



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.

Each morning arrive at our kitchen the best products of the valleys, rivers and lakes of Cusco thanks to them we pay tribute to the cusco cuisine, one of the most beautiful cuisines of Peru.



## DE LA COCINA TRADICIONAL

### ENTRADAS / STARTER

#### **ROCOTOS RELLENOS/ STUFFED ROCOTO PEPPERS**

Rellenos de carne con papas doradas y crema de huacatay.

Rocoto peppers stuffed with meat, skillet-fried potatoes, and black mint sauce. 39

#### **CHOCLO, MOTE Y HABAS DEL VALLE/ CORN, ANDEAN CORN, AND BOILED BROAD BEANS FROM THE VALLEY**

**V** Con queso y salsa uchucuta.

With cheese and Uchucuta sauce (Traditional sauce with Huacatay, Sachatomate and rocoto pepper). 24

#### **PAPAS CUSQUEÑAS Y SUS CREMAS/ POTATOES FROM CUSCO AND ALL SAUCES**

**V** Con huevo y sus cremas de rocoto y ocopa.

With egg and ocopa and rocoto pepper sauce (sauce based on peanuts, black mint and chili peppers with cheese and milk). 24

### SOPAS / SOUP

#### **SOPA CHUÑO COLA/ CHUÑO COLA SOUP**

Sopa espesa con chuño, cordero, salchicha casera, garbanzos y papas.

Thick soup with potato starch, lamb, homemade sausage, chickpeas, and potatoes. 39

#### **LAWA CHICHA**

**V** Reconfortante crema de maíz, huacatay y queso, huevo y crutones.

Comfort sauce of corn, Huacatay and cheese, egg, and croutons. 29

### FONDOS / MAIN COURSES

#### **P** PIQUEO CHICHA

Rocoto relleno, humita chicha, chicharron, sarza cusqueña, papas doradas, pan de Oropeza y uchucuta.

Rocoto pepper, humita (sweet tamale), chicha, pork crackling, Cusquenian sarza, skillet-fried potatoes and uchucuta. 59

#### **ESTOFADO DE LENGUA/ BEEF TONGUE STEW**

Acompañada de puré cremoso de papa.

Accompanied by creamy Cusquenian mashed potatoes. 49

#### **V** CAPCHI DE SETAS (De Temporada)

Huevo pochado de corral con setas u hongos de temporada, con arroz.

Scrambled free-range eggs with mushrooms or seasonal cusquenian mushrooms, with rice. 46

#### **V** CAPCHI DE HABAS/ CAPCHI OF BEANS

Con huevos de corral y arroz con choclo, con arroz.

With free-range eggs and rice with corn, with rice. 32

## DE LA COCINA CHICHA

### ENTRADAS / STARTERS

#### **P** LANGOSTINOS MELCOCHA/ MELCOCHA PRAWNS

Acaramelados en miel cremosita, sus salsas y tacos de lechuga para armar.

Caramelized in creamy honey, sauces and lettuce cubes to assemble. 68

#### **CEBICHE DE TRUCHA/ TROUT CEBICHE**

Con cítricos y ajíes del valle, cancha choclo y camote.

With citrus fruits and chili peppers from the valley, corn nuts, corn and sweet potato. 56

#### **TIRADITO LAQUEADO**

De trucha laqueada con miel de tumbo y sillao.

Made with lacquered trout with tumbo honey and soy sauce.\*Tumbo: a kind of banana passionfruit or curuba. 46

#### **CAUSA NIKEI/ NIKKEI CAUSA**

Con tartar nikei de trucha y palta.

With Nikkei tartare of trout and avocado. 39

#### **CARPACCIO DE ALPACA/ CARPACCIO OF ALPACA**

Con Salsa Cesars Paria, pesto y arúgula.

With Cesars Paria sauce, pesto and arugula. 39

#### **CUY PEKINÉS/ PEKIN GUINEA PIGS**

Crepe de maíz morado, hoisin de rocoto encurtido de nabo y zanahoria.

Purple corn crepe, rocoto pepper hoisin, turnip and carrot pickle. 39

#### **PASTEL DE CHOCLO/ CORN PYE**

Relleno de carne y pasas al horno.

Stuffed with meat and baked raisins. 36

#### **LENGUA AJAMONADA/ HAM-FLAVORED BEEF TONGUE**

A la vinagreta antigua sobre papas cusqueñas tibias.

With old-style vinaigrette on warm Cusquenian potatoes. 36

**V** VEGETARIANO/ VEGETARIAN

**P** PARÁ COMPARTIR/ TO SHARE



**V ENSALADA QUINUA POWER/ QUINOA POWER SALAD**  
Quinoa, queso fresco, toda la huerta, humus de habas, aceituna negra, palta y tostadas de pan.  
Quinoa, soft cheese, all our vegetables and herbs from the garden, broad bean hummus, and toasted bread. 36

**V CROQUETAS DE CHOCLO CON QUESO/ CORN CROQUETTES WITH CHEESE**  
Con su crema de huacatay y frutos secos.  
With black mint sauce and nuts. 29

**TAMALES DE LA CASA**  
De maíz rellena de adobo con salsa criolla.  
Corn tamale stuffed with adobo and creole sauce. 19

