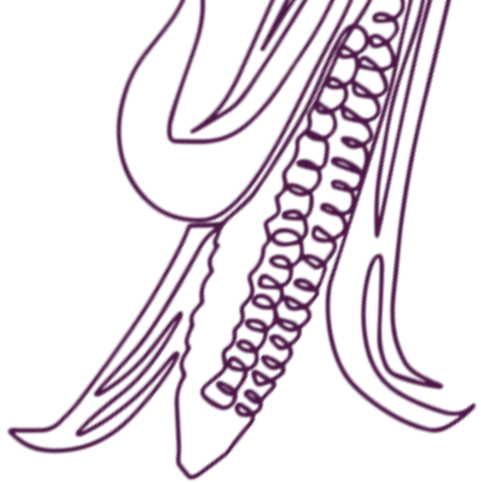




native

COCINA PERUANA

After years of work in the city of Cusco with the support of ORGANIKA RESTAURANT we opened NATIVE, inspired by our Peruvian food, using vegetables grown in our farm Organika Rumichaca - Urubamba and products from various regions of the country.



Después de años de trabajo en la Ciudad del Cusco con el respaldo de ORGANIKA RESTAURANT abrimos NATIVE, inspirados en nuestra comida Peruana, utilizando verduras cultivadas en nuestra huerta Organika Rumichaca - Urubamba y productos de varias regiones del país.



APPETIZER / ENTRADAS



TROUT TIRADITO / TIRADITO DE TRUCHA

Dazzle your sense with our delicious, sashimi-style "tiradito" trout, fresh slices on a yellow chilli pepper "tiger's milk" sauce, topped with andean chalaquita (chopped onion mix) avocado and sweet potato mousse.



Delicioso tiradito de trucha, corte al estilo sashimi, sobre un espejo de leche de tigre al "aji amarillo", mousse de palta & camote, Maíz, Cochayuyo, cubierto con "chalaquita andina" y "t'octo".

NATIVE CAUSA / CAUSA NATIVE

Potato and smoked trout pie stuffed with avocado, Andean yellow potato, beet, served with olive tartar, purple olive mayonnaise and Cheq'che corn.



Causa de Trucha ahumada rellena de palta, papa amarilla andina, beterraga, acompañado con Tartar Acevichado, Mayonesa de aceituna morada y maíz Cheq'che.

TROUT CEVICHE / CEVICHE DE TRUCHA

Chunks of fish from the high Andean lakes marinated with "leche de Tigre", accompanied by sweet potatoes, onions, chili peppers and roasted corn from Urubamba.



Trozos de Pescado de los Lagos alto-andinos marinados en Leche de Tigre, acompañado de dulces camotes, Cebolla, Ajíes y maíz tostado de Urubamba.

SALADS / ENSALADAS

TROUT SALAD / ENSALADA DE TRUCHA

Smoked trout strips, avocado, tomato, onion, fennel, dehydrated black olives, lettuce mix, Mezclum, sprouts and homemade vinaigrette.



Tiras de trucha ahumada, palta, tomate, cebolla, hinojo, aceitunas botijas deshidratadas, mix de Lechugas, Mezclum, brotes y vinagreta de la casa.

GOAT CHEESE SALAD / ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Creamy goat cheese, fresh arugula and lettuce, tomatoes, pieces of avocado, bell pepper, toasted linseed in a sweet elderberry vinaigrette.



Cremoso queso de cabra, fresca rúcula y lechuga, tomate, trozos de palta, pimienta morrón, semillas tostadas de linaza en dulce vinagreta de sauco.

CHICKEN SALAD / ENSALADA DE POLLO

Thyme chicken pieces, crispy lettuce, Arugula, baked tomatoes, bell pepper, wild sprouts, avocado strips, Parmesan cheese and caesar vinaigrette.



Trozos de pollo al Tomillo, crocante lechuga, Arugula, tomates horneados, pimienta morrón, Brotes silvestres, tiras de palta, parmesano y vinagreta cesar.



SOUPS / SOPAS

PUMPKIN CREAM / CREMA DE ZAPALLO

Zapallo grown in the Urubamba Valley topped with goat cheese.



Zapallo cultivado en El Valle de Urubamba viene con queso de cabra.

HOMEMADE SOUP / SOPA DE CASA

Colorfull nutritive Quinoa of the mountains accompanied by carrot, zucchini and pumpkin.



Selección de nutritiva Quinoa de colores de las montañas acompañado de zanahoria, zucchini y zapallo.

