













## ENTRADAS

- CEVICHE DE ALTURA**   S/ 30  
 Frescos trozos de trucha de Pomata marinados en jugo de limón y sal, cebolla roja, ají limo, culantro, bañado con leche de tigre, acompañado de choclo, camote, canchita.  
 From Pomata trout pieces, marinated in lemon juice and salt, red onion, aji Limo pepper, coriander, bathed in "tiger's" milk, accompanied by corn, sweet potato, toasted corn kernels.
- TARTARE DE ATUN**   S/ 40  
 Nuestro tartare con trozos de atun, complementado con palta, ají limo, pimienta, culantro, en una mayonesa de togarachi, servido con unas galletas picantes.  
 Pieces of tuna, complemented with avocado, aji Limo, pepper, coriander, in a togarashi mayonnaise, served with spicy crackers.
- CEVICHE CINCO ELEMENTOS**   S/ 35  
 Clasico ceviche, pesca del dia, cebolla roja, sal, limón, ají limo y Culantro, acompañado de choclo, camote glaseado y canchita.  
 Classic Ceviche, catch of the day, red onion, salt, lemon, aji Limo and coriander, accompanied by corn, glazed sweet potato and cancha (toasted corn kernels).
- YUQUITAS RELLENAS**  S/ 25  
 Yuquitas crocantes rellenas de queso andino, servido con una salsa Huancaina, balsamico, terminadas con pico de gallo de cocona.  
 Crispy yucca fritters stuffed with Andean cheese, served with a Huancaina and balsamic sauce, finished with Cocona pico de gallo.
- CAUSA CROCANTE**    S/ 27  
 Reivencion de nuestra causa peruana, hecha de papa amarilla, relleno de langostinos, mayonesa de togarashi y palta, complementado con una mermelada citrica de ají limo y salsa terriyaki.  
 A reinvention of our peruvian causa, made from the yellow potato, filled with prawns, togarashi mayonnaise and avocado, complemented with a citrusy Aji limo jam and teriyaki sauce.
- TIRADITO ANDINO**   S/ 27  
 Frescas laminas de trucha cortadas en su perfeccion, marinadas en una deliciosa salsa acevichada de ají amarillo, pure de camote, choclo, ochuro, dados de camote y palta homedado y complementado con canchita.  
 From Pomata trout slices, marinated in a yellow aji pepper "tiger's milk", served with sweet potato mash, corn, Cushuro (lake weed) roasted sweet potato and avocado.





## SOPAS

- SARA LAWÁ**   S/ 27  
 Tradicional sopa Inka, maiz fresco del valle de Urubamba, tomillo y setas Grilladas, choclo, queso fresco y huacatay.  
 Traditional Inca soup, fresh corn from the Urubamba Valley, grilled thyme and mushrooms, corn on the cob, fresh cheese and Huacatay.
- SOPA DE TOMATE**   S/ 27  
 Sopa caliente hechos de tomates maduros con finas hierbas, crutones de pan campesino y gotas de aceite de oliva.  
 Hot tomato soup, with fine herbs, country bread croutons and olive oil drizzle.
- CHUPE DE CAMARONES**   S/ 35  
 Un clasico de nuestra gastronomia peruana, deliciosa sopa de camarones, arroz, papa amarilla, choclo, habas, queso, leche, huevo de codorniz y Huacatay.  
 A classic peruvian shrimp chowder, prepared with rice, yellow potatoes, corn, fava beans, fresh cheese, milk, quail egg and Huacatay.

## ENSALADAS

- ENSALADA DE MONTAÑA**    S/ 35  
 Variedad de lechugas organicas, queso de cabra con pecanas, manzanas acarameladas, tomate confitado, tomate cherry, terminado con una vingsreta tibia de sauco.  
 Organic greens and lettuce, goat cheese with pecans, caramelized apples, confit tomatoes, cherry tomatoes, finished with a warm elderberry vinaigrette.
- ENSALADA DE LA HUERTA**     S/ 27  
 Trucha ahumada, mixt de quinoas, queso crema, arugula silvestre, frutos secos, zapallo horneado, con vinagreta de casa.  
 Smoked trout, fullcolor quinoa, cream cheese, wild arugula, nuts, baked pumpkin, with house vinaigrette.
- ENSALADA CESAR**    S/ 25  
 Rica ensalda de casa a nuestro estilo, langostinos a la parrilla, tocino crocante, tomates bebes, palta, crutones de pan, mixt de lechugas organicas del Valle Sagrado, terminado con una vinagreta de anchos.  
 Origen style salad with grilled prawns, crispy bacon, cherry tomatoes, avocado, croutons, a mix of organic lettuces from the Sacred Valley, finished with an anchovy vinaigrette.

# PASTAS DE LA CASA

- FETTUCINNI**   S/ 27  
Pasta fresca con zucchini, berenjena, champiñones, pimentón, albahaca, queso parmesano Grana Padano en una salsa de pomodoro.  
Fresh house made pasta with zucchini, eggplant, mushrooms, bell pepper, basil, Grana Padano parmesan cheese in a tomato sauce.
- RAVIOLES DE ZAPALLO** **L**  S/ 30  
Pasta fresca rellena de zapallo horneado, pecanas y queso en salsa pesto, queso parmesano y pecanas.  
Fresh pasta stuffed with baked pumpkin, pecans and cheese in pesto sauce, parmesan cheese and pecans.
- PAPARDELLE BOLOGNESE**  S/ 30  
Pasta fresca hecha en casa, en salsa clásica bolognesa.  
Fresh homemade pasta in classic Bolognese sauce.

