

"OUR CUISINE IS THE RESULT OF THE BLEND OF THE INCAS WITH THE SPANIARDS, AFRICANS,
CHINESE, ITALIANS AND JAPANESE. OROYA IS THE WAY WE EXPRESS IT IN MADRID"

DIEGO MUÑOZ

OYSTERS, TIGER'S MILK, ROASTED LIMO CHILI OIL, IBERIAN LARD, ROASTED BRAZILIAN NUTS	23
RED PRAWN TEMPURA, PANCA AND LIMO CHILI TENSUYU, SMOKED EGGPLANT	24
FRIED CALAMARI PUCUSANA STYLE, LIME AND FISH EMULSION, CHIVES	22
AJI DE GALLINA CROQUETTES, BOTIJA OLIVE EMULSION	12
OX HEART ANTICUCHO, YELLOW POTATOES, ANDEAN CHILI CHALACA	18
BAO BUN, LACQUERED PORK BELLY, PICKLED VEGETABLES, HERBS SALAD	18
TRADITIONAL SEA BASS CEVICHE, RED ONION, GIANT CORN, FRIED CORN, CARAMELIZED SWEET POTATO	24
RED PRAWN TIRADITO, YELLOW CHILI, PRAWN OIL, CORIANDER, AVOCADO	22
MARINATED BONITO TARTAR, PICKLED SEAWEED, RADISH AND CUCUMBER, PONZU, CURED EGG YOLK	22
SEASONAL TOMATOES, TOMATO AND CHIVE BROTH, ESCABECHE OIL, FRIED BREAD	16
SALT CRUST POTATOES, HUANCAINA, COFFEE, RED ENDIVE	18
GRILLED CHICKEN THIGH, ANTICUCHERA SAUCE, PICKLED CABBAGE	25
GRILLED SCALLOPS, YELLOW CHILI CHALACA, POTATO FOAM	24
FRIED EGG AND RICE, FURIKAKE, CURED JOWL, CHORIZO AND SUN-DRIED TOMATO OIL	20
OROYA BURGER WITH BRIOCHE BUN, CHEDDAR CHEESE, CHERRY TOMATOES CHUTNEY, FRIES	28
GRILLED BEEF FILET, GIANT CORN CREAM, PICKLED ONIONS, FRIED RICE, BEEF JUS	36
CUSTARD APPLE, MERINGUE, MANJAR, ORANGES	12
FRESH FRUITS SOAKED IN PISCO ITALIA AND SPICES BROTH, LIME FOAM	12
CHOCOLATE AND PISTACHIO CRUSTED LUCUMA, BLACKBERRY, VANILLA, ROSEMARY	14

O R O Y A
AT EDITION

"NUESTRA COCINA ES EL RESULTADO DEL MESTIZAJE DE LOS INCAS CON LOS ESPAÑOLES, AFRICANOS, CHINOS, ITALIANOS Y JAPONESES. OROYA ES EL MEDIO POR EL CUAL LO EXPRESAMOS EN MADRID"

DIEGO MUÑOZ

OSTRAS, LECHE DE TIGRE, ACEITE DE AJÍES ASADOS, LARDO IBÉRICO, CASTAÑAS DE BRASIL TOSTADAS	23
GAMBÓN ROJO EN TEMPURA, TENSUYU DE AJÍ PANCA Y LIMO, BERENJENA AHUMADA	24
CALAMARES FRITOS ESTILO PUCUSANA, EMULSIÓN DE LIMA Y PESCADO, CEBOLLÍN	22
CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA, EMULSIÓN DE ACEITUNA DE BOTIJA	12
ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE RES, PAPAS AMARILLAS, CHALACA DE AJÍES ANDINOS	18
BAO, PANCETA LAQUEADA, VEGETALES ENCURTIDOS, ENSALADA DE HIERBAS	18
CEVICHE ESENCIAL DE CORVINA, CEBOLLA, CHOCLO, CHULPI, BONIATO CARAMELIZADO	24
TIRADITO DE GAMBAS, AJÍ AMARILLO, ACEITE DE GAMBAS, CILANTRO, AGUACATE	22
TARTAR DE BONITO MARINADO, ALGAS, NABO Y PEPINO ENCURTIDOS, PONZU, YEMA CURADA	22
TOMATES DE TEMPORADA, CALDO DE TOMATE Y CEBOLLINO, ACEITE DE ESCABECHE, PAN FRITO	16
PAPAS SALADAS, HUANCAINA, CAFÉ, ENDIVIA ROJA	18
PIERNA DE POLLO A LA PARRILLA, ANTICUCHERA, COL ENCURTIDA	25
VIEIRAS A LA PARRILLA, CHALACA DE AJÍ AMARILLO, ESPUMA DE PAPA	24
ARROZ CON HUEVO FRITO, FURIKAKE, LARDO IBÉRICO, ACEITE DE CHORIZO Y TOMATES SECOS	20
HAMBURGUESA OROYA CON PAN BRIOCHE, QUESO CHEDDAR, CHUTNEY DE TOMATES CHERRY, PATATAS FRITAS	28
SOLOMILLO A LA PARRILLA, CREMA DE CHOCLO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, ARROZ FRITO, JUGO DE RES	36
CHIRIMOYA, MERENGUE, MANJAR, NARANJAS	12
FRUTAS FRESCAS MARINADAS EN CALDO DE ESPECIAS Y PISCO ITALIA, ESPUMA DE LIMA	12
LÚCUMA CUBIERTA DE CHOCOLATE Y PISTACHO, MORA, VAINILLA, ROMERO	14

OROYA
AT EDITION