

CASA IKHU

ESPAÑOL



Has entrado en un oasis, un santuario dentro de la jungla de piedra, donde el alma encuentra alimento y renovación.

Mira a tu alrededor.

¿Qué ves?

La mesa frente a ti, tallada en piedra local, fue cuidadosamente moldeada por manos expertas. Los cojines que te sostienen fueron tejidos y teñidos a mano en un taller cercano.

Bajo tus pies y a tu alrededor, yacen piedras incas, antiguas guardianas de historias contadas a través del tiempo.

¿Has notado el espejo de agua? Su propósito es profundo: limpiar tu energía al entrar, liberándote de todo aquello que ya no te sirve, para que puedas entender plenamente el momento presente.

Los ingredientes que estás a punto de probar fueron transformados en platos que no pertenecen a ninguna cocina tradicional, sino únicamente a la nuestra.

Cada sabor guarda un secreto, y cada detalle de nuestro espacio fue cuidadosamente hecho para ti.

¿Eres plenamente consciente de este momento?

Pregúntate:

¿Quién soy?

¿Dónde estoy?

¿Qué es lo que realmente busco?

En estas preguntas yace la puerta al comienzo de tu viaje.

ENTRADAS

CONCHAS DEL PACÍFICO 30
Aceite de Codium & Tumbo.

TOMATES 25
Agua de Tomate, Tomate a la parrilla & Carbón.

CALAMARES 29
Calamar a la Parrilla, Choclo & Ají amarillo.

TARTAR DE ALPACA 30
Brioche de Papas Nativas & Ají Panca.

ATUN ALETA AMARILLA 25
Castaña Amazónica, Tostada de Maíz andino & Chile Guajillo.

FONDOS

PESCA MADURADA 45
Corvina, Salsa de Ají Amarillo & Loche.

RIB EYE 60
Angus Certificado, Macre & Flor de Jamaica.

COLIFLOR 35
Salsa Anticuchera & Granada.

SARTÉN DE PATO 65
Risotto, Magret de Pato o Pierna Confitada a elegir.

PANCETA DE CERDO 40
Panceta a baja temperatura, Puré de manzana asada & Demi-Glace.

POSTRES

GRANITA DE MUÑA 25
Crumble de manzana & Limón Rugoso.

PANNA COTTA 28
Mucilago, Cáscara & Cenizas de Cacao Chuncho.

THEOBROMAS 30
Galleta de Macambo, Mucilago de cacao & crema de Copoasú.

CASA IKHU

ENGLISH



You have stepped into an oasis, a sanctuary within the stone jungle, where the soul finds nourishment and renewal.

*Look around.
What do you see?*

The table before you, hewn from local stone, was lovingly shaped by skilled hands. The cushions that cradle you were hand-dyed and woven in a nearby workshop.

Beneath your feet and around you lie Incan stones, ancient keepers of stories whispered through time.

*Have you noticed the water mirror?
Its purpose is profound: to cleanse your energy as you enter, releasing all that no longer serves you so you may embrace the present moment fully.*

The ingredients you are about to taste were transformed into dishes that belong to no traditional cuisine—only to ours.

Each flavour carries a secret, and every detail of our space was thoughtfully crafted for you.

Are you fully conscious of this moment?

Ask yourself:

*Who am I?
Where am I?
What do I truly seek?*

In these questions lie the doorway to your journey's beginning.

STARTERS

PACIFIC SCALLOPS	30
Codium Oil & Tumbo.	
TOMATOES	25
Tomato Water, Grilled Tomato & Charcoal.	
CALAMARI	29
Grilled Calamari, Corn & Yellow Chili.	
ALPACA TARTARE	30
Native Potato Brioche & Aji Panca.	
YELLOWFIN TUNA	32
Amazon Nut, Andean Corn Toast & Guajillo Chili.	

MAINS

DRY AGED CORVINA	45
Corvina, Aji Amarillo Sauce & Loche Squash.	
RIB EYE	60
Certified Angus, Macre Squash & Hibiscus Sauce.	
CAULIFLOWER	32
Anticuchera Sauce & Pomegranate.	
DUCK SKILLET	65
Risotto, Duck Magret & Confit Leg to choose.	
PORK BELLY	40
Slow-Cooked Pork Belly, Roasted Apple Purée & Demi-Glace.	

