

PARA SU INFORMACIÓN | FOR YOUR INFORMATION

Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designado por las regulaciones Europeas No. 1169/2011 | Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011:

(1) Cereales conteniendo gluten - Cereals containing gluten (2) Crustáceos - Crustaceans (3) Huevos - Eggs (4) Pescado - Fish (5) Maní - Peanuts (6) Soya - Soybeans (7) Leche - Milk (8) Nueces - Nuts (9) Apio - Celery (10) Mostaza - Mustard (11) Ajonjolí - Sesame seeds (12) Dióxido de azufre y sulfitos - Sulphur dioxide and sulphites (13) Habichueas - Lupin beans (14) Moluscos - Molluscs (15) Vegetariano | Vegetarians. Agradeceremos que nos informe de cualquier alergia o necesidad dietética especial que debamos conocer al hacer su pedido. We welcome inquiries from guests and patrons who wish to know whether any menu items contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when placing your order.

El Arzobispo de Cusco, Monseñor Richard Daniel Alarcón mantiene numerosas obras de caridad en la región. Desde ya muchos años estamos ayudando en tres de ellas de forma social y financiera como un aporte más de nuestra parte, nos hemos tomado la libertad de agregar US\$ 1 por persona en su cuenta, lo cual destinamos a dichas obras de caridad.

Si no está de acuerdo con este procedimiento, que de ninguna manera es obligatorio, por favor tenga a bien solicitar la devolución respectiva de su cuenta. Si deseara realizar una contribución adicional o visitar alguno de los hogares personalmente, por favor háganoslo saber. Desde ya le agradecemos su apoyo y comprensión.

The Archbishop of Cusco, Monsignor Richard Daniel Alarcón maintains numerous charities in the region. For many years now we have been helping in three of them socially and financially as a

If you don't contribute more from us, we've taken the liberty of adding \$1 per person to your account, which we donate to those charities.

If you do not agree to this procedure, which is in no way mandatory, please have a well request the respective return of your account. If you would like to make an additional contribution or visit any of the homes in person, please let us know. We thank you in advance for your support and comprehension.

Los precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/ 3.75. Al momento del pago se aplicará el tipo de cambio vigente publicado en Recepción.

Prices include taxes and services. The referential exchange rate in soles is S/ 3.75. At the time of payment, the current exchange rate published at Reception will be applied.

ENTRADAS

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA (4, 9)	\$30 I S/ 113
<hr/> Pescado fresco en trozos, marinado en ajíes en su versión clásica	
ENSALADA DE HOJAS VERDES ORGÁNICAS CON QUINUA (3, 7, 12)	\$26 I S/ 98
<hr/> Hojas verdes orgánicas, queso andino, tomate confitado, manzanas y vinagreta de aguaymanto	
LANGOSTINOS A LA PLANCHA (6, 7, 14)	\$32 I S/ 120
<hr/> Tabulé de quinua y ají amarillo, tomate y pimientos asados con espuma de cítricos	
SALTEADO DE HONGOS DEL VALLE (ZETAS, PORCÓN Y PARIS) (6, 7, 12)	\$28 I S/ 105
<hr/> Con aceite de trufas, espárragos verdes, habas, ajo y perejil	

SOPAS

TRADICIONAL SOPA DE CEBOLLAS ROJAS DE AREQUIPA (1, 6, 7)	\$22 I S/ 83
<hr/> Tostada de pan integral con queso andino	
CREMA DE ZAPALLO (6, 7)	\$22 I S/ 83
<hr/> De zapallo regional y crocante de zucchini	
CONSUMÉ DE POLLO (1, 3, 9)	\$22 I S/ 83
<hr/> Láminas de pollo, en consomé de vegetales y fideos cabello de ángel	

MAR Y RÍO

PESCADO DEL DIA CON PIEL CROCANTE SEGÚN ARRIBO (4, 6, 7, 8)	\$44 I S/ 165
<hr/> Polenta con queso provolone peruano, tomate confitado, aceituna, espárragos grillados y pesto de hierbas andinas	
TRUCHA DE PUMAHUANCA CON SU PIEL CROCANTE EN MANTEQUILLA DE ENELDO (4, 6, 7, 8)	\$44 I S/165
<hr/> Bulbos de hinojo en infusión de anís estrella, tomates confitados y acelga del valle	

