moraya bañados en una irresistible salsa de quesos con un toque de coca, toronjil, manzanilla, hierba luisa y hinojo. Coronados con palta y galletas de coca.

Indulge in our moraya gnocchi bathed in an irresistible cheese sauce with a touch of coca, toronjil, chamomile, hierba luisa, and fennel. Topped with avocado and coca crackers.

CHAUFA DE QUINUA

35

Quinua perla salteada a fuego alto con hongos y champiñones, brotes de frejol, rocoto peruano, choclo y huantiao, con salsa de soja. Viene con hojas orgánicas.

High-fired sautéed pearl quinoa with mushrooms, bean sprouts, Peruvian rocoto, baby corn, and huantiao, served with a soy sauce dressing. Served with organic leaves.

ENSALADA TIERRA VIVA

28

Una mezcla de productos de nuestro cultivo andino, lechuga, zanahoria, cebolla, champiñones, quinua, palta, pepino, tomate cherry, aguaymanto, aceitunas y espárragos.

A mixed of products from our cultivation Andean, lettuce, carrot, onion, mushrooms, quinoa, avocado, cucumber, cherry tomato, aguaymanto, olives and asparagus.

TOMATES RELLENOS

28

Tomates rellenos con berenjena, suquini, pimiento, leche y queso gratinados al horno.

Tomatoes stuffed with eggplant, suquini, pepper, milk and cheese gratin in the oven.



LOMO SALTADO ANDINO

RES

LOMO A LO POBRE

55

Lomo de res a la parrilla acompañado de una salchicha artesanal, huevo frito y plátano bellaco a la parrilla. Papas andinas salteadas, porción de arroz y hojas orgánicas.

Grilled beef loin accompanied by an artisanal sausage, fried egg, and grilled bellaco plantain. Sauteed Andean potatoes, a portion of rice, and organic leaves.

LOMO SALTADO ANDINO

55

Deliciosos trozos de lomo fino salteados con cebolla, ají amarillo, tomate y aromatizados con cilantro y salsa de soja. Servido con un quinotto cremoso y papas nativas con finas hierbas.

Delicious pieces of sautéed tenderloin with onion, Peruvian yellow chili, tomato, and flavored with cilantro and soy sauce. Served with a creamy quinotto and native potatoes with fine herbs.

LOMO SALTADO CLÁSICO

55

El lomo fino de res es salteado con cebolla roja, ají amarillo, tomate y culantro con salsa de soja, flambeado con pisco peruano, y servido con papas andinas y arroz blanco con choclo.

The beef tenderloin is sautéed with red onion, Peruvian yellow chili, tomato, and culantro with soy sauce, flambéed with Peruvian pisco, and served with Andean potatoes and white rice with corn.

ANDINO

55

Disfruta de un jugoso lomo de res a la parrilla bañado con salsa champiñón, acompañado de papas heladas a temperatura de nuestros andes en una deliciosa salsa de queso andino. Además, te ofrecemos una mezcla de hojas orgánicas.

Enjoy a juicy grilled beef tenderloin topped with mushroom sauce, accompanied by frozen potatoes at the temperature of our Andes in a delicious Andean cheese sauce. Served with fresh cheese and a mix of fresh organic valley greens.

ALPACA

ALPACA CON ALTURA

50

Jugosa alpaca bañada en cremosa salsa de ajíes peruanos con gajos de cebolla, ají limo, tomate y arvejas, acompañada de papas heladas, las cuales se exponen a temperaturas bajas en nuestros Andes para adquirir un sabor particular y auténtico. Cubierto con queso.

Tender alpaca bathed in creamy Peruvian chili pepper sauce with slices of onion, aji limo, tomato and peas, served with chilled potatoes that are exposed to low temperatures in our Andean region to acquire a unique and authentic flavor. Topped with cheese.

STROGANOFF ANDINO

50

Bastones de lomo fino salteados con setas, vino tinto, tocino y cebolla roja con ajíes peruanos y estragón y nata de leche. Para acompañar, servimos con papas andinas y una porción de arroz.

Thin strips of beef tenderloin sautéed with mushrooms, red wine, bacon, and red onion with Peruvian chili peppers and tarragon in a cream sauce. Served with Andean potatoes and a side of rice.

