

TRUCHA FRÍA Y MASHWA. Emulsión de tuna, Sal de airampo, Mashwa preservada	\$28 S/105
PATO AHUMADO. Hojas de coca y especies, Maca-kunuca, Palta, Kañiwa	\$25 S/94
CRUDO DE ALPACA. Crema batida con cedrón, Achiote, Chuño crujiente	\$23 S/86
CEVICHE A 3000 METROS. Trucha, Rocoto, Cebollas cusqueñas, Mandarina	\$28 S/105
TEMPORADA. Hojas verdes de acá, Quinua, Tomates, Queso fresco, Setas tibias, Nuez amazónica	\$14 S/53
RAÍZ DULCE. Yacón, Palta, Arracacha, Verdes, Sacha inchi	\$17 S/64
TUBERS AL FUEGO. Zanahorias y ocas, Salsa de café, Coco, Kiwicha	\$18 S/68
CECILIANO Y CASTAÑA AMAZÓNICA. Haba. Berenjena. Menta	\$20 S/75
CARRILLERA DE VACA A BAJA TEMPERATURA. Maíz gigante, Yuyo de pampa, Caiguas quemadas	\$30 S/113
ENTRAÑA CON PANCA. Papas en arcilla chaco, Rocoto	\$44 S/165
PANZA DE CERDO CONFITADA. Quinuas y plantas tintóreas	\$37 S/139
TRUCHA SUDADA AL AJÍ. Papa huamantanga, Pieles de chuño negro	\$29 S/109
PAICHE. Jugos de Selva Alta, Cocona, Limón rugoso, Yucas	\$29 S/109
“NOODLES” CUZQUEÑOS. Sachatomate, Espinaca de altura, Queso maduro	\$23 S/86
GRANOS DEL ALTIPLANO. Kiwicha, Kañiwa, Zapallo	\$25 S/94
VEGETALES TIBIOS. Aji amarillo. Tumbo. Nativas	\$25 S/94
CACAO. Texturas de cacao, Yaca	\$17 S/64
CÍTRICOS. Sanki, Naranja Cara Cara, Kunuka	\$16 S/60
PAN TOSTADO. Sachatomate, Arrayán	\$17 S/64

M

COLD TROUT & MASHWA.	Prickly pear emulsion, Airampo salt, Preserved mashwa	\$28	S/105
SMOKED DUCK.	Coca leaves & spices, Maca-kunuca, Avocado, Kañiwa	\$25	S/94
ALPACA CRUDO.	Whipped cream with lemon verbena, Achiote, Crispy chuño	\$23	S/86
CEVICHE AT 3000 METERS.	Trout, Rocoto, Native onions, Tangerine	\$28	S/105
SEASON.	Green leaves from around, Quinoa, Tomatoes, Soft cheese, Warm oyster mushroom, Amazonian nut	\$14	S/53
SWEET ROOT.	Yacón, Avocado, Arracacha, Greens, Sacha inchi	\$17	S/64
FIRE COOKED TUBERS.	Carrots & ocas, Coffee sauce, Coconut, Kiwicha	\$18	S/68
CECILIANO AND AMAZONIAN NUT.	Faba bean. Eggplant. Mint	\$20	S/75
BEEF CHEEK AT LOW TEMPERATURE.	Urubamba giant corn, Pampa yuyo, Smoked caiguas	\$30	S/113
SKIRT STEAK WITH PANCA PEPPER.	Potatoes in chaco clay, Rocoto	\$44	S/165
PORK BELLY CONFIT.	Quinoa and coloring plants	\$37	S/139
TROUT SUDADO.	Huamantanga potato, Black chuño skins	\$29	S/109
PAICHE.	High jungle juices, Cocona, Rugoso lemon, Yucca	\$29	S/109
"NOODLES" FROM CUSCO.	Sachatamate, High-altitude spinach, Aged cheese	\$23	S/86
GRAINS FROM THE ANDEAN PLATEAU.	Kiwicha, Kañiwa, Pumpkin	\$25	S/94
WARM VEGETABLES.	Yellow pepper. Tumbo. Native potatoes	\$25	S/94
CACAO.	Cacao textures, Yaca fruit	\$17	S/64
CITRUS.	Sanki, Cara Cara orange, Kunuka leaves	\$16	S/60
TOASTED BREAD.	Tree tomato, Arrayan	\$17	S/64

FOOD ALLERGY INFORMATION: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. We have vegan and vegetarian options. Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you need any further information.