PRINCIPALES

ESPECIALIDAD DEL CHEF

LOMO DE ALPACA EN TRADICIONAL PACHAMANCA ⁽⁶⁾ \$34 | S/ 128

A la olla en su salsa

BIFE ANGOSTO AMERICANO 300 GR ⁽⁶⁾ \$52 | S/295

Papas fritas salteadas al perejil, cebolla grillada & salsa chimichurri

JAMBONETTE DE POLLO ^(6, 12) \$46 | S/ 173

Tocino, hongos porcón, espárragos, pimientos, salsa de frutos rojos acompañado de vegetales salteados al estilo provenzal

ENTRAÑA DE TERNERA ANGUS ^(6, 12) \$46 | S/173

Vegetales al vapor & salsa chimichurri

CANILLA DE CORDERO DE AYAVIRY CON ORÉGANO
FRESCO DE NUESTRO JARDÍN ^(6, 7) \$44 | S/ 165

Puré de tubérculos y vegetales bebé

PASTAS Y RISOTTO

RISOTTO DE HONGOS PORCÓN DE LA SIERRA Y PORCINI ^(6, 7) \$32 | S/120

Con vegetales y salsa de queso parmesano

RAVIOLES CON SALSA PARMA ROSA ^(3, 7, 8, 12) \$36 | S/135

Espinaca, queso rico ta y alcachofa

FETUCCINI VEGETARIANO CON ACEITE DE OLIVA Y AJOS AL PESTO ^(1,3,6,12) \$36 | S/ 135

Zanahoria, zucchini, espárragos, alcachofas y tomates confitados

MENU VEGANO

ENTRADA ^(6,15)

ENSALADA CESAR VEGANA ^(1,3,8,12) \$16 | S/ 60
Lechuga romana, vinagreta emulsionada de almendras, cebollas encurtidas

ENSALADA DE TOMATE ^(1,3,7,8,12,15,VEG) \$18 | S/ 68
Tomates del huerto, vinagreta de lechuga, leche de almendras y encurtidos

FONDO ^(6,15)

ANTICUCHOS DEL HUERTO ^(1,3,6,7,8,12,VEG) \$24 | S/ 90
Col a la brasa con salsa, salsa siupanca, puré de papa y ají amarillo

RISOTTO DE VERDURAS ^(15,VEG) \$24 | S/ 90
Risotto de verduras meloso del huerto

STARTERS

CEVICHE ACCORDING ARRIVAL ^(4, 9) \$30 I S/ 113

Fresh fish in pieces, marinated in chilli peppers in a classic version

ORGANIC GREENS SALAD WITH QUINOA ^(3, 7, 12) \$26 I S/ 98

Organic green mesclum, andean cheese, candied tomatoes, apple and capers goose berry vinaigrette

GRILLED SHRIMP ^(6, 7, 14) \$32 I S/ 120

Quinoa tabuleeh, yellow chilli, roasted bell pepper with citrus foam

SACRED VALLEY SAUTEED MUSHROOM (PORCON AND PARIS MUSHROOMS) ^(6, 7, 12) \$28 I S/ 105

Green asparagus, truffle oil, broad beans, parsley and garlic

SOUPS

THE TRADITIONAL ONION SOUP ^(1, 6, 7) \$22 I S/ 83

Whole wheat toast with andean cheese

PUMPKIN CREAM SOUP ^(6, 7) \$22 I S/ 83

Local pumpkin and crunchy zucchini

HOMEMADE CHICKEN SOUP ^(1, 3, 9) \$22 I S/ 83

Chicken slices, vegetable and noodles

SEA & RIVER

CRISPY SKIN FISH OF THE DAY ^(4, 6, 7, 8) \$44 I S/ 165

Polenta with provolone cheese, candied tomatoes, olives, grilled asparagus and pesto from andean herbs

CRISPY SKIN PUMAHUANCA TROUT ^(4, 6, 7, 8) \$44 I S/ 165

Dill butter, fennel bulbs scented with star anise, candied tomatoes and swiss chard

MAINS

CHEF'S SPECIALTY

TRADITIONAL ALPACA LOIN PACHAMANCA STYLE ⁽⁶⁾

\$34 | S/128

Sauce from the pot

AMERICAN GRILLED STRIPLOIN 300 GR ⁽⁶⁾

\$52 | S/295

Fried potatoes sautéed with parsley, grilled onion and chimichurri sauce

CHICKEN JAMBONETTE^(6, 12)

\$46 | S/173

Stuffed with prosciutto, bacon, orcon mushrooms, asparagus and bell pepper, red fruit sauce, accompanied of provenzal sautéed vegetables

ANGUS FLANK STEAK ^(6, 12)

\$46 | S/173

Steamed vegetables and chimichurri sauce

"AYAVIRY" LAMB SHANK AND FRESH OREGAN FROM THE GARDEN ^(6, 7)

