

RESTAURANT MIRADOR



ENTRADAS

ENSALADA CESAR

Lechuga fresca, pollo salteado, queso y crotones de pan.

S/ 25.00

PALTA RELLENA ROYAL INN

Vegetales salteados con pechuga de pollo en cubitos, con base de lechuga y rodajas de palta.

S/ 25.00

PAPA LA HUANCAINA

Salsa a base de ají amarillo, queso, cebolla, aceituna y huevo sancochado.

S/ 25.00

SOPAS Y CREMAS

DIETA DE POLLO

Caldo acompañado con verduras, pollo en cubos y cabello de ángel.

S/ 25.00

SOPA A LA MINUTA

Carne picada acompañado de papa amarilla, cabello de ángel y huevo.

S/ 25.00

CREMA DE ZAPALLO

Crema a base de zapallo con crotones de pan con queso rallado

S/ 30.00

SUDADO DE TRUCHA

Consomé de trucha de la región con vegetales y crocante de trucha

S/ 35.00

PLATOS DE FONDO NOVOANDINA

LOMO SALTADO CON TALLARINES A LA HUANCAINA

Trozos de lomo, flameado con gajos de cebolla, tomate y ají amarillo acompañado de tallarines gruesos en salsa

S/ 65.00

MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA

Filete de pollo en panko, con salsa de tomate, gratinado con queso, acompañado de papas fritas andinas y ensalada de casa

S/ 65.00

RESTAURANT MIRADOR



ENTREES

CAESAR SALAD

Fresh lettuce, sautéed chicken, cheese, and bread croutons.

S/ 25.00

ROYAL INN STUFFED AVOCADO

Sautéed vegetables with diced chicken breast, served on a bed of lettuce with avocado slices.

S/ 25.00

PAPA LA HUANCAINA

Potatoes covered in a creamy sauce made from ají amarillo (yellow chili pepper), cheese, onion, olives, and a hard-boiled egg.

S/ 25.00

SOUPS & CREAMS

CHICKEN DIET SOUP

Broth with vegetables, diced chicken, and angel hair pasta.

S/ 25.00

SOPA A LA MINUTA

Minced beef soup with yellow potato, angel hair pasta, and egg.

S/ 25.00

PUMPKIN CREAM SOUP

Creamy pumpkin-based soup with bread croutons and grated cheese.

S/ 30.00

SWEATED TROUT

Regional trout consommé with vegetables and crispy trout.

S/ 35.00

MAIN DISHES

NOVOANDINA

LOMO SALTADO WITH HUANCAINA NOODLES

Strips of beef flambéed with onion wedges, tomato, and ají amarillo (yellow chili pepper), served with thick noodles in a creamy Huancaína sauce.

S/ 65.00

CHICKEN MILANESE A LA NAPOLITANA

Panko-crusted chicken fillet with tomato sauce, gratinated with cheese, served with Andean French fries and a house salad.

S/ 65.00

RESTAURANT MIRADOR



PASTAS

- TALLARINES A LO ALFREDO** **S/ 40.00**
*Tallarines cocidos en salsa blanca y jamón,
rallado con queso andino.*
- TALLARINES A LA BOLOGNESA** **S/ 45.00**
*Tallarines cocidos, en salsa de tomate y carne picada,
rallado con queso parmesano*

GASTRONOMIA PERUANA

- LOMO SALTADO O POLLO SALTADO** **S/ 60.00**
*Trozos de lomo fino de res flambeados al wok con gajos de tomate
y cebolla acompañado de arroz blanco y papas nativas*
- CHAUFA DE POLLO O CARNE** **S/ 40.00**
*Arroz frito estilo asiático con trozos de pollo
y tortilla de huevo*
- CHULETA DE CERDO** **S/ 65.00**
*Chuleta marinada en aderezo casero con finas hierbas,
acompañado de papas andinas doradas, arroz blanco
y ensalada de casa.*

PIQUEOS

- PAPAS ANDINAS** **S/ 20.00**
*Papitas cusqueñas salteadas con romero
acompañado de salsa huancaína*
- BROCHETAS DE POLLO O RES** **S/ 30.00**
*Dos brochetas estilo oriental con papas crocantes
y salsa de casa*
- SANDWICH DE POLLO O MIXTO** **S/ 25.00**
*En pan de oropesa con lechuga y tomate
acompañado de las salsas de casa*

RESTAURANT MIRADOR



PASTAS

ALFREDO NOODLES **S/ 40.00**

Noodles cooked in white sauce and ham, grated with Andean cheese.