**EMPANADAS DEL VALLE/ PASTIES OF THE VALLEY**  
Con queso andino, jamón, cebolla, tomate, rocoto y huacatay.  
With Andean cheese, ham, onion, tomato, rocoto pepper and Huacatay. 19

**PLANCHADITOS REGOCIJO**  
De tonkatsu burger, queso cusqueño, cebolla caramelizada, alioli mirasol.  
Tonkatsu burger, Cusquenian cheese, caramelized onion, mirasol aioli. \*A type of chili pepper. 19

## SOPAS/ SOUPS

**CHUPE SAGRADO/ SACRED CHUPE**  
Con papitas, moraya, quinoa, habas, queso, choclo, zapallo, huevo y huacatay.  
With potatoes, moraya (potato starch), quinoa, broad beans, cheese, corn, pumpkin, egg and Huacatay. 36

**SOPITA DE LA ABUELA/ GRANDMA'S SOUP**  
Con pollo, fideos, papa amarilla y toque de limón y rocoto.  
With chicken, noodles, yellow potatoes and a touch of lemon and rocoto pepper. 36

## FONDOS / MAIN COURSES

**P LA GRAN PACHAMANCA A LA OLLA**  
Con pollo, cerdo y cordero, en marinado andino, cocido con tubérculos de temporada tamalito, queso y salsas.  
Andean marinated chicken, pork, and lamb cooked with seasonal root vegetables, tamales, cheese and sauces. 79

**LOMO PEPPER DE LOS ANDES/ PEPPER LOIN OF THE ANDES**  
A la sartén en salsa de pimienta rosada molle y papas fritas batalla caseras.  
Tenderloin steak in a pink Peruvian pepper sauce and native fries potatoes. 79

**CUY AL ORANGE/ ORANGE GUINEA PIG**  
Crocante y dorado, en salsa a la naranja con pastel de papas.  
Crispy and golden-brown, in orange sauce with potato pye. 79

**PANCETA DE CERDO CROCANTE/ CRISPY SALTED PORK**  
Con papas doradas, choclo, sarza cusqueña tradicional y cremas de ají.  
With skillet-fried potatoes, corn, traditional Cusquenian sarza and chili pepper cream. 69

**HOT POT DE CARRILLERA BOURGUIGNON DE CHIFA CHIFA BOURGUIGNON CHEEK HOT POT**  
En olla humeante de quinoa cremosa.  
In a steaming pot of creamy quinoa. 69

**COLA DE BUEY A LA ANTIGUA/ OLD STYLE OX TAIL**  
Estofada al vino con champiñones, cebollitas y pasta a la crema.  
Stewed in wine with mushrooms, onions and cream pasta. 69

**TONKATSU DE TRUCHA/ TROUT TONKATSU**  
Salsa napo nikei al pomodoro y rocoto, tempura de choclito.  
Napo Nikkei sauce with pomodoro, rocoto pepper and corn tempura. 69

**LOMO SALTADO DE SIEMPRE**  
Con lomo fino y arroz con choclo a la mantequilla.  
With tenderloin and rice with corn in butter. 69

**TRUCHA A LA SARTÉN/ GRILLED TROUT**  
Con bernesa de huacatay, espinaca, choclo, morayas a la parrilla y papas nativas.  
Served with Huacatay bearnaise, spinach, corn, grilled morayas (dehydrated potatoes) and native potatoes. 68

**POLLITO CINCO RAZAS/ FIVE BREEDS CHICKEN**  
Marinado capón y asado a la leña, chaufa blanco, ensalada de pepino oriental salsas pachikay y sirasha casera.  
Capon marinated and roasted to firewood, white chaufa, Asian cucumber salad, Pachikay and homemade Sirasha sauces. 59

**V COLIFLOR ENTERA ROSTIZADA/ WHOLE ROASTED CAULIFLOWER**  
**P** Bañada en una salsa de curry cusqueño.  
Bathed in a Cusquenian curry sauce. 59

## PASTAS

**SPAGHETTI CON LANGOSTINOS Y ROCOTO SPAGHETTI WITH PRAWNS AND ROCOTO PEPPERS**  
En mantequilla de ajo, perejil y limón.  
In garlic butter, parsley and lemon. 68

**DUMPLINGS DE CORDERO Y CALABAZA DUMPLINGS OF LAMB AND SQUASH**  
"Beurre" de seco, salsa ragú Sichuan.  
Dry beurre, Sichuan ragu sauce. 59

**CANELÓN DE ALPACA AL CHOCOLATE ALPACA CANNELONI WITH CHOCOLATE**  
Con espuma de ají amarillo y pecanas ralladas.  
With yellow chili foam and grated pecans. 59

**V TORTELLINIS DE LÚCUMA/ LUCUMA TORTELLINI**  
En una meunier de pimienta y salvia espumita de café Quillabamba.  
In a pepper and sage Meunier, Quillabamba coffee foam. 46

**GYOZAS DE RABO DE TORO/ OXTAIL GYOZAS**  
Con butter curry al rocoto verde.  
With butter curry and green rocoto pepper. 46

## PIZZA

**V CACHANGA DE LA HUERTA/ CACHANGA FROM THE GARDEN**  
Pizza Cusqueña con quesos andinos, vegetales de la huerta a la brasa.  
Cusquenian pizza with a diversity of Andean cheese, grilled vegetables. 39