MISTICA

50

Deliciosa alpaca a la parrilla, perfectamente combinada con ñoquis de moraya, bañada en una salsa cremosa con un toque de coca, y servida con deliciosas galletas de coca.

Delicious grilled alpaca, perfectly paired with moraya gnocchi, bathed in a creamy sauce with a touch of coca, and served with delicious coca cookies.

SALTADO DE ALPACA

50

Deliciosos trozos de lomo de alpaca salteados con cebolla, ají amarillo, tomate y aromatizados con cilantro y salsa de soja. Servidos con un quinotto cremoso y papas nativas con finas hierbas.

Delicious sautéed chunks of alpaca tenderloin with onion, yellow chili pepper, tomato, and flavored with cilantro and soy sauce. Served with a creamy quinotto and native potatoes with fine herbs.



TRUCHA

TRUCHA Y TRUCO

45

Crocante de trucha empanizado con quinua y maíz, sobre una deliciosa salsa de albahaca. Acompañamos este plato con camotes salteados en hierbas nativas y hongos ostras salteados.

Crunchy breaded trout with quinoa and corn, served over a delicious basil sauce. Accompanied by sautéed sweet potatoes with native herbs and sautéed oyster mushrooms.

TRUCHA DEL ANDE

45

Filete de trucha bañada en una deliciosa salsa de muña de nuestras alturas acompañado de papa helada a temperatura ambiente a 0° cocido a vapor en leche y queso y una ensalada fresca.

Trout fillet bathed in a delicious muña sauce from our heights accompanied by frozen potatoes at room temperature at 0° steamed in milk and cheese and a fresh salad.

TRUCHA GRATÍN

45

Disfruta de un filete de trucha a la parrilla gratinado con queso mozzarella, acompañado de papas nativas y ensalada de mezcla de hojas orgánicas con aguacate.

Enjoy a grilled trout fillet gratin with mozzarella cheese, accompanied by Andean potatoes and an organic mixed leaf salad with avocado.

VALLE

45

Prueba nuestra exquisita trucha a la parrilla, acompañada de un cremoso puré de coliflor y papa nativa, bañada en salsa de pimienta rosa. Además, se sirve con vegetales salteados.

Try our exquisite grilled trout, accompanied by a creamy cauliflower and native potato puree, bathed in pink pepper sauce. Additionally, it is served with sautéed vegetables. with creamy oven-baked caramelized beet quinotto. Try it with our corn crackers.





EL DORADO

POLLO

POLLOOTOÑO

45

Disfruta de un pollo relleno con queso andino, cebolla caramelizada y jamón serrano. Lo acompañamos con nuestra pasta artesanal de quinua en salsa de albahaca.

Enjoy a chicken stuffed with Andean cheese, caramelized onions, and serrano ham. We accompany it with our handmade quinoa pasta in basil sauce.

PASIÓN ANDINA

45

Crocante de pollo con quinua negra, bañado en mayonesa de maracuyá aromatizada con muña, sobre pasta artesanal de quinua salteada con hongos ostra, ajíes peruanos, choclo y un toque de chimichurri.

Crispy chicken with black quinoa, bathed in passion fruit mayonnaise flavored with muña, on handmade quinoa pasta sautéed with oyster mushrooms, Peruvian chili peppers, corn, and a touch of chimichurri.

EL DORADO

45

Pierna de pollo marinada en nuestras hierbas andinas, dorada y bañada con nuestra huancaína de rocoto. Servida con nuestro delicioso arroz verde peruano hecho con cilantro, choclo, zanahoria y arvejas.

Marinated chicken leg in our Andean herbs, golden brown and topped with our rocoto huancaína sauce. Served with our delicious Peruvian green rice made with cilantro, corn, carrot, and peas

BROCHETA DE POLLO

Trozos de pechuga marinada a la parrilla acompañado con papas andinas y ensalada finalmente cortadas con un delicioso alineó de frutas.

Grilled marinated breast pieces accompanied with Andean potatoes and salad, finally cut with a delicious fruit row.



PARRILLA ANDINA

ESPECIALES

CUY AL HORNO 1/2 CUY 55

Este plato se acompaña con nuestro cremoso capchi de setas a la brasa, que combina perfectamente con el sabor del cuy. Viene con nuestro delicioso rocoto relleno, nuestra ensalada criolla y papas andinas.