\$44 | S/165

Purée of tubers and vegetables baby

PASTAS AND RISOTTO

RISOTTO WITH PORCINI AND PORCON MUSHROOM ^(6, 7)

\$32 | S/120

Vegetables and parmesan cheese sauce

RAVIOLI WITH PARMA ROSA SAUCE ^(3, 7, 8, 12)

\$36 | S/135

Spinach, ricotta cheese and artichoke

FETUCCINI WITH VEGETABLES, OLIVE OIL & GARLIC WITH PESTO SAUCE ^(1, 3, 6, 12)

\$36 | S/135

Carrots, zucchini, asparagus, artichoke and candied tomatoes

VEGAN MENU

STARTERS ^(6, 15)

VEGAN CAESAR SALAD ^(1,3,8,12)

\$16 | S/60

Romaine lettuce, emulsified almond vinaigrette, pickled onions

TOMATO SALAD ^(1,3,7,8,12,VEG)

\$18 | S/68

Tomatoes from our garden, lettuce vinaigrette, almond milk and pickles

MAIN DISH ^(6, 15)

"ANTICUCHOS " FROM OUR GARDEN ^(1,3,6,7,8,12,VEG)

\$24 | S/90

Grilled cabbage with sauce, siupanca sauce, mashed potatoes and yellow chili

VEGETABLE RISOTTO ^(15,VEG)

\$24 | S/90

Mellow vegetable risotto from the garden

CARTA DE POSTRES | DESSERT MENU

FRESAS ESTOFADAS

Al Malbec con helado de Suspiro a la Limeña

STEWED STRAWBERRIES

With Malbec sauce and Suspiro a la Limeña ice cream

\$17 | S/ 64

MANZANAS Y PERAS TIBIAS

Especiadas con helado de vainilla y salsade caramelo

WARM SPICED APPLES AND PEARS

With vanilla ice cream and caramel sauce

\$17 | S/ 64

BOMBA HELADA DE AGUAYMANTO Y PRALINE

Con tropezos de pistacho

CAPE GOOSEBERRY ICE CREAM AND PRALINE BOMB

With pistachio crumbs

\$17 | S/ 64

HELADOS Y SORBETES DEL DIA

ICE CREAM AND SORBETS OF THE DAY

\$17 | S/ 64

Todos los precios incluyen impuestos y 10% de servicios La tarifa en moneda nacional está sujeta al tipo de cambio al momento del pago.
All prices include VAT and 10% service charge. Rates in local currency may vary according to the exchange rate at payment time.

ESPIRITUOSOS | SPIRITS

BAILEYS	\$14 S/ 53
FRANGELICO	\$14 S/ 53
AMARETTO DISARONNO	\$14 S/ 53
MARTEL XO	\$55 S/ 206
HENNESY XO	\$55 S/ 206
REMY MARTIN	\$55 S/ 206
MISTELA	\$12 S/ 45
PISCO EL PORTÓN - Acholado	\$19 S/ 71
LA BLANCO GRAN HERENCIA	\$22 S/ 83
Quebranta Mosto Verde	

OPORTO | PORTS

QUINTA DO VALLADO 30 YEARS	\$47 S/ 176
QUINTA DO VALLADO 10 YEARS	\$25 S/ 94

BEBIDAS CALIENTES | HOT DRINKS

CAFÉ LOCAL LOCAL COFFE	
EXPRESSO	\$ 6 S/ 23
AMERICANO	\$ 6 S/ 23
CAPUCCINO	\$ 6 S/ 23
EXPRESSO DOBLE	\$10 S/ 38
CAFÉ ILLY ILLY COFFE	
EXPRESSO	\$ 6 S/ 23
AMERICANO	\$ 6 S/ 23
CAPUCCINO	\$ 6 S/ 23
EXPRESSO DOBLE	\$10 S/ 38
INFUSIONES INFUSIONS	\$ 5 S/ 19

EXPRESSO DOBLE CAFÉ LOCAL

EXPRESSO

AMERICANO CAFÉ LOCAL

EXPRESSO DOBLE ILLY

EXPRESSO ILLY

AMERICANO ILLY

CAPUCCINO

MACCHIATO

INFUSIONES

\$10 | S/ 39

\$ 6 | S/ 23

\$ 6 | S/ 23

\$10 | S/ 39

\$ 6 | S/ 23

\$ 6 | S/ 23

\$ 6 | S/ 23

\$ 6 | S/ 23

\$ 5 | S/ 20