MAIN COURSES / FONDOS

SHREDDED CHICKEN IN YELLOW PEPPER CREAM / AJÍ DE GALLINA

Shredded chicken, slightly spiced with yellow chilli pepper-and-cheese cream, served with native potatoes, steamed rice, garnished with lettuce, eggs and black olives.



Trozos de gallina en salsa cremosa con ají amarillo, queso fresco y especias, servido con papas nativas, arroz blanco, huevo y aceituna "botija".

WOK-STIR-FRY BEEF TENDERS / LOMO SALTADO

Wok-stir-fry with Oriental - Peruvian sauce, onions, tomatoes & yellow chilli pepper, steamed rice and native potatoes fries.



Lomo de res en trozos, a fuego fuerte sellado al wok, saltado con salsa oriental - Peruana, cebolla, ají amarillo y tomate, acompañado con arroz blanco y papas fritas.

CHICKEN CHAUFAS / CHAUFAS DE POLLO

A Cantonese Peruvian classic, wok sautéed rice with vegetables accompanied with pieces of chicken and pickled radishes of the house.



Un clásico peruano cantonés ,arroz saltado al wok con verduras acompañado con trozos de Pollo y rabanitos encurtidos de la casa.

QUINOTTO

Delicious multi-colored quinoa with Peruvian chilli yellow pepper and white cream sauce, garnished with crunchy seasonal vegetables, zucchini, Pumpkin, Andean and Parmesan cheese, topped with tender leaves from the garden.



Deliciosa Quinoa de colores al ají amarillo y crema de leche, acompañada de crocantes verduras de estación, zucchini, zapallo, quesito andino, parmesano y con tiernas hojas de la huerta.



ROASTED LAMB / KANKACHO MACHO

Traditional Ayaviri's roasted lamb, native potatoes, smoked chili, black beer and local uchucuta sauce, accompanied with potato pie.



Kankacho tradicional de Ayaviri, asado de cordero al horno de barro y leña, papa nativa, ají ahumado, cerveza negra y salsa local, uchucuta, acompañado con pastel de papa.

MILANESA DE POLLO

Breaded chicken breast with eggs and bread, served with fettuccini al Pesto.



Pechuga de pollo marinada en nuestra receta de casa, empanizado con huevo y pan, acompañado con fettuccini al Pesto.

BAKED TROUT / TRUCHA A LA TEJA

Enjoy our catch of the day, aromatized with andean aromatic herbs, baked in our wood-fired oven, served with fried native potatoes, grilled vegetables, avocado and fresh salad.



Trucha aromatizada a las finas hierbas, horneado en nuestro horno a leña, acompañado con papas doradas, hortalizas de nuestra huerta, palta y una mini ensalada fresca.



DEEP FRIED PORK BELLY / CHICHARRÓN DE CERDO

Tasty "Chicharron Cusqueño" of pork belly marinated for 72 hours in our homemade recipe, accompanied with golden potatoes, mint salad, onion and housemade Uchucuta.



Sabroso "Chicharron Cusqueño" de panceta de cerdo marinado previamente por 72 horas con nuestra receta casera, papas doradas, ensalada de hierbabuena, cebolla y Uchucuta de la casa.

GRILLED ALPACA / ALPACA A LA PARRILLA

Our grill Alpaca tender loin served with yellow potato Gnoquis in a white creamy sauce top off with aged parmesan cheese and fresh Arugula.



Lomo fino de Alpaca de altura a la parrilla, acompañada de ñoquis caseros de papa amarilla en cremosa salsa blanca aromatizada con salvia y queso parmesano, semillas de Girasol y fresca Arugula de nuestra Chacra.

TALLARIN SALTADO DE POLLO O RES

Chicken pieces or beef pieces sautéed in a wok with noodles, onion, tomato, yellow chili peppers, Chinese onion heads and cilantro.



Trozos de Pollo salteados al Wok con Tallarines, Cebolla, Tomato, Ají amarillo, Cabezas de Cebolla China y Culantro.

ALPACA BURGER

Homemade grilled Alpaca loin hamburger, lettuce, cheese, zucchini, onion, french fries and homemade bread.



Lomo de Alpaca molido con especias de la casa, a la parrilla, lechuga, tomate, queso, zucchini, cebolla, papas fritas y pan casero.





BAKED GUINEA PIG / CUY AL HORNO

🕒 1 hour.
(previous reservation)

Cuy seasoned with huacatay (black mint), garlic and native spices, slow baked in firewood, salad, Uchucuta accompanied with potatoes.



