



MENÚ DEL CHEF

ENTRADAS

TIRADITO LAQUEADO

De trucha laqueada con miel de tumbo y sillao.

PASTEL DE CHOCLO

Relleno de carne y pasas al horno.

ENSALADA QUINUA POWER

Quinua, queso fresco, toda la huerta, humus de habas y tostadas de pan. (V)

CHUPE SAGRADO

Con papitas, moraya, quinua, habas, queso, choclo, zapallo, huevo y huacatay. (V)

FONDOS

TRUCHA A LA SARTEN

Con bernaise de huacatay, espinaca, choclo, morayas a la parrilla y papas nativas.

LOMO SALTADO DE ALPACA

Con lomo fino de alpaca y arroz con choclo a la mantequilla.

TORTELIS DE LUCUMA

En una meunier de pimienta y salvia, espumita de café Quillabamba. (V)

CAPCHI DE SETAS

Revuelto de huevos de corral con setas u hongos de temporada. (V)

POSTRES

MINI TRES LECHE DE CHOCLO DEL VALLE

Keke de choclo con espuma de maíz y helado de emoliente.

MINI TUMBO CON FRESAS

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

SORBETS

Con frutas de la temporada. (V)

BEBIDAS

Bebida Fría: Agua o gaseosa.

Bebida Caliente: Café o infusión.