



ENTRADAS Y SOPAS - STARTERS & SOUPS

CARPACCIO DE TRUCHA DE LOS ANDES,

vinagreta de culantro, tamarindo y ajonjolí, dedos de palta con ajonjolí.

Andean trout carpaccio,
dice of avocado with sesame.

\$20 | S/ 66 **S**

PAISAJE DE LA SELVA,

mix de lechugas del valle, queso brie de Oxapampa al panko, palmitos, tomate cherry, fresas, pecanas con vinagreta de fresas al balsámico y flores comestibles.

Jungle landscape,
mixed lettuce, Brie cheese from Oxapampa fried with panko, palm heart, garden cherry tomato, strawberries, pecans, with balsamic strawberry vinaigrette.

\$20 | S/ 66 **F G L**

ENSALADA MEZCLUN DE LECHUGA

Berenjena, tomates, trucha ahumada, queso cremoso a las finas hierbas y vinagreta de mango al balsámico.

Mezclun salad with lettuce,
Eggplant, tomatoes, smoked trout, cream cheese with aromatic herbs and balsamic mango vinaigrette.

\$25 | S/ 83 **L**

DEGUSTACIÓN DE LOS ANDES,

yuca infusionada en maíz morado, papitas cocktail horneadas con sal de maras, salsa Huancaína, huevo de codorniz en salsa "uchucuta" queso paria frito con salsa de rocoto.

Andean tasting,
cassava with purple corn dye, baked new potato with maras salt, Huancaína sauce, quail egg with "uchucuta" sauce, paria cheese fried in chili "rocoto" sauce.

\$25 | S/ 83 **L G M**

FOIE GRAS CON SAUCO,

uvas y manzanas, sal rosada de maras, hierbas andinas.

Foie Gras with elderberry,
grapes, apples, pink "Maras" salt.

\$35 | S/ 116

CAUSA COLORES Y SABORES DEL PERÚ,

Causa de espinaca, tapenade de aceitunas, pulpo y gravlax de trucha, causa de rocoto con conchas laminadas en mayonesa de wasabi, pollo y alioli.

Peruvian "Causas"
(mashed potatoes flavored with lime juice)
spinach with octopus, olives tapenade and trout gravlax, rocoto chili with slices of scallops in wasabi mayonnaise and chicken with aioli.

\$20 | S/ 66 **H**

SOPA PAN

Sopa pan Crema de patatas y poro a la mantequilla, servida en corteza de pan crocante.

Bread bowl soup,
creamy potatoes, leek soup, scented with butter

\$20 | S/ 66 **G L**

CHUPE ANDINO DE QUINUA

Pollo, huevo de codorniz, habas verdes, queso, patatas y leche.

Quinoa Andean soup,
chicken, quail egg, green fava beans, cheese, potatoes and milk.

\$20 | S/ 66 **L**





FONDOS - MAIN COURSES

MAGRET DE PATO

quinoto con vegetales y salsa de aguaymanto.

Duck magret,
vegetables quinoto and gooseberry sauce.

\$35 | S/116 **L**

LECHONCITO, MACERADO EN CHICHA DE JORA COCIDO A BAJA TEMPERATURA,

acompañado de papitas nativas cocidas al vapor,
salteadas en aceite de oliva.

Suckling pig macerated in corn beer,
cooked at low temperature,
accompanied by tiny potatoes, sautéed in olive oil.

\$35 | S/116 **G**

CANILLA DE CORDERO DESHUESADA EN REDUCCIÓN DE SUS JUGOS,

puré de coliflor al perfume de trufa blanca,
ensalada de arúgula bañada en aceite de oliva
del Yauca.

Boneless lamb shank in its juices reduction,
cauliflower purée with white truffle oil flavor,
rucula salad with Yauca olive oil.

\$40 | S/132 **G**

MEDALLONES DE LOMO DE RES, EN SALSA DE PIMIENTA

molle con puré de papas rústicas al aroma de
trufa blanca y chimichurri andino.

Beef tenderloin medallion served in pink pepper
sauce, andean mashed potatoes flavored with
truffles and andean chimichurri

\$45 | S/149 **L**

ALPACA GRILLADA,

Con ravioles de espinaca rellenos de choclo de
Urubamba, salsa de sauco y picadillo de tomate
al aceto balsámico.

Grilled alpaca loin,
spinach ravioli filled with Urubamba corn,
elderberry sauce, and tomato brunoise scented
with balsamic aceto.

\$35 | S/116 **G L**

PECHUGA DE POLLO EN COSTRA DE QUINUA, RELLENA CON JAMÓN Y QUESO

puré de yuca y tomate cherry grillado.

Grilled chicken breast in quinoa crust,
filled with cheese and ham,
cassava puree and grilled cherry tomatoes.

\$30 | S/99 **G**



PASTA

RAVIOLIS DE AJÍ AMARILLO RELLENOS DE CAMOTE HORNEADO,

queso Manchego y muña.

Yellow chili Raviolis filled with
baked sweet potato,
Manchego cheese and “muña” andean mint.

\$25 | S/83 **G L**

ARROZ MELOSO COCIDO EN INFUSIÓN DE HONGOS PORCON,

setas del Valle Sagrado salteados en mantequilla
y espuma de champiñones.

Risotto with Porcon mushrooms,
wild mushrooms from Sacred Valley, sautéed with
butter and mushrooms foam.

\$40 | S/132 **L**



PESCADO - FISH

TRUCHA DEL VALLE SAGRADO A LA PARRILLA

en aromas de ají amarillo, chicha de jora con
yuca al carbón.

Sacred Valley grilled trout
in yellow chilli flavors, corn beer and dark yucca

\$35 | S/116

PAICHE AMAZÓNICO

a la mantequilla de hierbas servido sobre
puré de castaña y cajun

Grilled white Paiche,
from peruvian jungle flavored with butter and aromatic
herbs served with chestnut and cajun purée

\$40 | S/132 **L F**

SUDADO DE CORVINA

al aroma de kion y aceite de ajonjolí servido con
shitake y verduras orientales

Stew Sea Bass,
flavored with ginger and sesame oil served with
wild mushrooms and vegetables

\$30 | S/99 **S**



F Frutos secos / Dried fruit

G Gluten / Gluten

L Lactosa / Lactose

S Ajonjolí / Sesame

M Maní / Peanut