## PLATO PRINCIPAL

- ALPACA GRILLADA** S/ 50  
Lomo de alpaca grillada, servido con un tabule de quinoa roja & negra, complementado con una fresca ensalada de mezclum, rabanos encurtidos, terminado con una salsa de balsámico.  
Grilled Alpaca loin, served with red & black quinoa tabbouleh, complemented with a fresh mixed salad, pickled radishes, and balsamic sauce.
- CORDERO** S/ 50  
Costillas de cordero grillados, papas nativas en especias andinas, vegetales grillados, complementado con una salsa de hongos.  
Grilled lamb ribs, native potatoes in Andean spices, grilled vegetables, complemented with a mushroom sauce.
- CHICHARRON DE CERDO** S/ 35  
Panceta de cerdo marinado con ajis peruanos por mas de 24 horas, servido con dados de camote horneado en romero, choclo, ensalada de hierbabuena, con una salsa oriental de casa.  
Pork belly marinated with Peruvian chili peppers for over 24 hours, served with rosemary-baked sweet potato cubes, corn, mint salad, and a house-made oriental sauce.
- LOMO SALTADO**  **L**  S/ 49  
Trozos de lomo de res salteados en wok en salsa de soya, tomate, cebolla, aji amarillo & culantro, servidos con pasta fresca hecho en casa, papardelles en aji amarillo.  
Stir- Strips beef sauteed in a wok with soy sauce, tomato, onion, yellow chili pepper & coriander, served with fresh homemade pasta, pâté de râdelles in yellow chili pepper sauce.
- LOMO PIMIENTA** S/ 50  
Clasico gastronomico, Lomo grillado en salsa de pimientos y champiñones, servido con pure de papas o papas fritas.  
A classic gastronomic dish: Grilled sirloin steak in a pepper and mushroom sauce, served with mashed potatoes or French fries.
- CANELONNI**  S/ 38  
Fresca masa de perejil relleno de ragu de granos andinos, bañado en salsa de quesos, horneado y coronados con mixt de mezclum y tomates cherrys.  
Fresh parsley pastry filled with Andean grain ragu, bathed in cheese sauce, baked and topped with mixed greens and cherry tomatoes.
- PESCA DEL DIA**  S/ 45  
Pesca del día grillado, acompañado con vegetales bebés y papa nativa salteado en hierbas andinas, terminado de un chutney de mango.  
Grilled catch of the day, served with baby vegetables and native potatoes sautéed in Andean herbs, and crowned with a mango chutney.
- ASADO DE TIRA** **L** S/ 50  
Suave y tierno asado de tira de 250 gr. que se deshace al primer bocado, horneado en 48 horas con especias locales, servido con un delicioso pure de zapallo horneado, salsa de vino tinto, complementado con espárgos, queso y habas.  
Tender and soft 250g short rib roast that melts in your mouth, baked for 48 hours with local spices, served with a delicious baked squash puree, red wine sauce, complemented with asparagus, cheese and broad beans.
- NUESTRO PULPO GRILLADO**  **L** S/ 45  
Tentáculos de pulpo grillado, rociado con un aceite de sacha tomate zucchini, berenjena, pimenton, champiñones y papas mactillo, terminado con un fresco chimichuri de Sacha tomate.  
Grilled octopus, drizzled with a Sacha Tomato (tree tomato) oil, zucchini, eggplant, bell pepper, mushrooms and Mactillo potatoes, topped with a fresh sacha tomato chimichuri.

SEA FOOD



GLUTEN



SPICY



VEGGIE



DAIRY



NUTS

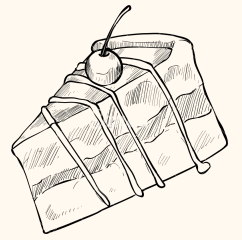
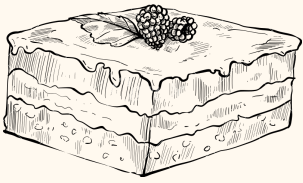


FISH



VEGAN





# POSTRES

## CHEESECAKE **L** S/ 18

Nuestro cheesecake horneado con salsa de frutos rojos, terminado con polvo de coca y chocolate

Our baked cheesecake with red berry sauce, finished with coca powder and chocolate

## CREME BRULEE **L** S/ 22

Deliciosa Casuela de crema quemada con toques de naranja fina capa de caramelo crujiente

Delicious burnt cream casserole with hints of orange, thin layer of crisp caramel

## FRESONES **L** S/ 18

Fresones en coulis de vino y maiz morado , pecanas acarameladas, servido con un helado de vainilla

Strawberries in a wine and purple corn coulis, caramelized pecans, served with vanilla ice cream

## MOUSE DE LUCUMA **L** S/ 20

Crocante de castaña, turrón, mouse de lucuma con salsa de chocolate caliente y garrapiñado de sacha inchi

Chestnut brittle, nougat, lucuma mousse with hot chocolate sauce and sacha inchi caramel.

## CRUJIENTE DE PERA **L** S/ 20

Papa horneada, mantequilla, azúcar, canela, harina, sobre una salsa inglesa, gel de muña y coronado con helado de la casa

Baked potato, butter, sugar, cinnamon, flour, on a custard sauce, muña gel and topped with house ice cream