This dish is accompanied by our creamy grilled mushroom capchi, which blends perfectly with the flavor of guinea pig. It comes with our delicious stuffed rocoto pepper and our criolla salad and andean potatoes.

ANTICUCHO DE CORAZÓN 35 (2 BROCHETAS)

Corazón de res marinado en nuestra deliciosa salsa anticuchera cocido a la brasa. Lo servimos con una cremosa salsa de huacatay y sarza criolla, papa helada hecha por nuestros campesinos en los Andes peruanos y rocoto relleno.

Beef heart marinated in our delicious anticuchera sauce and cooked on the grill. We serve it with a creamy huacatay sauce and criolla sarza, and chilled potatoes made by our farmers in the Peruvian Andes and stuffed rocoto.

CHAUFA ESPECIAL 45

CROCANTE DE CUY 60 1/2 CUY

Crujiente y textura de cuy. Lo acompañamos con nuestro pastel de papa, que está relleno de delicioso queso andino. Lleva soufflé de rocoto, que es un poco picante, y una fresca ensalada de hojas orgánicas.

Crispy and tender guinea pig. We accompany it with our potato pie, which is filled with delicious Andean cheese. It comes with stuffed rocoto pepper, which is slightly spicy, and a fresh organic leaf salad.

PARRILLA ANDINA 2PAX 100

Fiesta de carnes andinas: lomo de res, alpaca, pollo, trucha, salchicha artesanal, anticucho de corazón, anticucho mixto res y pollo, todo cocinado a la perfección. Acompañado de hongos, papas andinas salteadas con choclo y chimichurri. ¡Viene con nuestra porción de ensalada de hojas orgánicas para equilibrar el sabor!

Andean meat feast: beef tenderloin, alpaca, chicken, trout, artisan sausage, and beef heart skewers, anticucho mixed beef and chicken, all cooked to perfection. Served with mushrooms, Andean potatoes sautéed with corn and chimichurri. It comes with our portion of organic leaf salad to balance the flavors!

ESPECIALES

CHICHARRÓN CUSQUEÑO 40

Chicharrón de cerdo confitado con sal de Maras, aromatizado con hierbabuena y servido con un suave tamal y papas andinas. Coronado con un picante y refrescante pico de gallo y galletas de moraya.

Confit pork crackling seasoned with Maras salt, infused with mint, and served with a soft tamale and Andean potatoes. Topped with a spicy and refreshing pico de gallo and moraya biscuits.

ANTICUCHO MIXTO 45

Mix 2 anticuchos de res, pollo, alpaca y chorizo artesanal a la parrilla, acompañado de nuestras papas nativas y nuestra fresca ensalada criolla. Salsa de uchucuta andina, que es una mezcla picante y sabrosa de hierbas y especias.

Grilled mix two grilled beef, chicken, alpaca and artisan chorizo, accompanied by our native potatoes and our fresh criolla salad. Andean uchucuta sauce, which is a spicy and flavorful blend of herbs and spices.

NATIVA 45

Cerdo ahumado salteado y aderezado con ajíes peruanos, choclo, arveja, zanahoria y pimentón, todo esto mezclado con arroz. Acompañamos este plato con ensalada criolla.

Smoked sautéed pork seasoned with Peruvian chili peppers, corn, peas, carrot, and bell pepper, all mixed with rice. We accompany this dish with criolla salad.



PIZZAS

PIZZA PRIMAVERA

32

Nuestra pizza a base de quinua está rellena de nuestra deliciosa salsa de tomate casera, cubierta con queso, coronada con tomates confitados, hojas frescas de albahaca y hongos ostra.

Our quinoa-based pizza is filled with our delicious homemade tomato sauce, covered with cheese, crowned with confit tomatoes, fresh basil leaves, and oyster mushrooms.

PIZZA PERUANISIMA

35

Nuestra pizza a base de quinua está rellena de tomate confitado con un toque de albahaca fresca, cubierta con queso andino y mozzarella, y adornada con lomo fino de res salteado.

Our quinoa-based pizza is filled with confit tomato with a touch of fresh basil, covered with Andean cheese and mozzarella, and topped with sautéed fine beef tenderloin.

