

La Recova

RESTAURANTE

BY HOTEL SANTA ROSA

ENSALADAS Y SOPAS

Champiñones colorados / Reddened mushrooms	S/. 25
Rellenos de queso paria, parmesano y flameados en salsa anticuchera. Stuffed with paria, and parmesan cheese, smothered in an anticuchera sauce.	
La Ensalada del Sol / Sun Salad	S/. 21
Pollo a la plancha acompañado de mix de lechugas, palta, mix de quinuas, champiñones, aceitunas negras, queso paria y vinagreta de la casa Grilled chicken, Mixed lettuce, avocado, quinoa mix, mushrooms, blackolives, paria cheese, and house dressing.	
La Poderosa / The powerful salad	S/. 21
Pollo al grill, 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 Andina / Andean soup	S/. 20
Aderezo quinua mix con leche, tomate, zanahoria, apio. Quinoa mix with milk dressing, tomato, celery, carrot.	
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.	
Tallarín saltado de lomo/Sautéed tenderloin noodles	S/. 45
Lomo fino de res con espagueti, cebolla, aji amarillo, tomate, salsa oriental. Spaghetti with Tenderloin beef, onions, yellow pepper, tomato, oriental sauce.	
Pollito al grill / Grilled chicken	S/. 25
Filete de pollo, ensalada fresca, papas fritas. Chicken fillet, fresh salad, French fries.	

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.	
Trucha cebichera / Cevichera Trout	S/. 40
Trucha a la plancha, bañada en salsa cebichera, ensalada fresca y papas fritas. Grilled trout, smothered in cevichera sauce, fresh salad, and French fries.	

AREQUIPEÑOS !!

Rocoto relleno tradicional / Traditional stuffed rocoto	S/. 30
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 Milanese	S/. 20
En pan ciabatta, milanese argentina, tocino, queso mozzarella, chimichurri y papas fritas. On ciabatta bread, Argentine Milanese, bacon, mozzarella cheese, chimichurri 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 like egg, bacon, 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, pimiento y mozzarella. Mushrooms, basil, black olives, pepper and mozzarella.	

Adicionales: llévate cualquier agregado como jamón, champiñones, tocino, cebolla, pimiento 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 / Arequipa ice cream	S/. 12
Helado tradicional arequipeño con leche fresca, coco, canela y toffee. Traditional Arequipa 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 caramél y bañada con fudge. Classic cake filled with caramel and topped with fudge.	
Torta de zanahoria / Carrot cake	S/. 12
Queque de zanahoria con quinua. Carrot cake with quinoa.	

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 (Vino, Manzana)	S/. 38
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/. 7
Espresso coffee Britt	
Café Americano Britt	S/. 9
American coffee Britt	
Café Capuccino Britt	S/. 9
Capuccino coffee Britt	
Chocolate Caliente Clásico	S/. 10
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 / yacón 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	

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 SANTA ROSA