The ROOF

CRUDOS, CEVICHES & ENSALADAS

OSTRAS S, MO — 36
MIGNONETTE, LIMA
OSTRA ADICIONAL — 6

POKE BOWL P, S, C, H, S, SO, FS — 24
ARROZ SAZONADO O QUINOA, AGUACATE, VEGETALES LAMINADOS, ENCURTIDOS, CACAHUETES, SOJA DULCE O VINAGRETA DE MISO
AÑADE CORVINA ACEVICHADA — +4
AÑADE SALMÓN TERIYAKI — +4
AÑADE POLLO AL MISO — +3
OPCIÓN VEGETARIANA

GUACAMOLE DE 20 INGREDIENTES G, H, C, L, S, FS — 22
TOTOPOS, AGUACATE RECIÉN PRENSADO, CEBOLLA ROJA, TOMATE, AJO, ROCOTO, ACEITE DE CILANTRO, GRANADA, CHOCLO BEBÉ, TOCINO, FRIJOLES NEGROS, HUEVOS DUROS, CACAHUETES, QUINOA CRUJIENTE, PLÁTANO LIOFILIZADO, PUNTAS DE CILANTRO, LIMA, PIMIENTA NEGRA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, AJÍ LIMO

ENSALADA CÉSAR G, H, P, L, S, M — 24
QUESO PARMESANO, PAN FRITO, ANCHOAS, HUEVO
AÑADE POLLO A LA PARRILLA — +3
AÑADE GAMBAS A LA PARRILLA — +4

CEVICHE IMPERIAL P, A — 24
CORVINA, PALTA, CEBOLLA, CHOCLO, CHULPI, BONIATO CARAMELIZADO

CEVICHE CARRETILLERO G, H, P, L, A, M — 26
PESCADO DEL DÍA, PULPO, CALAMAR FRITO, LECHE DE TIGRE DE ROCOTO

DEGUSTACIÓN DE CEVICHES G, H, P, L, A, M, SE — 28
IMPERIAL, CARRETILLERO, NIKKEI

CHICHARRÓN DE CALAMAR G, P, S, MO, H — 22
CHALACA SAZONADA, TÁRTARA

TAPAS & RACIONES

CAUSA DE POLLO Y BUEY DE MAR C, H, P, S — 21
PALTA, TOMATES SEMISECOS, CILANTRO
OPCIÓN VEGANA — 18

VIEIRAS A LA PARRILLA H, S, M, FS — 24
COLIFLOR TOSTADA, ACEITE DE CHORIZO IBÉRICO Y TOMATE SEMISECO

BAO AL VAPOR G, H, L, S, SO, FS, SE — 22
POLLO FRITO, VEGETALES ENCURTIDOS, ENSALADA DE HIERBAS
OPCIÓN VEGETARIANA — 20

PAPA RELLENA G, H, L, A, S, FS — 22
COLA DE BUEY, MAYONESA DE ROCOTO, SALSA CRIOLLA

GLUTEN / G	PESCADO / P	APIO / A	SÉSAMO / SÉ	FRUTOS SECOS / FS
CRUSTÁCEOS / CR	CACAHUETES / C	MOSTAZA / M	MOLUSCOS / MO	ALTRAMUZ / AL
HUEVOS / H	LÁCTEOS / L	SULFITOS / S	SOJA / SO	

COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD, APOYAMOS LA PESCA SOSTENIBLE Y GARANTIZAMOS QUE NUESTROS PRODUCTOS SEAN REGIONALES Y DE TEMPORADA.

OROYA
AT EDITION

The ROOF

PRINCIPALES

TIRAS DE POLLO FRITO G, H, A, SO — 22
MIEL DE CÍTRICOS Y AJÍ LIMO, PAPAS FRITAS O ENSALADA DE LA CASA

CEVICHE DE PATO L, S — 32
PIERNA CONFITADA, NARANJA AGRIA, CEBOLLAS, CREMA DE PALLARES

LUBINA AL VAPOR G, H, P, S, SO — 25
PACHIKAY, BOK CHOY, SÉSAMO NEGRO

LOMO SALTADO TRADICIONAL G, H, A, S, M, FS — 36
CUBOS DE LOMO SALTEADO, CEBOLLA ROJA, TOMATITOS, PAPAS REVENTADAS, ROCOTO

ARROZ DE SEPIA P, A, S, M — 22
EMULSIÓN DE SEPIA, CHALACA ENCURTIDA, PALTA QUEMADA

OROYA BURGER G ,H, M, L — 28
HAMBURGUESA CASERA, PAN DE PAPA, QUESO CHEDDAR, CEBOLLAS CARAMELIZADAS,
SALSA BBQ HOISIN, PAPAS FRITAS O ENSALADA DE LA CASA

ACOMPAÑANTES

ARROZ BLANCO L — 5

PATATAS MINIS H — 6
EMULSIÓN DE AJO NEGRO

ENSALADA VERDE — 5
VINAGRETA DE LA CASA

DULCES

DULCE DE VERANO S — 12
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA, SOPA PISCO ITALIA, ESPUMA DE LIMA

FLAN DE COCO Y CARAMELO DE RON H, L, S — 12
SOPA FRÍA DE FRUTOS ROJOS

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES CASEROS — 12
SORBETE DE VAINILLA CROCANTE H, C, L, FS
SORBETE DE KEFIR & LIMA L
SORBETE DE FRAMBUESA, LIMON & MENTA L, SO
SORBETE DE CITRICOS L, SO

GLUTEN / G	PESCADO / P	APIO / A	SÉSAMO / SÉ	FRUTOS SECOS / FS
CRUSTÁCEOS / CR	CACAHUETES / C	MOSTAZA / M	MOLUSCOS / MO	ALTRAMUZ / AL
HUEVOS / H	LÁCTEOS / L	SULFITOS / S	SOJA / SO	

COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD, APOYAMOS LA PESCA SOSTENIBLE Y GARANTIZAMOS QUE NUESTROS PRODUCTOS SEAN REGIONALES Y DE TEMPORADA.