M

CÓCTELES ORIGEN

- Amazon Spirit, Q'aque, Vermouth rojo \$15 | S/56
- Caña Mater, Muña, Ginger beer \$15 | S/56
- Coastal Hills, Jamaica, Limón \$15 | S/56

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Tuna roja, Hierba luisa \$10 | S/38
- Tumbo, Lima, Soda \$10 | S/38
- Cold brew, Mucílago de cacao \$15 | S/56
- Aguaymanto, Kión, Soda \$10 | S/38

CERVEZAS ARTESANALES

- 7 Vidas Kiwicha Imperial Red \$9 | S/34
- 7 Vidas Quinoa Wheat \$9 | S/34
- 7 Vidas Cat Ipa \$9 | S/34

HIDROMIEL

- Hidromiel Mater Andahuaylas, Perú \$12 | S/45

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

*PRODUCTOR FRANCISCO PEREZ
SILLAPATA, CUSCO*

- Ristretto \$6 | S/23
- Espresso simple \$6 | S/23
- Espresso doble \$9 | S/34
- Lungo \$6 | S/23
- Americano \$6 | S/23
- Macchiato \$9 | S/34
- Cappuccino \$9 | S/34
- Flat white \$9 | S/34
- Latte \$9 | S/34
- Mocaccino \$9 | S/34

INFUSIONES

- Infusiones del jardín \$5 | S/19

AGUA

- Panna 750 ml sin gas \$14 | S/53
- San Pellegrino 505 ml con gas \$10 | S/38
- Evian 750 ml sin gas \$14 | S/53

M

SIGNATURE COCKTAILS

- Amazonian Spirit, Q'aque, Red Vermouth \$15 | S/56
- Caña Mater, Muña, Ginger beer \$15 | S/56
- Coastal Hills, Hibiscus, Lime \$15 | S/56

ALCOHOL FREE

- Red prickly, Pear lemongrass \$10 | S/38
- Tumbo, Lima, Soda \$10 | S/38
- Cold brew, Cacao mucilage \$15 | S/56
- Goldenberry, Ginger, Soda \$10 | S/38

ARTESANAL BEERS

- 7 Vidas Kiwicha Imperial Red \$9 | S/34
- 7 Vidas Quinoa Wheat \$9 | S/34
- 7 Vidas Cat Ipa \$9 | S/34

MEAD

- Hidromiel Mater Andahuaylas, Perú \$12 | S/45

SPECIALITY COFFEE

*FRANCISCO PEREZ
SILLAPATA, CUSCO*

- Ristretto \$6 | S/23
- Espresso simple \$6 | S/23
- Espresso double \$9 | S/34
- Lungo \$6 | S/23
- Americano \$6 | S/23
- Macchiato \$9 | S/34
- Cappuccino \$9 | S/34
- Flat white \$9 | S/34
- Latte \$9 | S/34
- Mocaccino \$9 | S/34

HOT INFUSIONS

- Herbs from the garden \$5 | S/19

WATER

- Panna 505 ml still \$14 | S/53
- San Pellegrino 505 ml sparkling \$10 | S/38
- Evian 750 ml still \$14 | S/53

M

BOWLS

- AVENA
Sauco, Nibs de cacao, Quinoa negra, Macambo
- FRUTAS DE HOY
Miel hinojo, Kiwicha, Muña
- YOGURT CON CHIRIMOYA
Maca, Frutilla, Polen, Chía, Granola

MASAS DULCES

- PANQUEQUES DE GRANOS ANDINOS
Néctar de cabuya, Crema de chaco
- PANQUEQUES CLÁSICOS
Miel de abeja, Crema de lima
- BOMBAS
Manzana o Café

HUEVOS

- Revueltos, Pasados, Pochados o Fritos
- OMELETTE
Queso local, Jamón de pavo, Pimientos, Espinaca, Tomate o Setas

TOSTAS

CHAPLAS

- Trucha, Olluco, Palta, Cítricos
- Sachatomates, Crema de toronjil, Espinaca
- Huevos rotos, Panceta, Ají amarillo, Arúgula
- Hongos, Tarwi, Molle

PAN DE LECHE

- Queso untuoso, Queso andino, Jamón de pavo
*Alternativa sin gluten: pan de maíces del Valle Sagrado

EXTRACTOS, NÉCTARES, JUGOS

- Zanahoria, Mandarina, Jengibre y Manzana
- Hojas verdes, Apio, Pepino, Tuna
- Cacao, Almendra y Lúcumá
- Piña, Camu-camu, Aguaymanto, Pasionaria y Cúrcuma

CAFÉS

CAFÉ DE ESPECIALIDAD PRODUCTOR:

FRANCISCO PEREZ. SILLAPATA 2050 MSNM, CUSCO

- Ristretto, Espresso (simple o doble), Lungo, Americano
- CON LECHE
Macchiato, Capuccino, Flat white, Latte, Mocaccino

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: Ciertos platos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento de la UE No.1169/2011. Contamos con opciones veganas y vegetarianas. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales.

