



En la cocina de nuestro restaurante El Huerto utilizamos ingredientes orgánicos producidos localmente como las famosas papas peruanas, maíz y trucha, así como los productos más frescos de nuestra huerto. Lo invitamos a disfrutar de nuestra comida.

At El Huerto kitchen we use locally produced organic ingredients as the famous Peruvian potatoes, corn and trout as well as the freshest products from our vegetable garden. We invite you to reduce your speed and enjoy our food.

## SOPAS • SOUPS

Crema de papa y poro

**S/ 54**

Potato and leek cream (M) (C)

**\$16**

Crema de zapallo "Macre"

emulsión de queso fresco, crotones al carbón, chip de queso parmesano y alcaparras encurtidas

**S/ 54**

Pumpkin cream (M) (C)

fresh cheese emulsion, charred croutons, Parmesan chip and pickled capers

**\$16**

Consomé de pollo y vegetales

servido con arroz o fideos y juliana de vegetales

**S/ 60**

Chicken vegetable consommé (C)

served with rice or noodles and vegetable julienne

**\$18**

Chupe de quinua

con pollo y huevos de codorniz

**S/ 54**

Quinoa bisque (M) (E)

with chicken and quail's eggs

**\$16**

Sopa criolla de res

verduras, fideo, leche, ají panca, orégano y huevo de codorniz frito

**S/ 60**

Creole soup with beef (M) (E) (Soy) (G)

vegetables, noodles, milk, dried hot chili pepper, oregano, and fried quail's egg

**\$18**

Impuestos y servicios están incluidos. Taxes and services charge are included.

(M) Contiene leche o productos lácteos | Contains milk or milk products  
(C) Contiene apio o productos con apio | Contains celery or celeriac products  
(F) Contiene pescado o productos pesqueros | Contains fish or fish products  
(E) Contiene huevos o derivados de huevo | Contains eggs or egg derivatives  
(Soy) Contiene soya | Contain soya

(G) Contiene cereales (gluten) | Contains cereals (gluten)  
(Ss) Contiene semillas de sésamo | Contains sesame seed  
(Mus) Contiene moluscos | Contains molluscs  
(Cr) Contiene crustáceos | Contains crustaceans  
(Sul) Contiene dióxido de azufre o sulfitos > 10ppm  
Contains sulphur dioxide or sulphites >10ppm

## ENTRADAS • STARTERS

### Ensalada Caesar Caesar salad (M) (E) (F)

simple plain

**S/ 54 \$16**

con láminas de pollo with chicken slices

**S/ 60 \$18**

### Ensalada verdes variados Mixed greens salad (M) (E) (G) (Soy) (Sul)

con gajos de naranja, manzana verde, queso andino frito al panko, vinagreta de mostaza Dijon

with orange slices, green apple, panko breaded Andean cheese and Dijon mustard vinaigrette

**S/ 57 \$17**

### Ceviche de trucha Andean trout ceviche (F) (Soy)

con bastones de yuca frita y camote

with fried yuca sticks and sweet potato

**S/ 80 \$24**

### Tartar de trucha Trout tartar (E) (Soy) (Ss) (Mus) (C) (Sul)

trucha de "Pumahuanca" acevichado, cremoso de palta al aceite de ajonjolí y kion

tartar of "Pumahuanca" trout, creamy avocado with sesame oil and ginger

**S/ 80 \$24**

### Tabulé de granos andinos y espárragos verdes Andean tabulé and green asparagus

ensalada de quinua, trigo y verduras del valle acompañado de espárragos al grill y chimichurri andino

quinoa and wheat salad mixed with vegetables from the Valley and grilled asparagus

**S/ 60 \$18**

### Panquitas "Panquitas" (M) (E) (G) (Soy) (Sul)

cremoso de maíz y queso Parea dorado a la plancha, acompañado con salsa "Huancaína"

traditional creamy corn and Parea cheese, seared and served with "Huancaína" sauce

**S/ 57 \$17**

### Hojas tiernas Tender greens (M) (E) (Soy)

texturas de camote, fresa, manzana, praliné de maíz, queso frito, vinagreta de maracuyá y aguaymanto

textures of sweet potato, strawberry, apple, corn praline, fried cheese, and passion fruit and cape gooseberry vinaigrette