Cuy condimentado con hartos ajo, huacatay y especias nativas horneado en leña, ensaladita y Uchucuta acompañado de papas.

MEAT LASAGNA IN WOOD OVEN / LASAGNA DE CARNE A LA LEÑA

Delightful Slow-cooked gravy with tomatoes, mushrooms, beef and bechamel sauce. Layer on with homemade pasta squares, spinach, wild mushrooms, mozzarella cheese and baby leaves from our farm.



Delicioso y casero Guiso de carne en cocción lenta, salsa blanca casera, pasta, espinaca, hongos silvestres y hojitas del huerto.

VEGETABLES LASAGNA COOK IN A WOOD OVEN / LASAGNA DE VERDURAS A LA LEÑA

Tender and crunchy seasonal vegetables from our farm zucchini, broccoli, bell pepper, white onions, mushrooms served in our delicious homemade tomato sauce. In a gratin style from our wood-fired oven.



Tiernas y crocantes verduras de estación de nuestro huerto, zucchini, brócoli, pimiento morrón, cebolla blanca, hongos bañadas en nuestra deliciosa salsa de tomate casera gratinado en nuestro horno a leña.



PIZZAS WITH SOURDOUGH IN WOOD OVEN PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

SMOKED TROUT PIZZA / PIZZA DE TRUCHA AHUMADA

Homemade pizza, Mozzarella, pomodoro sauce, smoked trout, onion, Arugula, Capers and leaves from the farm.



Masa casera, Mozzarella, salsa de pomodoro, trucha ahumada, cebolla, Alcaparras y hojas de la huerta.

GOAT CHESSE PIZZA / PIZZA CON QUESO DE CABRA

Creamy goat cheese, cheese mix, arugula, elderberry jam, flowers and sprouts.



Cremoso queso cabra, Mix de quesos, Rucula, mermelada de sauco, flores y brotes.

SEASONAL VEGGIE PIZZA / PIZZA VEGETARIANA

Enjoy our veggie pizza with pomodoro sauce, Mozzarella, zucchini, tomatoes, white onions, "botija" olives, fresh mushrooms and leaves from the farm.



Pizza casera con salsa de tomate, Mozzarella, zucchini, cebolla blanca, tomates, morrón, aceituna "Botija", hongos frescos y hojas de la Chacra.

PIZZA MARGARITA

Try our classic margarita with pomodoro sauce, Mozzarella, fresh tomatoes and tender basil from our farm.



Pizza casera con salsa de tomate, Mozzarella, tomate fresco y tiernas hojas de albahaca de nuestra huerta.



DESSERTS / POSTRES

CHOCOLATE CAKE / TORTA DE CHOCOLATE

Soft chocolate cake with chocolate frosting



Suave torta de Chocolate con cobertura de chocolate.

FRUIT ICE CREAM / HELADO DE FRUTAS CASERO

Homemade seasonal fresh fruit ice cream, topped with fruit syrup and flower petals



Helado casero de fruta fresca de estación, coronado con jarabe de fruta y pétalos de flores

SOFT DRINK / BEBIDAS SIN ALCOHOL

CHICHA MORADA

Purple corn, pineapple and sweet spices

LIMONADA REGULAR

LIMONADA DE MIX DE MENTAS

Lemonade with fresh mix mints, a classic of Organika Rest.

ICED TEA / TÉ HELADO

KOMBUCHA

With black tea, orange and kion / Con Té negro, Naranja y Kiñón.

AGUA

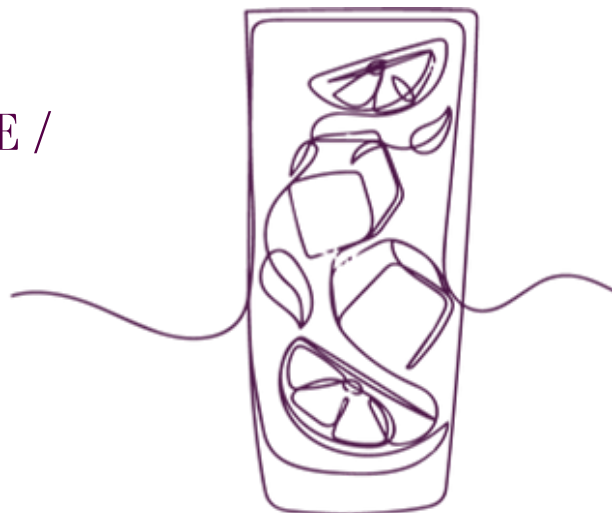
sparkling or still water.

