



ENTRADAS Y SOPAS STARTERS & SOUPS

CAUSA DE PAPA PERUANITA,

pollo con alioli, palta cremosa de Quillabamba y tomate cherry de nuestro huerto.

Potato "Causa"

(mashed potatoes flavored with lime juice) filled with chicken in alioli sauce, creamy avocado from Quillabamba and our garden cherry tomato.

\$22 | S/ 73 **G** **H**

ENSALADA VERDE DE NUESTRO HUERTO,

mix de lechugas, palta, pepino, espinaca, espárragos, arúgula y vinagreta de airampo.

Our garden green salad,

mixed lettuces, avocado, cucumber, spinach, asparagus, rucula and airampo vinaigrette.

\$20 | S/ 66

CEVICHE DE TRUCHA DEL VALLE SAGRADO,

camote glaseado al anís estrella y choclo Urubambino.

Sacred Valley trout ceviche,

sweet potato glazed in star anise and Urubamba corn.

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

ENSALADA CAESAR'S,

lechuga Romana, tocino, crutones y láminas de queso parmesano.

Caesar's salad

Romaine lettuce, bacon, croutons and Parmesan cheese sheets

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

ENSALADA CRIOLLA CON TRUCHA AHUMADA,

lechuga americana, palta, tomate, enrollado de trucha y vinagreta de crema agria.

Creole salad with smoked trout,

American lettuce, avocado, tomatoes, rolled fillet of smoked trout and sour cream vinaigrette.

\$25 | S/ 83

SOPA CRIOLLA

Lomo picado de res, fideos finos, pasta de tomate, ají panca, leche y huevo frito de codorniz.

Peruvian creole soup

Minced beef, noodles, tomato paste, red pepper, milk and fried quail egg

\$17 | S/ 56 **G** **L**

CREMA DEL DÍA,

vegetales de nuestro huerto a orillas del Vilcanota.

Cream soup of the day,

garden vegetables from Vilcanota river shore.

\$15 | S/ 50 **G**

SOPA DEL DÍA,

reponedora y calentita.

Soup of the day "for spiritual repair".

\$15 | S/ 50 **A**



FONDOS - MAIN COURSES

LOMO SALTADO, A NUESTRO ESTILO CON BASTANTE JUGO,

mix de papa huayro, papa peruanita con piel y arroz blanco con choclo.

Peruvian style sautéed beef tenderloin strips, mix of Huayro and Peruanita potato skin and white rice with corn.

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

ENTRAÑA A LA PLANCHA SERVIDA CON PASTEL DE PAPAS Y VERDURAS COCIDAS AL VAPOR

en una salsa cremosa de queso azul.

Grilled skirt steak

with cake potatoes and steamed vegetables, creamy blue cheese sauce.

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



G Con Gluten / With Gluten

L Con Lactosa / With Lactose

A Con Apio / With Celery

H Con huevo / With egg

SUPREMA DE POLLO A LA PLANCHA, RELLENA CON PROSCIUTTO Y QUESO CREMA

puré de pallares, salsa de estragón

**Grilled chicken breast stuffed with
prosciutto and cheese cream**

lima beans purée, tarragon sauce

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

CHICHARRÓN DE CERDO COCIDO A BAJA TEMPERATURA,

ensalada criolla.

**Crispy pork cooked in low temperature,
creole salad.**

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

FILETE DE TRUCHA EN COSTRA DE CHIA,

espárragos grillados, salsa de ají amarillo
con manzana.

Grilled trout filet with chia seed crust
grilled asparagus, yellow chili pepper sauce
with apple.

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

PAICHE DE CRIADERO A LA PLANCHA,

con arroz atamalado al culantro, cocido en
hoja de plátano y salsa de cocona.

Grilled white fish from peruvian jungle
with cocona fruit sauce served with rice
tamale and coriander wrapped with banana leaf

\$40 | S/ 132



PASTA

TAGLIATELLE, PENNE Ó FUSILLI, SALSA A ELECCIÓN:

Pomodoro, Alfredo, Pesto y del Chef.

Tagliatelle, Penne or Fusilli, sauce of your choice:
Pomodoro, Alfredo, Pesto and Chef style.

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



SÁNDWICHES

Acompañados con papas fritas
All sandwiches come with French fries

HAMBURGUESA DE TRUCHA CON ALCAPARRAS,

queso fresco, lechuga y tomate.

Trout hamburger,
capers, fresh cheese, lettuce and tomato.

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

HAMBURGUESA DE RES,

queso Edam, lechuga, tomate y tocino
servido con aros de cebolla crocante.

Hamburger with Edam cheese,
lettuce, tomato, bacon and crispy onion rings.

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

CLUB SÁNDWICH MACHUPICCHU

Machupicchu club sandwich

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

HAMBURGUESA DE VEGETALES DE ESTACIÓN,

gratinado con queso andino en pan pita.

Seasonal vegetables hamburger,
Andean cheese gratin served in pita bread.

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

WRAP DE TRUCHA AHUMADA,

ensalada de col, apio, lechuga, palta, yogur
natural de Urubamba y queso Paria.

Smoked trout wrap,
coleslaw salad, celery, lettuce,
avocado, natural yogurt from
Urubamba and Paria cheese.

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