**S/ 60 \$18**

Ensalada de palta criolla

tomate, cebolla, palmito, pepino  
y hojas de lechuga romana

**S/ 60**

Creole avocado salad (C)

with tomato, onions, palm hearts,  
cucumber and romaine lettuce

**\$18**

Causa rellena de pollo

tomate, palta, hojas tiernas,  
salsas de la casa y huevo  
de codorniz

**S/ 67**

Causa (M) (E) (Soy)

mashed potato stuffed with chicken,  
tomato, avocado, tender greens, house  
dressings, quail's eggs

**\$20**

---

**FONDOS • MAIN COURSES**

---

Spaghetti con una de nuestras salsas caseras

Pesto  
Napolitana

**S/ 67**

Bolognesa

**S/ 74**

Homemade spaghetti with the sauce of your choice

Pesto (E) (G) (Sul)

Napolitan (E) (G) (Sul)

**\$20**

Bolognese (E) (G) (Sul) (Soy)

**\$22**

Noodles Urubamba

salteados con ragout de hongos, arúgula  
de nuestro jardín, tomates confitados  
y queso parmesano

**S/ 87**

Noodles Urubamba

sautéed with mushrooms, rucula  
from our garden, confit tomatoes  
and parmesan cheese

**\$26**

Risotto de quinua

con hongos silvestres, aceite de trufa  
y espárragos al grill

**S/ 84**

Quinoa risotto (M) (Soy)

with wild mushrooms, truffle oil  
and grilled asparagus

**\$25**

Sudado de trucha

con papitas bebes, cebolla y tomate

**S/ 94**

Traditional trout stew (Soy)

with baby potato, onion and tomato

**\$28**

Tradicional ají de gallina

con arroz y papas al vapor

**S/ 90**

Traditional chili chicken stew (M) (E) (G)

with rice and steamed potato

**\$27**

Paiche al rocoto

pescado asado cubierto con juliana de kion y cebolla china, aromatizado con aceite de ajonjolí en caldo de shiitakes y acompañado de arroz frito con quinua

**S/ 94**

Rocoto chili Paiche (E) (F) (G) (Soy) (Ss)

fresh fish stew with ginger and scallion julienne, scented with sesame oil in shiitake broth, served with fried rice and quinoa

**\$28**

Lomo saltado criollo

servido con bastones de papas doradas y arroz blanco

**S/ 101**

Creole style sautéed beef strips (Cr) (Soy) (Sul)

served with home made french fries and white rice

**\$30**

Cuy confitado crocante

tradicional cuy crocante con papas mortero, ensalada verde y aromas de balsámico

**S/ 107**

Crispy confited guinea pig

traditional crispy guinea pig with mortar potatoes and green salad scented with balsamic vinegar

**\$32**

Chaufa

con quinua y vegetales de temporada

**S/ 70**

Fried rice (E) (Soy) (Ss)

with quinoa, seasonal vegetables, fried egg

**\$21**

Penne rigate con salame

zucchini, champiñones, aceituna, salsa de tomates frescos y albahaca

**S/ 74**

Penne rigate with salami (M) (E) (G) (Soy) (Mus) (Sul)

zucchini, mushrooms, olives, fresh tomato and basil dressing

**\$22**

Trucha marinada con hierbas andinas

humus de habas verdes, emulsión de sacha inchi

**S/ 94**

Trout marinated in Andean herbs (M) (F) (Soy) (N)

fava bean hummus with sacha inchi oil

**\$28**

Pollo pachamanquero

tubérculos de la zona y cremoso de maíz

**S/ 90**

Pachamanca chicken (M) (E) (G) (Soy) (Sul)

local tubers and creamed corn

**\$27**

Carrillera de res

cocida a baja temperatura con chicha de jora, majado de yuca y plátano

**S/ 94**

Beef cheek (M) (Soy) (Sul)