SODAS DE CASA

FRUTOS DEL BOSQUE

URUBAMBINA

NATURAL JUICE / JUGOS



COCKTAILS

NATIVE

Eucalyptus, Kion, Lemon, Pisco and sparkling water.

UPICHU PUNCH

Pisco, Pineapple, Orange, Passion Fruit and Cedron.

CHILCANO

PISCO SOUR

CAPITAN

ALGARROBINA

MARACUYÁ SOUR

GIN & TONIC

AMAZONIC

HENDRICK

CITADELLE

TANQUERAY

BOMBAY

WHITLEY NEILL BLACK

BEEFEATER 24

CRAFT BEER

CERVEZA ARTESANAL ZENITH

IPA / HINCHADA

WINE COCKTAILS / COCTELES CON VINO

SANGRÍA *(Glass)*

Selected home wine, pisco, orange and apple /
Vino selecto, pisco, naranja y manzana.

VINO CALIENTE / MULLED WINE *(Glass)*

Selected home wine, pisco, spices and orange /
Vino selecto, pisco, especias y naranja.





PISCOS PERUANOS

3 GENERACIONES

Acholado - Quebranta

GRAN CRUZ

Quebranta

4 GALLOS

Quebranta - Italia

HUAMANI

Torontél - Quebranta - Acholado

VIÑAS DE ORO

Mosto verde Acholado

LA CARAVEDO

Acholado

VIEJO TONEL

Quebranta - Mollar

FERREIROS

Quebranta - Acholado

TABERNEO EDICIÓN LIMITADA

Italia - Acholado

TABERNEO COLECCIÓN PRIVADA

3 cepas - Quebranta

TACAMA GRAN DEMONIO

Mosto verde Acholado

HOT DRINKS / BEBIDAS CALIENTES

NATURAL HERBAL INFUSION FROM OUR FARM

(3-5 Mints infusión needed) Peppermint, Lemongrass, Coca leaves, Fennel.

(Reposar de 3 a 5 minutos) Hierba buena, Hieba luisa, Manzanilla, Hinojo, Hojas de Coca.

ESPRESSO

FLAT WHITE

AMERICANO

MACCHIATO

CAPUCCINO

CORTADO

LATTE

MOCACCINO

CHOCOLATE CALIENTE / HOT CHOCOLATE

Made of real "Cacao beans" /
Chocolate caliente con Cacao puro.



Our coffee is grown in Cusco and roasted on our local.
Nuestro café es cultivado en Cusco y tostado en nuestro local.

WINE BY THE GLASS / VINOS POR COPA

RED/TINTO

TASO'REAL TEMRANILLO SECO, ESPAÑA

WHITE/BLANCO

COUSIÑO MACUL DON LUIS SAUVIGNON BLANC, CHILE

SPARKLING

TACAMA ORQUIDEA NEGRA, PERÚ.

ROI DE PARIS, FRANCIA.

WHITE WINES / VINOS BLANCOS

CHARDONNAY

FINCA FLICHMAN ROBLE CHARDONAY, CHILE

NIETO SENETINER EMILIA CHARDONAY, ARGENTINA

SAUVIGNON BLANC

FINCA LA LINDA, SAUVIGNON BLANC, ARGENTINA.

COUSIÑO MACUL DON LUIS SAUVIGNON BLANC, CHILE

LA MAS BONITA, ESPAÑA.

PINOT GRIGIO

FREIXENET COLLETON, PINOT GRIGIO, ITALIA.

WHITE WINES / VINOS BLANCOS

CABERNET SAUVIGNON

CAUSIÑO MACUL DON LUIS, CHILE.

NORTON COLECCION, ARGENTINA

TARAPACA RESERVA, CHILE

CONO SUR RESERVA ESPECIAL, CHILE

I HEART, HUNGRÍA.

CREMASCHI FURLOTTI RESERVA, CHILE

CONO SUR RESERVA, CHILE

TEMPRANILLO

TASO'REAL, ESPAÑA

BLEND

CONO SUR ORGANIC, CABERNET SAUVIGNON-CARMENERE-SYRAH, CHILE

ALIWEN RESERVA CABERNET SAUVIGNON -CARMENERE, CHILE

MALBEC

NORTON COLECCION MALBEC, ARGENTINA

CONO SUR ORGANIC, CHILE

EMILIA NIETO SENTENIER, ARGENTINA.

CARMENERE

CONO SUR BICICLETA RESERVA, CHILE

CONO SUR ESPECIAL RESERVA, CHILE

ALIWEN RESERVA, CHILE