DESSERTS

ANDEAN MINT GRANITA	25
Apple Crumble and Creole Lemon.	
PANNA COTTA	28
Cacao Mucilage, Husk & Chunchu Cacao Ashes	
THEOBROMAS	30
Macambo Cookie, Cacao Mucilage & Cupoasu Cream.	

COCKTAILS

SUNSET MIRAGE	45
Our version of Naked & Famous Mezcal Ojo de Tigre, Aperol & lemon extract	
ASNAPA	39
Mezcal Ojo de Tigre, Bianco Vermouth, golden pineapple, milk & lemon extract	
PALOMA	44
Mezcal Ojo de Tigre, Salqa Verde, Campari, Tahiti lime, grapefruit cordial & Maras salt	
MEZCAL ESPRESSO MARTINI	45
Mezcal Ojo de Tigre, coffee Salqa, agave honey & espresso	
APEROL MARGARITA	38
Tequila Altos, Aperol, Salqa Verde, agave honey, lemon extract & smoked salt	
NEGRONI SOUR	38
Hendricks Flora Adora, Campari, Rosso Vermouth, grapefruit cordial, Tahiti lime, & egg white	
MOSCOW MULE	39
Grey Goose, ginger extract & lemon extract	
JUNGLE BIRD	35
Santa Teresa Rum, Salqa Añejo, lemon ex- tract, pineapple extract, Campari, origami filtrated & spearmint	
ICHU CARAJILLO	41
Mezcal Ojo de Tigre, Licor 43 & espresso	

BEER

Zenith Ausangate IPA	23
Zenith Pale Ale	23

FRESH WATER & SODAS

Horchata water	14
Hibiscus and rosemary soda	14
Sparkling water Munay	12
Still water Munay	12
Iced tea	15

CÓCTELES

SUNSET MIRAGE	45
Nuestra versión de Naked & Famous Mezcal Ojo de Tigre, Aperol & extracto de limón	
ASNAPA	39
Mezcal Ojo de Tigre, Vermouth Bianco, piña golden, leche & extracto de limón	
PALOMA	44
Mezcal Ojo de Tigre, Salqa Verde, Campari, limón Tahiti, cordial de toronja & sal de maras	
MEZCAL ESPRESSO MARTINI	45
Mezcal Ojo de Tigre, Salqa de café, miel de agave & espresso	
APEROL MARGARITA	38
Tequila Altos, Aperol, Salqa Verde, miel de agave, extracto de limón & sal ahumada	
NEGRONI SOUR	38
Gin Hendricks Flora Adora, Campari, Vermouth Rosso, cordial de toronja, limón Tahiti & clara	
MOSCOW MULE	39
Grey Goose, kion & extracto de limón	
JUNGLE BIRD	35
Santa Teresa Ron, Salqa Añejo, extracto de limón, extracto de piña, Campari, filtra- do origami & hierbabuena	
ICHU CARAJILLO	41
Mezcal Ojo de Tigre, Licor 43 & espresso	

CERVEZA

Zenith Ausangate IPA	23
Zenith Pale Ale	23

FRESH WATER & SODAS

Horchata	14
Jamaica con Romero	14
Agua con gas Munay	12
Agua sin gas Munay	12
Iced tea	15

COCKTAILS

SUNSET MIRAGE	45
Our version of Naked & Famous Mezcal Ojo de Tigre, Aperol & lemon extract	
ASNAPA	39
Mezcal Ojo de Tigre, Bianco Vermouth, golden pineapple, milk & lemon extract	
PALOMA	44
Mezcal Ojo de Tigre, Salqa Verde, Campari, Tahiti lime, grapefruit cordial & Maras salt	
MEZCAL ESPRESSO MARTINI	45
Mezcal Ojo de Tigre, coffee Salqa, agave honey & espresso	
APEROL MARGARITA	38
Tequila Altos, Aperol, Salqa Verde, agave honey, lemon extract & smoked salt	
NEGRONI SOUR	38
Hendricks Flora Adora, Campari, Rosso Vermouth, grapefruit cordial, Tahiti lime, & egg white	
MOSCOW MULE	39
Grey Goose, ginger extract & lemon extract	
JUNGLE BIRD	35
Santa Teresa Rum, Salqa Añejo, lemon ex tract, pineapple extract, Campari, origami filtrated & spearmint	
ICHU CARAJILLO	41
Mezcal Ojo de Tigre, Licor 43 & espresso	

