



ITALO-PERUANO

Precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/ 3.90.

Al momento del pago se aplicará el tipo de cambio vigente publicado en nuestro counter de Recepción.

Prices include VAT and 10% service charge. Rates in local currency may vary according to the exchange rate at payment time.



INFORMACIÓN DE ALERGIAS

FOOD ALLERGY INFORMATION

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales.

Ciertos platos y bebidas pueden contener uno o más de los 16 alérgenos designados por el Reglamento de la UE No. 1169/2011.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 16 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you need any further information.

Los alérgenos designados y sus productos son:

The designated allergens and products there of are:

- (1) Cereales conteniendo gluten / Cereals containing gluten
 - (2) Crustáceos / Crustaceans
 - (3) Huevos / Eggs
 - (4) Pescado / Fish
 - (5) Cacahuates / Peanuts
 - (6) Soya / Soybeans
 - (7) Leche / Milk
 - (8) Nueces / Nuts
 - (9) Apio / Celery
 - (10) Mostaza / Mustard
 - (11) Ajonjolí / Sesame seeds
 - (12) Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites
 - (13) Alubias / Lupin beans
 - (14) Moluscos / Molluscs
 - (15) Apto para vegetarianos / Suitable for vegetarians
 - (16) Apto para veganos / Suitable for vegans
- 



ANTIPASTOS Y CARPACCIOS

ANTIPASTI AND CARPACCIO

Charcutería y quesos locales (6, 7, 12)

Charcuterie and local cheeses

\$30 - S/ 117

Trucha curada y ahumado casero, aceite de oliva perfumado al limoncillo,
cebollita cóctel, brotes (4, 12)

Home-cured and smoked trout, lemon grass-scented olive oil, cocktail onion, sprouts

\$28 - S/ 109

Carpaccio de lomo al estilo Harry's Bar (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

Style Harry's Bar beef tenderloin carpaccio

\$30 - S/ 117

ENSALADAS Y SOPAS

SALADS AND SOUPS

Mixtura de hojas del valle, texturas de tomates, pesto y mozzarella, hilos de
vinagre balsámico (6, 7, 12)

Mixed valley leaves, tomato textures, pesto and mozzarella, threads of balsamic vinegar

\$27 - S/ 105

Caprese con mozzarella, tomates y albahaca (7)

Mozzarella, tomato and basil Caprese

\$22- S/ 86

Ensalada Cesar con pollo, lechugas romanas, anchoas, crutones, queso parmesano y aliño de
ajos confitados, mostaza y alcaparras (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

*Caesar's salad of chicken, romain lettuce, anchovies, parmesan and croutons with confit garlic
dressing, mustard and capers*

\$30 - S/ 117

Sopa de zucca con aromas de trufa y queso Andino fundido (, 3, 6, 7)

Pumpkin soup with truffle aromas and melted Andean cheese

\$25 - S/ 98



PESCADOS

FISH

Trucha del Valle Sagrado al horno con tomillo, pesto rojo y espuma de queso (4, 6, 7)

Baked Sacred Valley trout with thyme, red pesto and cheese foam

\$33 - S/ 129

**Paiche grillado, tabouleh de quinua y garbanzos,
yogurt y zanahorias bebe asadas** (4, 6, 7, 8, 11, 12)

Grilled paiche, quinoa and chickpea tabbouleh, yogurt and roasted baby carrots

\$35 - S/ 137

CARNES

MEATS

Entraña a la parrilla con cacio e pepe a la pimienta molle (1, 3, 6, 7, 12)

Grilled steak with cacio and molle pepper

(Angus Pride 180g)

\$44 - S/ 172

**Osobuco de res cocción a baja temperatura con polenta al queso gorgonzola
y hongos trufados** (6, 7, 12)

Slow-cooked beef ossobuco with polenta, gorgonzola cheese and truffled mushrooms

\$31 - S/ 121

**Pollito baby al horno marinado en Pisco con limón y tomillo, papitas, hongos silvestres y
espárragos verdes** (6, 12)

Tiempo de cocción 45 min.

Baked baby chicken marinated in pisco, lemon with thyme, chips, wild mushrooms and green asparagus

Cooking time is 45 minutes

\$40 - S/ 156



PIZZA

Mozzarella, salsa de tomate y albahaca (1, 6, 7, 12)
Mozzarella, tomato sauce and basil

\$28 - S/ 109

Prosciutto di parma, tomates frescos y mozzarella (1, 6, 7, 12)
Prosciutto di parma, fresh tomato and mozzarella

\$32 - S/ 125

Gorgonzola, parmesano queso Andino, bocconcini y aceite de trufa (1, 6, 7, 12)
Gorgonzola, parmesan, Andean cheese, bocconcini and truffle oil

\$32 - S/ 125

Hongos silvestres, aceitunas verdes, cebolla blanca, zucchini, tomates, albahaca y pimientos asados (1, 6, 7, 12)
Wild mushroom, green olive, white onion, zucchini, tomato, basil and roasted pepper

\$28 - S/ 109

PASTA

Penne Rigatti al salame picante con salsa de tomates frescos (1, 3, 7, 9, 12)
Penne rigate with spicy salami and fresh tomato sauce

\$29 - S/ 113

Spaguetti verde gratinado con jamón en salsa blanca al estilo Cipriani (1, 3, 6, 7, 12)
Cipriani-style green spaghetti gratin with ham and white sauce

\$30 - S/ 117

Tortelloni de zucca en mantequilla de salvia, piñones y alcachofas estofadas (1, 3, 7, 12)
Pumpkin tortellini in sage butter with pine nuts and braised artichokes

\$32- S/ 125

RISOTTO

Risotto en salsa de chupe de camarones y alcachofas (2, 7, 12, 14)
Shrimp chupe and artichoke risotto

\$35 - S/ 137





VEGANOS

VEGANS

Crema de olluco y papa Andina, cushuro encurtido ⁽¹⁶⁾

Olluco and Andean potato cream, pickled cushuro

\$22 - S/ 86

**Canelones de zucchini relleno de tomates, berenjenas,
champiñones, con salsa de tomates asados
y compota de aceituna ⁽¹⁶⁾**

*Zucchini cannelloni stuffed with tomatoes, eggplants, mushrooms,
with roasted tomato sauce and olive compote*

\$30 - S/117

**Piña horneada con panela,
rellena de compota de plátano y sorbet de tuna ⁽¹⁶⁾**

*Baked pineapple with panela filled with banana compote
and prickly pear sorbet*

\$18 - S/ 70





POSTRES

DESSERTS

Tiramisú de café Inca (1, 3, 6, 7, 12)

Inca coffee tiramisu

\$24 - S/ 94

Creme brulée de limoncello (3, 7)

Limoncello crème brûlée

\$21 - S/82

Panna cotta de cedroncillo y almíbar de arándanos (7)

Cedroncillo panna cotta and blueberry syrup

\$24 - S/ 94

Mousse de cioccolato y crocante de chirimoya (1, 3, 6, 7)

Chocolate mousse and crunchy custard apple

\$25 - S/ 98

Gelato de la casa (3, 6, 7)

Homemade gelato

\$15 - S/ 59

