

entradas / first course

torrejita de choclo caliente, tartar de de tomate y palta y mousse de queso andino <i>corn soufflé with tomato and avocado tartar served with a andean cheese mousse</i>	S/.32
ceviche de trucha de los andes <i>andean trout ceviche</i>	S/.35
alpaca tonatto, acompañada de alcaparras, crostinis y ensaladita fresca <i>alpaca tonatto with capers and fresh salad</i>	S/.34
carpaccio de lomo con dijonaissse de wasabi, miel de soya y arúgulas <i>beef carpaccio with wasabi dijonaissse, soy honey dressing and fresh arugulas</i>	S/.34
huevos escalfados sobre tostada de pan campesino mousse de trucha ahumada y velouté de esparrago blanco <i>pouched eggs with bread and smoke trout mousse and white asparagus veloute sauce</i>	S/.32

sopas / soups

consome de ave fusionado a lo andino-oriental <i>chicken consome merged with andean - oriental flavors</i>	S/.28
crema de ollucos al pisco acholado y huevo mi cuit <i>ulluco creamy soup with pisco acholado and poached egg</i>	S/.28
cazuela de verduras con pesto genoves y parmesano <i>soup casserole with vegetables and Genovese pesto with parmesan cheese</i>	S/.30

verdes del valle

green from the valley

vegetales grillados y cubiertos con queso andino, pesto de arúgulas y miel de balsámico <i>grilled vegetables valley topped with andean cheese, arugula pesto and balsamic reduction</i>	S/.32
lechugas mixtas, jamón crudo, peras grille, queso cambozola y miel de vinagre balsámico <i>mixed lettuce, parma ham, grilled pears, cambozola cheese and balsamic vinegar reduction</i>	S/.36

especialidades del alma

alma specialties

crema de papas nativas de la comunidad de pampallacta, aceite de rocoto y cuajada de espárragos <i>native potato soup from the community of pampallacta, rocoto oil and asparagus curdled</i>	S/.28
la hualpa, ají de gallina bajo la receta tradicional de los incas <i>hualpa, chicken stew with yellow chili, traditional recipe from the incas</i>	S/.36
lomo saltado ahumado al wok, acompañado con arroz y papas <i>sautéed tenderloin smoked flavored, accompanied with rice and fried potatoes</i>	S/.42

fondos

main course

granos y cereales / grains and cereals

pizza rustica cubierta con queso mantecoso de ayaviri, hongos del valle, salchicha de lamay y frescas arugulas del huerto <i>rustic pizza topped with creamy cheese from ayaviri, lamay sausage, andean mushrooms and fresh arugulas</i>	S/.32
risotto vegetariano con todos los sabores de un kapchi de zetas cusqueño <i>andean risotto flavored with andean herbs, mushrooms and cheese</i>	S/.45
papardelle rustico al rocoto con fondant de poros y trucha ahumada <i>papardelle pasta with rocoto chili and leek fondant with smoked trout</i>	S/.45
tierno asado de ternera en rogout de tomates con gnocchis de papa peruanita <i>veal stew with tomatoes served with Andean gnocchis made of Peruvian potatoes</i>	S/.55

pescado / fish

trucha aromatizada a las hierbas andinas y nuestro clásico choclo con queso Cusqueño <i>trout flavored with andean herbs and ower classic corn with cheese</i>	S/.45
trucha en mantequilla compuestas sobre papa rosti al tomate confitado y vegetales salteados <i>trout covered with compound butter, roesti with confit tomato and sauté vegetables</i>	S/.45
corvina sudada en chicha de jora, aromas del valle y yuca <i>sea bass filet steamed with fermented corn wine and local andean herbs</i>	S/.55

carnes & aves / meat & poultry

filete de ave al grill, risotto de trigo, mosaico de vegetales y chutney de sachatomate <i>chicken filet with wheat risotto, vegetables and wild tomato chutney</i>	S/.45
alpaca al grill con pure de papas y verduras grilladas <i>alpaca tenderloin with mashed potatoes and grilled vegetables</i>	S/.46
lechón al estilo de saylla acompañado de papas nativas y salsa uchucuta <i>saya style pork accompanied with native potatoes and uchucuta sauce</i>	S/.50
canilla de cordero adobada al estilo cusqueño y pan de trigo <i>lamb shin marinated with cusco's unique and traditional recipe and wheat bread</i>	S/.52
lomo de res acompañado de polenta al tarwi y ligera salsa de pimienta con arugulas y espinacas salteadas <i>beef tenderloin with polenta tarwi puree covered with a mild pepper sauce and sauté arugulas and spinach</i>	S/.53

dulces para el alma

sweets for the alma

pastelito tibio de chocolate con centro líquido de lúcuma y helado de vainilla <i>warm chocolate cake stuffed with lucuma accompanied with vanilla ice cream</i>	S/.28
guargüeros rellenos de mousse de almendra y frangelico, helado casero de ponche de pisco <i>stuffed patties with almond-frangelico mousse and homemade ice cream of pisco punch</i>	S/.26
bizcochuelo embebido de tres leches, con crocante de ají y quinua y estofadito de ciruelos <i>three milks biscuit with crispy quinoa and yellow chili cracker accompanied with plum sweet stew</i>	S/.28
tartaleta caliente de chocolate, frutillas del valle y coulis de frutillada cusqueña <i>hot chocolate pie with fruits from the sacred valley and fruit chicha sauce</i>	S/.28
trilogía de maracuyá: creme brulee, tarta de queso y sorbet <i>passion fruit trilogy: creme brulee, cheese cake and sorbet</i>	S/.30

precios incluyen impuestos y servicios
prices include tax and services