slowly in corn beer, mashed cassava and banana

**\$28**

<p><u>Lomo de res</u></p> <p>trigotto con tomates confitados y arvejas, salsa de pimienta molle</p> <p><b>S/ 101</b></p>	<p><u>Beef tenderloin (M) (E) (G) (Soy) (Sul)</u></p> <p>wheat risotto with tomato confit and peas, molle pepper sauce</p> <p><b>\$30</b></p>
<p><u>Lomo de alpaca</u></p> <p>mil hojas de papa, vegetales glaseados al aroma de romero, brotes del huerto y salsa de rocoto</p> <p><b>S/ 101</b></p>	<p><u>Alpaca Tenderloin (M) (E) (G) (Soy)</u></p> <p>scalloped potatoes, glazed vegetables in rosemary, garden greens and hot rocoto pepper sauce</p> <p><b>\$30</b></p>
<p><u>Bife ancho Angus Pride</u></p> <p>300gr</p> <p><b>S/ 121</b></p>	<p><u>Rib eye steak, Angus Pride</u></p> <p>300gr</p> <p><b>\$36</b></p>
<p><u>Entraña Angus Pride</u></p> <p>250gr</p> <p><b>S/ 121</b></p>	<p><u>Flank steak Angus Pride</u></p> <p>250gr</p> <p><b>\$36</b></p>

---

## POSTRES • DESSERTS

---

<p><u>Cheesecake de zapallo</u> con dulce de aguaymanto, salsa de sachatomate y helado de blanquillo</p> <p><b>S/ 40</b></p>	<p><u>Pumpkin cheesecake</u> (M) (E) (G) (N) and cape gooseberry jam, Andean tree tomato sauce and local peach ice cream</p> <p><b>\$12</b></p>
<p><u>Ponderación</u> espiral crujiente, chocolate blanco, salsa de algarrobina y helado de chirimoya</p> <p><b>S/ 47</b></p>	<p><u>Ponderacion</u> (M) (E) (G) crisp spiral with white chocolate, carob sauce and custard apple ice cream</p> <p><b>\$14</b></p>
<p><u>Chocolatísimo de muña</u> esfera rellena de mousse de chocolate, cremoso de choco muña, esponja de chocolate, praliné de nibs de cacao y helado de chocolate orgánico 75%</p> <p><b>S/ 47</b></p>	<p><u>Andean Mint Chocolatisimo</u> (M) (E) (G) a sphere stuffed with chocolate mousse, andean mint and chocolate cream, chocolate sponge, praline of chocolate nibs with ice cream made with 75% organic chocolate</p> <p><b>\$14</b></p>
<p><u>Tarta de manzana</u> crema de almendra y helado de eucalipto</p> <p><b>S/ 40</b></p>	<p><u>Apple tart</u> (M) (E) (G) (N) (Sul) almond cream and eucalyptus ice cream</p> <p><b>\$12</b></p>
<p><u>Crème bruleé de quinua</u> crema ligera al aroma de cedrón con toques de fresa</p> <p><b>S/ 40</b></p>	<p><u>Quinoa Crème Brulée</u> (M) (E) a light lemon verbena cream with strawberry garnish</p> <p><b>\$12</b></p>
<p><u>Sopa fría de mango</u> aromatizada con hierba luisa y kion, sorbete de camu camu</p> <p><b>S/ 40</b></p>	<p><u>Cold mango soup</u> perfumed with lemon grass and ginger, camucamu sherbet</p> <p><b>\$12</b></p>

Mousse de piña

cannoli de cereales andinos  
y sorbete de fresa

**S/ 40**

Pineapple mousse (M) (E) (G)

cannoli made with andean  
cereal and strawberry sorbet

**\$12**

Helados y sorbetes

Variedad de helados y sorbetes

**S/ 34**

Ice cream and sorbets

Assorted ice creams and sorbets sauce

**\$10**

Ensalada de frutas frescas

con almíbar de muña

**S/ 34**

Fresh fruit salad

with muña syrup

**\$10**

Fresas al horno

con romero, tomillo, vino blanco y eucalipto,  
acompañado de helado de vainilla

**S/ 40**

Baked strawberries

with rosemary, thyme, white wine, eucalyptus  
served with vanilla ice cream

**\$12**

Los precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/ 3.35.  
Al momento del pago se aplicará el tipo de cambio vigente publicado en Recepción.

Prices includes VAT and 10% service charge. Our reference exchange rate in Soles is S/ 3.35.  
At time of payment we'll apply the current exchange rate as displayed in the Reception area.