



SOPAS • SOUPS

Consomé de pollo y vegetales
servido con arroz o fideos y juliana de vegetales
S/. 53.00

Chicken vegetable consommé
served with rice or noodles and vegetable julienne
US\$15.00

(V) (G) Crema de papa y poro
S/. 53.00

Potato and leek cream **(V) (G)**
US\$15.00

(V) Crema de zapallo "Macre"
emulsión de queso fresco, crotones al carbón,
chip de queso parmesano y alcaparras encurtidas
S/. 53.00

Pumpkin cream **(V)**
fresh cheese emulsion, charred crotons,
Parmesan chip and pickled capers
US\$15.00

ENTRADAS • STARTERS

Ensalada Caesar
simple
S/. 56.00
con láminas de pollo
S/. 63.00

Caesar salad
plain
US\$16.00
with chicken slices
US\$18.00

(V) Ensalada verdes variados
con gajos de naranja, manzana verde, queso Andino
frito al panko, vinagreta de mostaza Dijon
S/. 56.00

Mixed greens salad **(V)**
with orange slices, green apple, panko breaded
Andean cheese and Dijon mustard vinaigrette
US\$16.00

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

(V) (G) (L) Ensalada kilómetro cero

lechugas, brotes y hortalizas de nuestro huerto, camote, beterraga y cebolla encurtida

S/. 56.00

Km zero salad **(V) (G) (L)**

lettuces, greens and baby leaves from our gardens, sweet potato, beetroot and pickled onion

US\$16.00

(V) (G) Ensalada de Tepuy

brotes orgánicos, berenjena frita, cebolla encurtida, ajonjolí, queso de cabra rallado y salsa de piña

S/. 56.00

Tepuy salad **(V) (G)**

baby organic leaves, fried eggplant, pickled onion, sesame, grated goat cheese and pineapple sauce

US\$16.00

(G) (L) Ceviche de trucha

con bastones de yuca frita y camote

S/. 63.00

Andean trout ceviche **(G) (L)**

with fried yuca sticks and sweet potato

US\$18.00

(L) Tartar acevichado

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

S/. 63.00

Ceviche tartar **(L)**

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

US\$18.00

(V) (L) Tabulé de granos andinos y espárragos verdes

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

S/. 56.00

Andean tabule and green asparagus **(V) (L)**

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

US\$16.00

(V) Panquitas

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

S/. 53.00

“Panquitas” **(V)**

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

US\$15.00

Papa rellena del mercado

tradicional papa rellena con salsa de carne, ensalada criolla clásica, aceite de hierbas, tomates confitados y queso

S/. 53.00

Potato from the market

traditional filled potato with meat sauce, the classic creole salad, herbal oil, confit tomatoes and cheese

US\$15.00

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

FONDOS • MAIN COURSES

<u>Spaghetti con una de nuestras salsas caseras</u> (V) Pesto (L) Bolognesa (V) (L) Napolitana S/. 77.00	<u>Homemade spaghetti with the sauce of your choice</u> Napolitan (V) (L) Bolognese (L) Pesto (V) US\$22.00
<u>Noodles Urubamba</u> salteados con ragout de hongos, arúgula de nuestro jardín, tomates confitados y queso parmesano S/. 88.00	<u>Noodles Urubamba</u> sautéed with mushrooms, rucula from our garden, confit tomatoes and parmesan cheese US\$25.00
<u>Risotto de quinua</u> con hongos silvestres, aceite de trufa y espárragos al grill S/. 88.00	<u>Quinoa risotto</u> with wild mushrooms, truffle oil and grilled asparagus US\$25.00
<u>(G) (L) Sudado de trucha</u> con papitas bebes, cebolla y tomate S/. 88.00	<u>Traditional trout stew (G) (L)</u> with baby potato, onion and tomato US\$25.00
<u>(L) Paiche al rocoto y kion</u> 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/. 98.00	<u>Paiche with ginger and rocoto chili (L)</u> fresh fish stew with ginger and scallion julienne, scented with sesame oil in shiitake broth, served with fried rice and quinoa US\$28.00
<u>(G) (L) Trucha a la plancha en salsa anticuchera</u> acompañada de ensalada caliente de nuestro huerto S/. 95.00	<u>Grilled trout in anticuchera sauce (G) (L)</u> served with warm salad from our garden US\$27.00
<u>Tradicional ají de gallina</u> con arroz y papas al vapor S/. 88.00	<u>Traditional chili chicken stew</u> with rice and steamed potato US\$25.00
<u>(G) Pollo en aromas de Pisco</u> pechuga de pollo a la plancha marinado con pisco sobre puré de choclo y zanahoritas glaseadas S/. 88.00	<u>Chicken scented in Pisco (G)</u> grilled chicken breast scented with Pisco on mashed corn and glazed carrots US\$25.00

