



DEL MUNDO

- E** **CARPACCIO**
De alpaca, flor de nabo, chips, pestos andinos.
- E** **PITADE** cordero, yogurt de muña y pepino, sachatomate confitado, uchucuta, hummus.
BIFE DE CHORIZO
Con cebollas caramelizadas en salsa de vino tinto, bernesa de huacatay y papa rostizadas.
ROTISSERIE
Pollo de corral, mantequilla de hierba con rocoto, papas y vegetales a la leña.
PIZZA DE JAMÓN DE PATO
De jamón de pato, queso azul y hojas de sorrel.
RAVIOLES DE CORDERO
Con sus jugos, hojas y reducción de betarraga.
PIZZA DE CARPACCIO
De alpaca, tomate, mozzarella, arúgula y parmesano.
MIN PAO
De chanchito chifero, nabo encurtido y hoisim de rocoto.



DEL CUSCO

- E** **TARTARE DE ALPACA**
Con granos, huevo orgánico y vinagreta de hongos.
- S** **CHAIRO**
Sopa de pecho de ternera, mote, trigo y todos sus ingredientes tradicionales.
PACHAMANCA A LA LEÑA
Pollo, cordero, lechón, tubers, humitas, habas.
LECHÓN CROCANTE
Con pastel de papa, manzanas en almíbar y juguito de chanchito.
ADOBO DE CERDO
Receta clásica cusqueña.
CHICHARRÓN DE CERDO
Servido con papas nativas, salsa criolla, mote y salsa uchucuta.
ROCOTO RELLENO
Dos rocotos rellenos de lomo, sobre polenta de choclo al huacatay.
KAPCHI DE SETAS Y HABAS
Cremoso guiso de habitas, setas, queso, huevo, papas y huacatay.



DEL DULCE

- SOUFFLÉ DE CHOCOLATE DE QUILLABAMBA**
Derretido al interior y acompañado de helado de muña.
- TRES LECHE DE CHOCLO**
Con espuma de anís y crocante de cancha.
- LECHE FRITA DE COCA**
Crema de vainilla y helado de quinua.
- DEGUSTACIÓN DE SUSPIROS** Cuatro deliciosas presentaciones: Tradicional, Camu Camu, Lúcuma y Café.
- MEMBRILLO ASADO CON MOUSE DE QUESO**
Con espuma de Kion, quinua crocante y helado de manjar.
- RAVIOLES CROCANTES DE AGUAYMANTO**
Con polenta de Café y helado de canela.
- SACHATOMATE RELLENO**
Con mouse de Sacha Inchi y helado de cuajo.
- TAMALITO MELOSO DE TARWI**
Helado de Kion y ensaladita de frutos del valle.
- CRUMBLE DE MAZAMORRA MORADA**
De avena y almendras, helado de merengue.
- SORBETES**
Con fruta de la estación.
- PROFITEROLES**
Relleno de helado de vainilla y bañado de chocolate.

E ENTRADA PERSONAL

P PLATO DE FONDO

S SOPA



DEL MAR

- E** CEBICHE MIXTO
Pejerrey, pulpo, langostinos y leche de tigre de ají limo.
- E** CEBICHE DEL VALLE
Trucha, tarwi, alcachofas, champiñones laminados y cancha.
- E** PULPO A LA BRASA
Estofado de tarwi, ensalada de yacón y rabanito encurtido.
- E** TIRADITO
Trucha, tumbo, rocoto, palta, hortalizas del valle y granos crocantes.
- E** CAUSA
Trucha, palta, huevo de codorniz, toc toc de trucha y emulsión de rocoto.
- E** TRUCHA
Mantequilla negra, cushuro, rocoto, puré de habas, jataco saltado.



DE LA TIERRA

- P** TABULE CUSCO SUECIA
Quinua, trucha ahumada, yacón, hortalizas de valle, salsa escabeche, aceite de eucalipto.
- P** TUBERS Y GRANOS
Con kapchi de queso y crema de rocoto.
- S** MENESTRÓN
Con granos cusqueños y vegetales del valle sagrado.
- S** CREMA DE PAPA
Hongos salteados y huevo pochado.
- E** ENSALADA
Hojas, tomatines, cebollas, croquetas de choclo, kañihua y balsámico.
- ESTOFADO
De hongos, quínoa, habas y setas cuerno a la parrilla.
- RAVIOLES DE CHOCLO
Con tomatitos asados, mantequilla de salvia silvestre.
- PIZZA DE SETAS
Cuerno, ostia, champiñones, callampa, mozzarella y tomate.



DEL PAÍS

- P** PIQUEO CHICHA
Chicharrón de cerdo, tequeños rellenos de lomo, anticuchos de corazón, papa rellena y todas sus cremas.
- P** PASTEL DE CHOCLO
Asado a la leña y relleno de carne.
- P** TEQUEÑOS
De adobo y rocoto relleno, criolla de sachatomate, salsa carretillera.
- S** CALDO DE GALLINA
Con tortellinis de gallina, cebollita china y rocoto.
- CUY
Chaufa andino, huevo, plátano frito, ensalada decol - yacón.
- CORDERO
Puré de zapallo, habas, queso, airampo, cebollas con salvia lima.
- LOMO SALTADO
Con hongos silvestres, papas nativas fritas y huevo.
- LECHÓN A LA BBQ
Con sachatomate, papa, kapchi fundido, choclo, jataco saltado.
- OSOBUCO DE TERNERA
En ají panca, huacatay y ñoquis de papa nativa.

-
- E** ENTRADA PERSONAL
 - P** PLATO DE FONDO
 - S** SOPA
-