



Cada mañana llegan a nuestra cocina los mejores productos de los valles, ríos y lagos de Cusco. Gracias a ellos podemos rendirle homenaje a la cocina cusqueña.





LOS PLATOS DE LA TEMPORADA

PARA EMPEZAR

V PAPAS Y OCAS NATIVAS
Huevo, queso frito y duo de cremas cusqueñas.

V SOLTERITO DE QUESO
Con habas, papa, rocoto, cebolla, tomates y aceitunas.

V TORREJAS DE VERDURAS
Acompañadas de uchucuta y ocopa.

TEQUEÑOS
Rellenos de adobo de cerdo con queso.

TIRADITO DE TRUCHA
Aceite de oliva, palta, kiwicha y rocoto de árbol.

CARPACCIO DE ALPACA
Toque de pesto andino .

CEBICHE CUSQUEÑO
Con trucha, camote, mote y cancha.

P PIQUEO CHICHA
Dos palitos de anticucho de lomo de alpaca, empanadas, papa rellena, choclito a la mantequilla y papas con sus cremas.

FONDOS

CUSCO BURGER
De cordero. Con yogurt, ketchup de sachatomate y papas rusticas.

PIZZA DEL HORNO DE LEÑA
Con pomodoro, queso andino, guiso de carne y rodajas de rocoto.

RAVIOLES
De calabaza y queso del valle, con mantequilla de salvia.

V

LOMO SALTADO
El infaltable de la cocina peruana.

TRUCHA PACHAMANQUERA
Con puré de habas y espinaca andina salteada.

ALPACA AL CURRY
Alpaca del valle del colca, quinua y chirimoya.

S

P

POLLO A LA LEÑA
Asado con sus papitas, turberculos y cebollitas a la leña.

CUADRIL DE LOMO
Salsa de pimienta molle y pisco, papas pajita.

FETUCCINI CUSQUEÑO
Con ragout de cordero, tomate, rocoto y parmesano.

PANCETA CROCANTE
Con papas doradas, salsa criolla y cremas.

CUY ANDINO
Acompañado con un escribano cusqueño, salsa criolla y camotes en miel de la región.

V VEGETARIANO

P PARA COMPARTIR

S SOPA



PLATOS DE LA COCINA CUSQUEÑA TRADICIONAL

PARA EMPEZAR

TAMAL DE MAÍZ CUSQUEÑO
Relleno de chancho adobado.

V **EMPANADAS**
Rellenas de queso, cebolla, ají y huacatay.

V **QAPCHI DE QUESO**
Con habas, queso, papa, huevo y ají.

S **SARALAWA**
La típica crema de choclo y hierbas andinas.

FONDOS

ROCOTO RELLENO DE CARNE
Con pastel de papa.

S **TIMPU**
Sancochado cusqueño con pecho de res, tocino, costillar de cordero, papa, moraya, col, garbanzos, yuca, nabo, peras y durazno, todo cocido en su caldo. Caldo se sirve aparte con las salsas de la casa.

S **ADOBO ESPECIAL**
Con tres cortes de cerdo, cebolla, rocoto y chicha.

CHICHARRON CON MOTE
De costillar, con sarsa de hierba buena y papas doradas.



POSTRES

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE DE QUILLABAMBA
Derretido al interior y acompañado con helado de muña.

EL VOLADOR DEL INKA
Masa delicada, con manjar casero, compota de piña y aguaymanto.

TUMBO CON FRESAS
Tumbo de Quillabamba hecho mousse, crocante de kiwicha, espuma de arroz con leche, compota de fresas y helado de manjar.

EL COMBINADO
Nuestro caliente arroz con leche, mazamora fría y crocante de quinua.

LA ESFERA
Rellenas con manzanas, mousse de caramelo, helado de cerveza, espuma de quinua y crunch de almendras.

EL URUBAMBINO
Quequito de choclo, espuma de manjar blanco, piña en compota y helado de canela.

CHAMPÚ ANDINOS
Trozitos de piña, guanábana, mote, sorbete de pisco sour y huacatay.

SORBETES
Con frutas de la estación.