BEER

Zenith Ausangate IPA	23
Zenith Pale Ale	23

AGUAS FRESCAS & SODAS

Agua de Horchata	14
Jamaica & Romero	14
Agua con gas	12
Agua sin gas	12
Iced tea	15

COCTÉLES

SUNSET MIRAGE	45
Nuestra versión de Naked & Famous Mezcal Ojo de Tigre, Aperol & extracto de limón	
ASNAPA	39
Mezcal Ojo de Tigre, Vermouth Bianco, piña golden, leche & extracto de limón	
PALOMA	44
Mezcal Ojo de Tigre, Salqa Verde, Campari, limón Tahiti, cordial de toronja & sal de maras	
MEZCAL ESPRESSO MARTINI	45
Mezcal Ojo de Tigre, Salqa de café, miel de agave & espresso	
APEROL MARGARITA	38
Tequila Altos, Aperol, Salqa Verde, miel de agave, extracto de limón & sal ahumada	
NEGRONI SOUR	38
Gin Hendricks Flora Adora, Campari, Vermouth Rosso, cordial de toronja, limón Tahiti & clara	
MOSCOW MULE	39
Grey Goose, kion & extracto de limón	
JUNGLE BIRD	35
Santa Teresa Ron, Salqa Añejo, extracto de limón, extracto de piña, Campari, filtrado origami & hierbabuena	
ICHU CARAJILLO	41
Mezcal Ojo de Tigre, Licor 43 & espresso	

CERVEZA

Zenith Ausangate IPA	23
Zenith Pale Ale	23

FRESH WATER & SODAS

Horchata water	14
Hibiscus and rosemary soda	14
Sparkling water	12
Still water	12
Iced tea	15

VINOS

TINTO

Chateau Du Cedre Le Marcel, Malbec	150
Chateau D´ Aydie Aramis Rouge, Blend	150
Durigutti Cocoliche, Blend	140
Villard L´ Appel des Sereines, Syrah	220
CDC Cedre Heritage, Malbec	190
Villard Primer Jugo, Syrah	180
Folklore, Manseng Noir	195
Folklore Maceración Carbónica, Arinarnoa	170
Domaine Roche Audran, Blend	180

BLANCO

Cara Sucia Blanco Legítimo, Blend	165
Wunsh et Mann, Riesling	190
Petit Clocher, Sauvignon Blanc	170
Chateau du Cedre Blandin, Blend	150
Chateau D´ Aydie Aramis Blanc, Blend	150
Humberto Canale Old Vineyard, Riesling	180
Castel Pujol Folklore, Blend	150
De Martino 3 Volcanes, Chardonnay	210
Cosmic Amber 2023, Blend	150
Roberto Henríquez 2022, Semillón	185
Korta, Sauvignon Blanc	150

ORANGE

Castel Pujol Folklore, Blend	170
------------------------------	-----

PETNAT

Castel Pujol Folklore, Pet Nat	135
--------------------------------	-----

WINES

RED

Chateau Du Cedre Le Marcel, Malbec	150
Chateau D´ Aydie Aramis Rouge, Blend	150
Durigutti Cocoliche, Blend	140
Villard L´ Appel des Sereines, Syrah	220
CDC Cedre Heritage, Malbec	190
Villard Primer Jugo, Syrah	180
Folklore, Manseng Noir	195
Folklore Maceración Carbónica, Arinarnoa	170
Domaine Roche Audran, Blend	180

WHITE

Cara Sucia Blanco Legítimo, Blend	165
Wunsh et Mann, Riesling	190
Petit Clocher, Sauvignon Blanc	170
Chateau du Cedre Blandin, Blend	150
Chateau D´ Aydie Aramis Blanc, Blend	150
Humberto Canale Old Vineyard, Riesling	180
Castel Pujol Folklore, Blend	150
De Martino 3 Volcanes, Chardonnay	210
Cosmic Amber 2023, Blend	150
Roberto Henríquez 2022, Semillón	185
Korta, Sauvignon Blanc	150

ORANGE

Castel Pujol Folklore, Blend	170
------------------------------	-----

PETNAT

Castel Pujol Folklore, Pet Nat	135
--------------------------------	-----