

Entrada *First Course*

Ceviche de trucha andina y mandarinas dulces de quillabamba, al ají limo, camote y maíz del valle <i>Andean trout and sweet Quillabamba tangerine ceviche, with limo chillies, sweet potatoes and corn from the valley</i>	s/.28
Ensalada de pollo en quinua crocante manzanas queso de cabra vinagreta de panceta y miel del valle <i>Crispy quinoa chicken salad with apples, goat cheese, bacon and valley honey vinaigrette</i>	s/.28
Cakes de pejerrey de lago, curry, cilantro y ají limo, en salsa criolla de mango y piña <i>Silverside fish cakes with curry, cilantro and limo chillies in a Creole mango and pineapple sauce</i>	s/.30
Carpaccio de res en vinagreta balsámica parmesano tomates deshidratados y chips <i>Beef carpaccio with a balsamic vinaigrette and parmesan cheese, dried tomatoes and chips</i>	s/.30
Camarones crocantes en costra de panko con un tartar de mango y ensalada fresca de arúgulas <i>Crispy shrimp in a crust of panko, with a mango tartar and a fresh arugula salad</i>	s/.33
Crema de papas amarilla al aceite de rocoto, hierbas y cuajado de espárragos <i>Yellow-potato cream soup with rocoto oil, herbs and asparagus curdle</i>	s/.25
Chupe de trucha con raviol de queso andino, vegetales y crema de leche <i>Trout chowder with Andean-cheese ravioli, vegetables and cream</i>	s/.28
Lasagna tibia de zapallitos, ratatouille, quinua, quesos una romesco de tomates deshidratados <i>Warm zucchini lasagna, ratatouille, quinoa, cheeses and dried tomato romesco sauce</i>	s/.29
Alpaca tonnato y salsa arrabiata, arúgulas y parmesano en laminas <i>Alpaca tonnato, arrabiata sauce, arugula and Parmesan cheese shavings</i>	s/.30
Selección del chef <i>Chef's selection</i>	s/.35

Fondos *Main Course*

Corvina peruana en costra de nueces y hierbas, sobre quinua a la canela, ensalada fresca y polvo de ají limo <i>Peruvian sea bass in a crust of herbs and walnuts, served over cinnamon quinoa and accompanied by fresh greens</i>	s/.55
Costilla de codero, textura de manzanas, papas Huamantanga, camotes confitados y reducción de sus jugos de cocción <i>Lamb ribs served with a reduction of their cooking juices, apple texture, Huamantanga and sweet potatoes confit</i>	s/.50
Penne rigatte pimientos morrones, cebolla caramelizada, zucchini, tomates confitados, Parmesano y un toque de Pisco <i>Penne rigate with red bell peppers, caramelized onions, zucchinis, confit tomatoes, Parmesan cheese and a touch of Pisco</i>	s/.35
Trucha, en moho de tiradito con papas en aroma de ceviches y celofán de poro <i>Trout in a tiradito moho with ceviche-aroma potatoes and leek cellophane</i>	s/.42
Pollito sobre gnoquis, tomate cherry, champiñones, albahaca y jugos de cocción <i>Chicken breast au jus served over gnocchi, cherry tomatoes, mushrooms and basil</i>	s/.40
Lomo de res en costra con puré de papa al parmesano y ají amarillo, ratatouille y salsa ligera <i>Beef tenderloin in a crust with Parmesan and yellow chilli mashed potatoes, ratatouille and light gravy</i>	s/.48
Cerdo en jugos de cocción con vegetales al sésamo <i>Pork loin au jus and sautéed sesame vegetables</i>	s/.43
Ravioles vegetarianos a la mantequilla de salvia <i>Vegetarian ravioli in sage butter</i>	s/.35
Cocina peruana / Peruvian Cuisine	
Lomo saltado: Lomo, cebollas, tomates, ají amarillo saltados a fuego fuerte, arroz y papas fritas <i>Beef tenderloin stir fried with tomatoes and yellow chillies accompanied by rice and French fries</i>	s/.33
Ají de gallina: Gallina, crema de ají amarillo sobre papas y acompañado con arroz <i>Hen in a creamy yellow chilli sauce served on potatoes with rice on the side</i>	s/.30
Selección del Chef <i>Chef's selection</i>	s/.55

Postres *Desserts*

Sopa de piña colada, tarta de maca y café quillabambino, ganache de baileys y helado <i>Piña colada cold soup, Quillababa coffee and maca tart, Baileys ganache and ice cream</i>	s/.26
Canelones de yuca confitada en aceite de oliva, caramelizada y rellena <i>Canelones of mandioc confit in olive oil, then caramelized and stuffed</i>	s/.25
Panna cotta de maracuyá y aire de fresas sobre textura de limón, tomillo y mosto de uva verde <i>Passion fruit panna cotta and strawberry air over a texture of lemon, thyme and mosto green grapes</i>	s/.24
Frutas de estación y sorbed sobre una esencia de eucalipto y maracuyá gelatinizada <i>Seasonal fruits and sorbet over a eucalyptus and passion fruit gelatine</i>	s/.20
Tarta húmeda de chocolate quillabambino y helado de vainilla <i>Quillabamba liquid hot chocolate tart and vanilla ice-cream</i>	s/.25
Mazamorra morada en cono de guindones, piña al ají limo, pimienta molle y especias con helado de maiz <i>Mazamorra of purple corn (a traditional Peruvian dessert) with pineapple, prunes and herbs, with corn ice cream</i>	s/.25
Selección del Chef <i>Chef's selection</i>	s/.28

Bebidas *Beverages*

Te Helado <i>Iced tea</i>	s/.7
Gaseosa <i>Soft drink</i>	s/.7
Cerveza <i>Beer</i>	s/.9
Jugos naturales <i>Natural juice</i>	s/.8
Infusiones <i>Infusions</i>	s/.6
Café expreso <i>Expresso coffee</i>	s/.7
Café capuccino <i>Capuchino coffee</i>	s/.12

Si en esta carta no encuentra el plato de su preferencia,
por favor consulte a nuestro personal para preparar su pedido al instante

*If you don't find what you are looking for on this menu, please consult our staff
who will prepare your preference immediately*