M

BOWLS

- OATS
Elderberry, Cacao nibs, Black quinoa, Macambo
- FRUITS OF THE DAY
Fennel honey, Kiwicha, Muña
- YOGURT WITH CUSTARD APPLE
Maca, Strawberry, Pollen, Chia

SWEET DOUGHS

- ANDEAN GRAINS PANCAKES
Cabuya nectar, Chaco cream
- CLASSIC PANCAKES
Bee honey, Lima cream
- DOUGHNUTS
Apple or Coffee

EGGS

- Scrambled, Soft boiled, Poached or Fried
- OMELETTE
Local cheese, Turkey ham, Peppers, Spinach, Tomato or Oyster mushrooms

DOUGHS SAVORY

TRADITIONAL CHAPLA

- Trout, Olluco, Avocado, Citrics
- Sachatomates, Melissa cream, Spinach
- Broken eggs, Bacon, Yellow chili pepper, Arugula
- Mushrooms, Tarwi, Molle

MILK BREAD

- Soft local cheese, Andean cheese, Turkey ham
- *Gluten-free alternative: Sacred Valley's cornbread

EXTRACTS, NECTARS, JUICES

- Carrot, Tangerine, Ginger and Apple
- Green leaves, Celery, Cucumber and Prickly pear
- Cacao, Almond and Lucuma
- Pineapple, Camu-camu, Aguaymanto, Passiflora and Turmeric

COFFEE

SPECIALITY COFFEE PRODUCER: FRANCISCO PEREZ. SILLAPATA 2050 MASL, CUSCO

- Ristretto, Espresso (simple or double), Lungo, Americano
- WITH MILK:
Macchiato, Capuccino, Flat white, Latte, Mocaccino

FOOD ALLERGY INFORMATION: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. We have vegan and vegetarian options. Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you need any further information.

M

COPA - GLASS

ESPUMANTE/SPARKLING

VINYES OCULTS EXTRA BRUT NV - PINOT NOIR
Valle de Uco, Argentina
\$18 S/68

BLANCO/WHITE

SAN PEDRO DE YACUCHUYA SPY 2021 - TORRONTÉS
Salta, Argentina
\$25 S/94

BODEGA MURGA DRIADE 2022 - ALBILLA
Ica, Perú
\$15 S/56

LABERINTO CENIZAS DEL LABERINTO 2021 - SAUVIGNON BLANC
Valle Central, Chile
\$20 S/75

