

"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, YELLOW CHILI LECHE DE TIGRE, HAZELNUTS, BROWN BUTTER	24
TRADITIONAL SEA BASS CEVICHE, RED ONION, GIANT CORN, FRIED CORN, CARAMELIZED SWEET POTATO	26
NIKKEI TUNA TIRADITO, TAMARIND, SHISO, DAIKON	25
STEAMED ADOBO MUSSELS, FRIED BREAD, JORA CORN, RED ONION, PANCA CHILI	21
SALT-CRUSTED POTATOES, OCOPA SAUCE, COFFEE, ROASTED KALE, CURED CHEESE	16
RED PRAWN TEMPURA, PANCA AND LIMO CHILI TENSUYU, SMOKED EGGPLANT, PAK CHOY	24
AJÍ DE GALLINA CROQUETTES, BOTIJA OLIVE EMULSION	12
DUCK ESCABECHE, CONFIT LEG, ONION, YELLOW CHILI, SWEET POTATO	32
GRILLED SCALLOPS, YELLOW CHILI CHALACA, POTATO FOAM	24
PUCUSANA STYLE FRIED CALAMARI, LIME AND FISH EMULSION, CHIVES	22
VEAL SWEATBREADS, ANTICUCHERA SAUCE, YELLOW POTATOES, ANDEAN CHILI CHALACA	22
BAO BUN, GLAZED PORK BELLY, PICKLED VEGETABLES, HERB SALAD	18
GRILLED LEEKS, HUANCAINA SAUCE, PINENUTS, APRICOT, ROMANESCO BROCCOLI	18
CAPON AIRPORT, FRIED RICE, CHAR SIU PORK, PRAWN OMELETTE	25
GRILLED ENTRECOTE, CHIFA STYLE EGGPLANT	36
CHOCOLATE AND PISTACHO-CRUSTED LÚCUMA, BLACKBERRY, VANILLA, ROSEMARY	14
CUSTARD APPLE, MERINGUE, MANJAR, ORANGES	12
COCONUT AND CARAMEL FLAN, CHILLED BERRY SOUP	12
CHOCOLATE, CHOCOLATE, CHOCOLATE	14
EDITION ICE CREAM SELECTION	10

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 DE AJÍ AMARILLO, AVELLANAS, MANTEQUILLA AVELLANADA	24
CEVICHE TRADICIONAL DE CORVINA, CEBOLLA, CHOCLO, CHULPI, BONIATO CARAMELIZADO	26
TIRADITO NIKKEI DE ATÚN, TAMARINDO, SHISO, NABO	25
MEJILLONES COCIDOS EN ADOBO, PAN CRUJIENTE, CHICHA DE JORA, CEBOLLA ROJA, AJÍ PANCA	21
PAPAS SALADAS, SALSA OCOPA, CAFÉ, KALE ASADO, QUESO CURADO	16
GAMBÓN ROJO EN TEMPURA, TENSUYU DE AJÍ PANCA Y LIMO, BERENJENA AHUMADA, PAK CHOY	24
CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA, EMULSIÓN DE ACEITUNA DE BOTIJA	12
ESCABECHE DE PATO, PIERNA CONFITADA, CEBOLLA, AJÍ AMARILLO, BATATA	32
VIEIRAS A LA PARRILLA, CHALACA DE AJÍ AMARILLO, ESPUMA DE PAPA	24
CALAMARES FRITOS ESTILO PUCUSANA, EMULSION DE LIMA Y PESCADO, CEBOLLINO	22
MOLLEJAS DE TERNERA, SALSA ANTICUCHERA, PAPAS AMARILLAS, CHALACA DE AJÍES DE LOS ANDES	22
BAO, PANCETA LAQUEADA, VEGETALES ENCURTIDOS, ENSALADA DE HIERBAS AROMÁTICAS	18
PUERROS A LA PARRILLA, SALSA HUANCAINA, PIÑONES Y OREJONES EN MANTEQUILLA, ROMANESCO	18
AEROPUERTO CAPON, ARROZ FRITO, CERDO CHAR SIU, TORTILLA DE GAMBAS	25
ENTRECOTE A LA PARRILLA, SALSA DE BERENJENA ESTILO CHIFA	36
LÚCUMA CUBIERTA DE CHOCOLATE Y PISTACHO, MORA, VAINILLA, ROMERO	14
CHIRIMOYA, MERENGUE, MANJAR, NARANJAS	12
FLAN DE COCO Y CARAMELO, SOPA FRÍA DE FRUTOS ROJOS	12
CHOCOLATE, CHOCOLATE, CHOCOLATE	14
SELECCIÓN DE HELADOS EDITION	10

OROYA
AT EDITION