BOLOGNESE NOODLES **S/ 45.00**

Cooked noodles, in tomato sauce and minced meat, grated with Parmesan cheese.

PERUVIAN GASTRONOMY

LOMO SALTADO OR POLLO SALTADO **S/ 60.00**

Strips of tenderloin beef flambéed in a wok with tomato wedges and onion, served with white rice and native potatoes.

CHAUFA WITH CHICKEN OR BEEF **S/ 40.00**

Asian-style fried rice with chicken pieces and egg omelet.

PORK CHOP **S/ 65.00**

Chop marinated in homemade dressing with fine herbs, served with golden Andean potatoes, white rice, and house salad.

APPETIZERS

ANDEAN POTATOES **S/ 20.00**

Sautéed Cusco potatoes with rosemary, served with Huancaína sauce.

CHICKEN OR BEEF SKEWERS **S/ 30.00**

Two oriental-style skewers with crispy potatoes and house sauce.

CHICKEN OR MIXED SANDWICH **S/ 25.00**

On Oropesa bread with lettuce and tomato, served with house sauces.

RESTAURANT **MIRADOR**



POSTRES

<i>Alfajores rellenos con manjar</i>	<i>S/ 15.00</i>
<i>Torta húmeda de chocolate</i>	<i>S/ 18.00</i>
<i>Ensalada de frutas con helado</i>	<i>S/ 20.00</i>

BEBIDAS FRIAS O HELADAS

<i>Chicha morada, jarra 1L</i>	<i>S/ 20.00</i>
<i>Limonada con hierba buena, jarra 1L</i>	<i>S/ 20.00</i>
<i>Carambola con muña, jarra 1L</i>	<i>S/ 20.00</i>
<i>Cervezas (cusqueña dorada, cusqueña de trigo) personal</i>	<i>S/ 12.00</i>
<i>Agua de mesa y mineral, medianas</i>	<i>S/ 6.00</i>
<i>Gaseosas (coca cola, Inka cola) medianas</i>	<i>S/ 6.00</i>

BEBIDAS CALIENTES

<i>Te piteado Royal Inn (te con macerado de pisco con frutos rojos)</i>	<i>S/ 30.00</i>
<i>Café expreso</i>	<i>S/ 15.00</i>
<i>Café americano</i>	<i>S/ 12.00</i>
<i>Infusiones (muña, coca, manzanilla, anís) Taza</i>	<i>S/ 6.00</i>
<i>Mates naturales (Muña, hierbabuena, Manzanilla) taza</i>	<i>S/ 8.00</i>



RECOMENDACIÓN DEL CHEFF

CUY ANDINO	S/ 90.00
CHICHARRON CUSQUEÑO	S/ 70.00

RESTAURANT MIRADOR



DESSERTS

<i>Alfajores filled with manjar</i>	<i>S/ 15.00</i>
<i>Moist chocolate cake</i>	<i>S/ 18.00</i>
<i>Fruit salad with ice cream</i>	<i>S/ 20.00</i>

COLD DRINKS

<i>Pitcher of Chicha Morada 1L</i>	<i>S/ 20.00</i>
<i>Pitcher of Lemonade with Mint 1L</i>	<i>S/ 20.00</i>
<i>Pitcher of Starfruit with Muña 1L</i>	<i>S/ 20.00</i>
<i>Beers (Cusqueña Dorada, Cusqueña de Trigo) personal</i>	<i>S/ 12.00</i>
<i>Medium Table Water and Mineral Water</i>	<i>S/ 6.00</i>
<i>Medium Sodas (Coca Cola, Inka Cola)</i>	<i>S/ 6.00</i>

HOT DRINKS

<i>Royal Inn Té Piteado (Tea with pisco macerated with red fruits)</i>	<i>S/ 30.00</i>
<i>Espresso coffee</i>	<i>S/ 15.00</i>
<i>American coffee</i>	<i>S/ 12.00</i>
<i>Infusions (Muña, Coca, Chamomile, Anise) Cup</i>	<i>S/ 6.00</i>
<i>Natural Teas (Muña, Peppermint, Chamomile) Cup</i>	<i>S/ 8.00</i>



CHEFF RECOMMENDATION

CUY ANDINO	<i>S/ 90.00</i>
CHICHARRON CUSQUEÑO	<i>S/ 70.00</i>