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

<p style="text-align: center;">(L) <u>Lomo saltado criollo</u></p> <p>servido con bastones de papas doradas y arroz blanco</p> <p style="text-align: center;">S/. 98.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Creole style sautéed beef strips</u> (L)</p> <p>served with home made french fries and white rice</p> <p style="text-align: center;">US\$28.00</p>
<p style="text-align: center;">(G) <u>Lomo de alpaca</u></p> <p>acompañado de quinoto, brunoise de tomate y salsa de rocoto</p> <p style="text-align: center;">S/. 98.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Alpaca beef tenderloin</u> (G)</p> <p>served with quinoto, brunoise of tomato and rocoto chili sauce</p> <p style="text-align: center;">US\$28.00</p>
<p style="text-align: center;">(G) <u>Lomito de cerdo a la miel y mostaza</u></p> <p>sellado en pimienta roja a la parrilla, sobre capchi de habas y ensalada criolla</p> <p style="text-align: center;">S/. 98.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Pork tenderloin with honey and mustard sauce</u> (G)</p> <p>seared in red pepper and served on "capchi" beans and creole salad</p> <p style="text-align: center;">US\$28.00</p>
<p style="text-align: center;"><u>Lomo de res con trigotto de hongos Porcón</u></p> <p>medallones de lomo a la plancha en salsa de mostaza con trigotto al ají amarillo y hongos Porcon</p> <p style="text-align: center;">S/. 102.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Grilled beef tenderloin with wheat grains and mushroom risotto</u></p> <p>grilled tenderloin in mustard sauce, with yellow pepper and mushroom wheat risotto</p> <p style="text-align: center;">US\$29.00</p>
<p style="text-align: center;">(G) <u>Seco de cordero</u></p> <p>con pure de papas aromatizado con hierbas andinas y "solterito"</p> <p style="text-align: center;">S/. 102.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Lamb in cilantro</u> (G)</p> <p>with andean herbs flavored mashed potatoes and "solterito"</p> <p style="text-align: center;">US\$29.00</p>
<p style="text-align: center;">(G) (L) <u>Cuy confitado crocante</u></p> <p>tradicional cuy crocante con papas mortero, ensalada verde y aromas de balsámico</p> <p style="text-align: center;">S/. 102.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Crispy confited guinea pig</u> (G) (L)</p> <p>traditional crispy guinea pig with mortar potatoes and green salad scented with balsamic vinegar</p> <p style="text-align: center;">US\$29.00</p>

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

POSTRES • DESSERTS

Cheesecake de zapallo

con dulce de aguaymanto y salsa de sachatamate

S/. 35.00

Pumpkin cheesecake

with capegoosberry jelly and tree tomato sauce

US\$10.00

(G) Fresas al horno

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

S/. 35.00

Baked strawberries **(G)**

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

US\$10.00

(G) Piña rostizada

con esencias de clavo de olor, canela, chancaca,
azúcar y jugo de naranja, acompañado de helado
de huacatay y praliné de maíz chullpi

S/. 35.00

Roasted pineapple **(G)**

with scents of clove, cinnamon, molasses, sugar
and orange juice served with Chullpi corn praline
and marigold ice cream

US\$10.00

Chocolatísimo de muña

Cremoso de chocolate 74% con azúcar de muña, biscuit,
mousse, helado de chocolate y milkshake

S/. 35.00

Muña chocolatisimo

Velvety chocolate with 74% andean mint sugar, biscuit,
mousse, chocolate ice cream and milkshake

US\$10.00

(G) Frutas caramelizadas con helado de choclo

Brochetas de frutas con helado de choclo, almíbar
de maíz morado y praliné de maíz "Chulpi"

S/. 32.00

Caramelized fruits and corn ice cream **(G)**

Fruit skewers served with ice cream, purple corn
syrup and "Chulpi" praline

US\$9.00

(G) (L) Ensalada de frutas frescas

con chips y almíbar de muña

S/. 32.00

Fresh fruit salad **(G) (L)**

with chips and muña syrup

US\$9.00

Manzanas caramelizadas

con jarabe de tomillo y salsa toffee

S/. 35.00

Sautéed apples

with thyme syrup and toffee sauce

US\$10.00

(G) Helados y sorbetes

Variedad de helados y sorbetes

S/. 32.00

Ice cream and sorbets **(G)**

Assorted ice creams and sorbets sauce

US\$9.00

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