FETUCHINI ALFREDO

35

PIZZA ANDINA

35

Una pizza personal hecha a base de quinua con un relleno de salsa huancaína y pollo grillado ahumado para un sabor único y auténtico.

A personal-sized quinoa-based pizza filled with huancaína sauce and smoked grilled chicken for a unique and authentic flavor.

PIZZA DE CHORIZO CON SALAME

32

Chorizo, salame, queso mozzarella y salsa de tomate

Chorizo, salami, mozzarella cheese and tomato sauce

LASAGNA BOLOGNESE

35

Capas de pasta fresca intercaladas con una sabrosa mezcla de carne de res, salsa de tomate casera y queso derretido.

Layers of fresh pasta interlaced with a tasty blend of beef, homemade tomato sauce, and melted cheese

PIZZA PERUANISIMA





HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA ANDINA 32

Una mezcla de carne de res y cordero a la parrilla y bañada en nuestra exquisita anticuchera. Acompañada de crocante de cebolla, queso, tocino, aguacate y hojas orgánicas, todo esto en nuestro pan brioche con papas andinas y nuestra deliciosa salsa de pimientos.

A mixture of grilled beef and lamb, bathed in our exquisite anticuchera sauce. Accompanied by crispy onion, cheese, bacon, avocado, and organic greens, all on our brioche bread with Andean potatoes our delicious pepper sauce.

HAMBURGUESA DE ALPACA 35

Lomo de alpaca finamente molida aromatizada con hierbas nativas, cebolla, orégano, mezclada a un punto de un sabor delicioso. Acompañada de lechuga, tomate, tocino, huevo y queso con papas andinas y nuestra deliciosa salsa de pimientos.

Finely ground alpaca loin flavored with native herbs, onion, oregano, mixed to a point of delicious flavor. Accompanied by lettuce, tomato, bacon, egg and cheese with Andean potatoes and our delicious pepper sauce.

HAMBURGUESA VEGETARIANA 28

Hongos y champiñones frescos a la parrilla, acompañados de aguacate cremoso, cebolla crujiente, quinua, hojas orgánicas y queso Edam, pan brioche tostado y papas nativas salteadas.

Grilled fresh mushrooms and champignons, accompanied by creamy avocado, crispy onion, quinoa, organic greens, and Edam cheese, toasted brioche bread and sautéed native potatoes.

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS 10

PORCIÓN DE ARROZ 10

PORCIÓN DE SALSAS 10



POSTRES

BRUSELINA DE LUCUMA

INTIRAYMI

20

Sumérgete en un delicioso pastel de choclo suave y esponjoso, acompañado por nuestro helado de frutillada con hierbas aromáticas que aportan un sabor auténtico. Decorado con láminas de oro, ¡el broche de oro

perfecto para tu experiencia gastronómica con nosotros!

Indulge in a delicious, soft and spongy corn cake, accompanied by our strawberry ice cream infused with aromatic herbs for an authentic flavor. Decorated with gold leaf, it's the perfect finishing touch to your

gastronomic experience with us!

BRUSELINA DE LUCUMA Y CHOCOLATE CON HELADO

25

Una exquisita combinación de la dulzura tropical de la lúcuma con el intenso sabor del chocolate, acompañada de crujientes galletas. Un postre que deleitará tus sentidos con su armonía de sabores y texturas.

An exquisite combination of the tropical sweetness of lúcuma with the intense flavor of chocolate, accompanied by crunchy cookies. A dessert that will delight your senses with its harmony of flavors and textures.

QORICANCHA

20

Delicioso cheesecake de quinua y hierba buena. Servido sobre tierra de pistacho y refrescante gel de manzana verde y arándanos, cierra tu experiencia con esta joyita de postre.

Delicious quinoa and peppermint cheesecake served on pistachio soil and refreshing green apple and blueberry gel, concluding your experience with this little gem of a dessert.

TORTA CON HELADO

20

Deliciosa torta de chocolate coronada con suave helado de frutilla y adornada con frutas frescas. Una explosión de sabores y contrastes que cautivarán a tu paladar en cada bocado.

Delicious chocolate cake topped with smooth strawberry ice cream and adorned with fresh fruits. An explosion of flavors and contrasts that will captivate your palate with every bite.

¡ A Ñ A Y !

! T H A N K Y O U !