

postres desserts

buñuelos rellenos de frutos del valle acompañado de helado de sachatomate y bañado de salsa de carambola y hierba buena <i>stuffed doughnut with fruits from de valley accompanied with wild tomatoes ice cream and carambola fruit sauce with peruvian mint</i>	S/.28
pannacotta de maracuyá y fresas sobre textura de limón con tomillo y mosto de uva verde <i>passion fruit and strawberry pannacotta, lemon, thyme and green grape most</i>	S/.28
pie de pecanas acompañado de helado de chirimoya bañado con salsa de chocolate al pisco y crocante de pimienta molle <i>pecan pie served with custard apple ice cream, chocolate-pisco sauce and molle pepper biscuit</i>	S/.28
frutas de la estación y sorbet sobre una esencia de eucalipto y maracuyá gelatinizada <i>seasonal fruits and sorbet over a eucalyptus and passion fruit jelly</i>	S/.28
tarta húmeda de chocolate quillabambino y helado de vainilla <i>quillabamba liquid hot chocolate tart with vanilla ice-cream</i>	S/.28
mazamorra morada con peras en compota, crocante de piña y un helado de arroz con leche <i>stuffed pear with purple corn porridge with pineapple accompanied with rice pudding ice cream</i>	S/.28
helados hechos en casa <i>home made ice cream</i>	S/.28

precios incluyen impuestos y servicios
prices include tax and services

entradas first course

ceviche de trucha andina y mandarinas dulces de quillabamba <i>andean trout ceviche with sweet quillabamba tangerine</i>	S/.35
terrina de vegetales con pesto rústico, tomates secos y rulos de berenjena <i>vegetable terrine with rustic pesto, dried tomato and eggplant</i>	S/.32
carpaccio de res en vinagreta de alcaparras, parmesano, albahaca y tostadas de pan de papa <i>beef carpaccio with capers vinaigrette, parmesan cheese, basil and potato bread toasts</i>	S/.34
langostinos crocantes con arroz inflado, tartare de mango, miel de maracuyá picosa y ensalada fresca de arúgulas <i>crispy shrimp with rice crust with mango tartare and fresh arugula salad with spicy passion fruit vinaigrette</i>	S/.42
tian de trucha ahumada de los andes y vegetales al grill con espuma de arúgula y almendras <i>smoke andean trout tian with grill vegetables, arugula and almonds</i>	S/.34
pastelito de choclo relleno de ragu de alpaca y ensaladita de berros <i>corn pie with alpaca ragu and watercress salad</i>	S/.32

sopas soups

consome de ave fusionado a lo andino-oriental <i>chicken consome merged with andean - oriental flavors</i>	S/.28
chupe de trucha andina con vegetales del valle, huevo escalfado y ají quemado <i>andean trout chowder with vegetables of the valley, poach egg and roasted chili</i>	S/.32
sara lawa, crema de choclo de los andes con trucha ahumada <i>corn cream soup with smoked trout</i>	S/.32

verdes del valle greens from the valley

ensalada verde con pecanas caramelizadas, beterragas, tomates deshidratados y vinagreta balsámica S/.30
salad with caramelized pecans, red beets, dried tomatoes and balsamic vinaigrette

ensalada de pollo en quinua crocante, manzanas, queso de cabra y vinagreta de panceta con miel del valle S/.32
crispy quinoa chicken salad with apples, goat cheese, bacon and honey vinaigrette

arúgulas con trucha ahumada, maíz chulpi caramelizado y miel de sachatomate S/.34
arugula salad with smoked trout, caramelized chulpi corn and andean tomato sweet vinaigrette

especialidades del alma alma specialties

crema de papas nativas de la comunidad de pampallacta, su quenelle de esparragos, aceite de hierbas y rocoto S/.28
native potato soup from the community of pampallacta, rocoto oil and asparagus curdled

lomo saltado ahumado al wok, acompañado con arroz y papas S/.42
sautéed tenderloin smoked flavored, accompanied with rice and fried potatoes

tradicional ají de gallina bajo la receta típica de los incas S/.36
hualpa, chicken stew with yellow chili, traditional recipe from the incas

fondos main course

granos y cereales / grains and cereals

ravioles vegetarianos a la mantequilla de salvia S/.38
vegetarian ravioli with sage butter

agnolotti de cuy con jugos de cocción en salsa de asado y sus crocantes S/.55
guinea pig agnolotti with roasted beef sauce

risotto de hongos andinos y tomates secos, capuccino de queso y canelones de berenjena con espárragos y jamón serrano S/.48
andean mushroom and dried tomatoes risotto with cheese cappuccino accompanied with eggplant, asparagus and ham caneloni

penne rigatte con pimientos morrones, cebolla caramelizada, zucchini, tomates confitados, parmesano y flameado con pisco S/.40
penne rigate with red bell peppers, caramelized onions, zucchinis, confit tomatoes, parmesan cheese and flamed with pisco

carnes y aves / beef and poultry

lomo de res en salsa de mostaza en granos y aguaymantos, pastel de papa y queso de cabra y espárragos grillados S/.52
filet mignon with grain mustard and goldenberry sauce, potatoe and goat cheese soufflé served with grilled asparagus

cuy confitado, dominó de papas nativas con queso y chutney de sachatomate S/.60
confit guinea pig accompanied with native potatoes with cheese and sachatomate chutney

alpaca al grill con majadito de ollucos, salsa de oporto con maíz morado y ensaladita del huerto S/.40
grilled alpaca with "ulluco" potatoes, port with purple corn sauce accompanied with orchard salad

costilla de cordero acompañado de manzanas y dúo de tubérculos de pampallacta S/.55
lamb ribs served with apples and tuber duet from pampallacta

pollito de corral al grill con risotto verde, tomates confitados y hongos del bosque S/.50
poultry chicken grilled and served with basil risotto, mushrooms and confit tomatoes

lomo de cordero con trigoto al queso paria de ayaviri y funghi andino con salsa de chicha de jora S/.55
lamb tenderloin served with wheat risotto, ayaviri paria cheese, andean funghi mushrooms and fermented corn sauce

cerdo braseado servido con picadillo de frutos del valle y puré de peras con verdes soasados S/.50
slow cooked pork served with fruits of the valley and pear puree with roasted green vegetables

pescado / fish

trucha del lago asada a las brasas con papas nativas y uchucuta S/.45
roasted lake trout served with native potatoes and peruvian spicy uchucuta sauce

trucha andina bañada de salsa de queso andino y papas nativas con hortalizas del valle S/.45
grilled trout covered with andean cheese and served with native potatoes and greens from the valley

corvina con piel tostada acompañada de puré de zapallo del huerto, tomate soasado y mojito de saúco con hierbas y espárragos parrilleros S/.55
sea bass accompanied with pumpkin puree, roasted tomato and elderberries sauce with grilled asparagus