ROSADO/ROSÉ

VIÑA DE LOS CAMPOS RAÍCES NEGRAS 2022 - QUEBRANTA
Lima, Perú
\$15 S/56

TINTO/RED

TACAMA HANAN 2020 - TANNAT & CARMÉNÈRE
Ica, Perú
\$18 S/68

CERRO CHAPEU RESERVA 2020 - PINOT NOIR
Rivera, Uruguay
\$15 S/56

MARCHIORI & BARRAUD CUARTEL 2 2020 - MALBEC
Mendoza, Argentina
\$22 S/83

DULCE/SWEET

TINAJAS VIRREINALES LATE HARVEST 2020 - ITALIA
Arequipa, Perú
\$15 S/56

ESPUMANTE - SPARKLING

BODEGA MURGA PET NAT 2021 - ITALIA

Ica, Perú
\$65 S/244

VINYES OCULTS EXTRA BRUT NV - PINOT NOIR

Valle de Uco, Argentina
\$91 S/341

CERRO CHAPEU FOLKLORE 2021 - TREBBIANO & MALVASÍA

Rivera, Uruguay
\$75 S/281

RAVENTOS I BLANC BLANC DE BLANCS NV - MACABEAU & XAREL-LO

Penedés, España
\$133 S/499

RUINART R NV - CHARDONNAY & PINOT NOIR

Champagne A.O.P. Francia
\$340 S/1275

KRUG VINTAGE 2000 - CHARDONNAY & PINOT NOIR

Champagne A.O.P. Francia
\$1100 S/4125

DULCE & FORTIFICADO - SWEET & FORTIFIED

PERÚ

TINAJAS VIRREINALES LATE HARVEST 2020 - ITALIA

Arequipa, Perú
\$60 S/225

ALEMANIA

WEGELER BERNKASTEL GRABEN AUSLESE 2005 - RIESLING

Bernkastel, Mosel
\$152 S/570

BLANCO - WHITE

PERÚ

TACAMA DOÑA ANA 2021 - CHARDONNAY
Ica
\$70 S/263

BODEGA MURGA DRIADE 2022 - ALBILLA
Ica
\$74 S/278

ARGENTINA

SAN PEDRO DE YACUCHUYA SPY 2021 - TORRONTÉS
Salta
\$125 S/469

MICHELINI I MUFATTO Balsa DE PIEDRA 2020 - SEMILLÓN
Mendoza
\$94 S/353

GIUSEPPE FRANCHESCHINI SALTIMBANCO 2018 - SAUVIGNON BLANC
Mendoza
\$186 S/698

CHILE

LABERINTO CENIZAS DEL LABERINTO 2021 - SAUVIGNON BLANC
Valle Central
\$104 S/390

BAETTIG LOS PRIMOS 2019 - CHARDONNAY
Región Sur
\$317 S/1189

URUGUAY

CERRO CHAPEU FOLKLORE 2021 - TREBBIANO & MALVASÍA
Rivera
\$86 S/323

BLANCO - WHITE

FRANCIA - FRANCE

ROLAND LAVANTUREUX FOURCHAUME 1ER CRU 2018 - CHARDONNAY
Chablis A.O.P Bourgogne
\$146 S/548

PIERRE YVES COLIN-MOREY CHASSAGNE MONTRACHET
1ER CRU MALTROIE 2018 - CHARDONNAY
Côte de Beaune, Bourgogne
\$362 S/1358

NUEVA ZELANDA - NEW ZEALAND

CLOUDY BAY 2021
Sauvignon Blanc, Marlborough
\$177 S/664

ROSADO - ROSÉ

PERÚ

VIÑA DE LOS CAMPOS RAÍCES NEGRAS 2022 - QUEBRANTA
Lima
\$60 S/225

ALBERTO DI LAURA HORTENCIA 2021 - MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
Lima
\$60 S/225

NARANJA - ORANGE

PERÚ

BODEGA MURGA SOPHIA L'ORANGE 2021 - MOLLAR
Valle de Ica
\$90 S/338

TINTOS - RED

PERÚ

TACAMA HANAN 2020 - TANNAT & CARMENERE

Ica
\$90 S/338

APU 2021 - SANGIOVESE & CABERNET SAUVIGNON

Apurimac
\$129 S/484

LABRADOR DE MAGOLLO 2021 - NEGRA CRIOLLA

Tacna
\$60 S/225

ARGENTINA

MARCHIORI & BARRAUD CUARTEL 2020 - MALBEC

Mendoza
\$108 S/405

HECTOR DURIGUTTI TINTO DEL PUEBLO 2021 - BONARDA & MALBEC

Mendoza
\$112 S/420

MUNDO REVÉS PETIT VOYAGE 2021 - CRIOLLA

Mendoza
\$86 S/323

MICHELINI I MUFATTO Balsa DE PIEDRA 2020 - MALBEC & CABERNET FRANC

Mendoza
\$91 S/341

MIL ZUCCARDI DE MONTAÑA 2020 - MALBEC

Mendoza
\$157 S/589

CAVAS DE WEINERT 2011 - CABERNET SAUVIGNON

Mendoza
\$137 S/514

CAVAS DE WEINERT TONEL ÚNICO 2006 - MALBEC

Mendoza
\$362 S/1358

URUGUAY

CERRO CHAPEU RESERVA 2021 - PINOT NOIR

Rivera
\$83 S/311

TINTOS - RED

CHILE

VILLARD GRAND VIN 2019 - PINOT NOIR
Aconcagua
\$130 S/488

VILLARD TANAGRA 2017 - SYRAH
Aconcagua
\$231 S/866

VIÑA AQUITANIA LÁZULI 2018 - CABERNET SAUVIGNON
Valle Central
\$137 S/514

DAGAZ GRANITO ESTATE 2019 - CARMÉNÈRE
Valle Central
\$89 S/334

DAGAZ TIERRAS DE PUMANQUE 2018 - CABERNET SAUVIGNON & PETIT VERDOT
Valle Central
\$154 S/578

BAETTIG LOS PARIENTES 2020 - PINOT NOIR
Región Sur
\$136 S/510

PEDRO PARRA VINISTA 2019 - PAÍS
Región Sur
\$112 S/420

FRANCIA

CHÂTEAU MANGOT GRAND CRU 2016 - CABERNET FRANC & SAUVIGNON
Saint-Emilion Grand Cru A.O.P. Bordeaux
\$170 S/638

CHATEAU CHEVAL BLANC 2007 - CABERNET FRANC & MERLOT
Saint-Emilion Grad Cru A.O.P. Bordeaux
\$3524 S/13215

ITALIA

PRODUTTORI DEL BARBARESCO LANGHE 2019 - NEBBIOLO
Langhe, Piemonte
\$127 S/476

BURLOTTO BAROLO 2017 - NEBBIOLO
Barolo D.O.C.G. Piemonte
\$258 S/968

ESPAÑA

LOPEZ DE HEREDIA VIÑA BOSCONIA 2010 - TEMPRANILLO
Rioja D.O.Ca. La Rioja
\$168 S/630

NUMANTHIA 2016 - TINTA DE TORO
Toro D.O. Castilla y León
\$271 S/1016