OROYA
AT EDITION

The ROOF

RAW,, CEVICHES & SALADS

OYSTERS SU, MO — 36
MIGNONETTE, LIME
ADDITIONAL OYSTER — 6

POKE BOWL F, SU, P, E, SU, S, N — 24
SEASONED RICE OR QUINOA, AVOCADO, SLICED VEGETABLES, PICKLES, SEEDS, SWEET SOY OR MISO VINAIGRETTE
ADD CEVICHE-STYLE SEA BASS — +4
ADD TERIYAKI SALMON — +4
ADD MISO CHICKEN — +3
VEGETARIAN OPTION

20 INGREDIENTS GUACAMOLE G, E, P, D, SU, N — 22
TOTOPOS, FRESHLY PRESSED AVOCADO, RED ONION, TOMATO, GARLIC, ROCOTO, CILANTRO OIL, POMEGRANATE, BABY CORN, BACON, BLACK BEANS, HARD-BOILED EGGS, PEANUTS, CRISPY QUINOA, FREEZE-DRIED BANANA, CILANTRO TIPS, LIME, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BLACK PEPPER, AJÍ LIMO

CEASAR SALAD G, E, F, D, SU, M — 24
PARMESAN CHEESE, CRISPY BREAD, ANCHOVIES, EGG
ADD GRILLED CHICKEN — +3
ADD GRILLED PRAWNS — +4

SEABASS IMPERIAL CEVICHE F, C — 24
AVOCADO, RED ONION, GIANT CORN, FRIED CORN, CARAMELIZED SWEET POTATO

CEVICHE CARRETILLERO G, E, F, D, C, MO — 26
CATCH OF THE DAY, OCTOPUS, FRIED CALAMARI, ROCOTO LECHE DE TIGRE

CEVICHE TASTING G, E, F, D, C, M, SE — 28
IMPERIAL, CARRETILLERO, NIKKEI

FRIED CALAMARI G, F, SU, MO, E — 22
ONION CREOLE SALSA, TARTARE SAUCE

TAPAS & SMALL PORTIONS

CHICKEN, CRAB AND AVOCADO CAUSA P, E, F, SU — 21
SEMI DRIED TOMATOES, CILANTRO
VEGAN OPTION — 18

GRILLED SCALLOPS E, SU, M, N — 24
TOASTED CAULIFLOWER, CHORIZO AND SUNDRIED TOMATO OIL

BAO BUN G, E, D, SU, S, N, SE — 22
FRIED CHICKEN, PICKLED VEGETABLES, HERB SALAD
VEGETARIAN OPTION — 20

STUFFED POTATO G, E, D, C, SU, N — 22
OXTAIL, ROCOTO MAYONNAISE, CREOLE SAUCE

GLUTEN / G	FISH / F	CELERY / C	SESAME / SE	NUTS / N
SHELLFISH / SF	PEANUTS / P	MUSTARD / M	MOLLUSKS / MO	LIPIN / L
EGGS / E	DAIRY / D	SULPHITES / SU	SOY / S	

CONSCIOUS OF OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY, WE SUPPORT SUSTAINABLE FISHING AND GUARANTEE THAT OUR PRODUCTS ARE REGIONAL AND SEASONAL.

OROYA
AT EDITION

The ROOF

MAINS

FRIED CHICKEN FINGERS G, E, C, S — 22
CITRUS & LIMO CHILI HONEY, CELERY, FRIES OR HOUSE SALAD

DUCK WARM CEVICHE D, SU — 32
CONFIT LEG, SOUR ORANGE, ONIONS, LIMA BEAN CREAM

STEAM SEA BASS G, E, F, SU, S — 25
PACHIKAY, BOK CHOY, BLACK SESAME

LOMO SALTADO G, E, C, SU, M, N — 36
STIR-FRIED BEEF FILET, RED ONIONS, CHERRY TOMATOES, POTATOES, ROCOTO

SQUID INK RICE F, C, SU, M — 22
SQUID INK EMULSION, PICKLED CHALACA, BURNED AVOCADO

OROYA BURGER G ,E, M, D — 28
HOUSE MADE BURGER, POTATO BUN, CHEDDAR CHEESE, CARAMELIZED ONIONS,
BBQ- HOISIN, FRIES OR HOUSE SALAD

SIDES

WHITE RICE D — 5

BABY POTATOES E — 6
BLACK GARLIC EMULSION

GREEN SALAD — 5
HOUSE DRESSING

SWEETS

DULCE DE VERANO SU — 12
SEASONAL FRESH FRUIT, ITALIAN PISCO SOUP, LIME FOAM

COCUNUT & RUM CARAMEL FLAN E, D, SU — 12
COLD BERRIES SOUP

HOMEMADE ICE-CREAM & SORBET SELECTION — 12
VANILLA CROCANTE SORBET E, P, D, N
KEFIR & LIME SORBET D
RASPBERRY, LEMON & MINT SORBET D, S
CITRUS SORBET D, S

GLUTEN / G	FISH / F	CELERY / C	SESAME / SE	NUTS / N
SHELLFISH / SF	PEANUTS / P	MUSTARD / M	MOLLUSKS / MO	LIPIN / L
EGGS / E	DAIRY / D	SULPHITES / SU	SOY / S	

CONSCIOUS OF OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY, WE SUPPORT SUSTAINABLE FISHING AND GUARANTEE THAT OUR PRODUCTS ARE REGIONAL AND SEASONAL.

OROYA
AT EDITION