

CENA | DINNER

ENTRADA | STARTER

TRUCHA CURADA (4, 6, 7, 8, 12)

Leche de castañas, queso parmesano, caviar de trucha
CURED TROUT

Chestnut milk, parmesan cheese, trout caviar

FONDO | MAIN DISH

COCHINILLO (1, 7, 9)

Puré de manzana Israel, ensalada verde
SUCKLING PIG

Israel type apple purée, green salad

O | OR

BUÑUELOS DE ESPINACA (1, 7, 8, 12)

Salsa de poro, coliflor rostizada y mix
de vegetales de estación.

SPINACH FRITTERS

Leek sauce, roasted cauliflower, and seasonal
vegetable medley

POSTRE | DESSERT

DURAZNOS Y QUESO DE CABRA (1, 3, 6, 7, 8)

Duraznos al cedron, helado de queso de cabra, tulipas
de molle.

PEACHES AND GOAT CHEESE

Lemon verbena-infused peaches, goat cheese ice cream
and “molle” tuile.

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:

Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by European Regulation No. 1169/2011:

(1) 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) Altramueces | Lupin (14) Moluscos | Molluscs.

Agradecemos las consultas de huéspedes y clientes que deseen saber si algún elemento del menú contiene ingredientes particulares.

Infórmenos sobre cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta al realizar su pedido.

We welcome inquiries from guests and customers who wish to know whether any menu item contains specific ingredients.

Please inform us of any allergies or special dietary requirements we should be aware of when placing your order.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo.

Our commitment to sustainability is reflected in the sourcing of our products. Many of our ingredients—including fish, meats, produce, and dairy—come from local suppliers.

Our coffee and tea are organically certified and sourced through a fair trade partnership.

CENA | DINNER

ENTRADA | STARTER

CREMA DE PORO

Leche de tarwi y salsa de hierbas andinas

LEEK CREAM

Tarwi milk and Andean herbs sauce

FONDO | MAIN DISH

CORDERO ^(1, 6, 9, 12)

Puré de camote, pesque de quinua al pesto y brotes

LAMB

Sweet potato purée, quinoa pesque with pesto and sprouts

O | OR

CREMOSO DE CHOCLO ^(1, 6, 7, 8, 12)

Mix de hongos al teriyaki, encurtido de ollucos al airampo, choclo bb y brotes

CREAMY CORN PURÉE

Teriyaki mushroom mix, olluco pickles with airampo, baby corn, and sprouts

POSTRE | DESSERT

CHIRIMOYA Y CAFÉ ^(1, 3, 6, 7, 8)

Mousse de chirimoya, helado de café, cushuro y muña

CUSTARD APPLE AND COFFEE

Custard apple mousse, coffee ice cream, "cushuro" and andean mint.

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:

Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by European Regulation No. 1169/2011:

(1) 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) Altramueces | Lupin (14) Moluscos | Molluscs.

Agradecemos las consultas de huéspedes y clientes que deseen saber si algún elemento del menú contiene ingredientes particulares.

Informémonos sobre cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta al realizar su pedido.

We welcome inquiries from guests and customers who wish to know whether any menu item contains specific ingredients.

Please inform us of any allergies or special dietary requirements we should be aware of when placing your order.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo.

Our commitment to sustainability is reflected in the sourcing of our products. Many of our ingredients—including fish, meats, produce, and dairy—come from local suppliers.

Our coffee and tea are organically certified and sourced through a fair trade partnership.

CENA | DINNER

ENTRADA | STARTER

KAPCHI DE TUBERCULOS

Curry andino de algas

ANDEAN TUBER KHAPCHI

Andean seaweed curry

FONDO | MAIN DISH

GNOCCCHIS Y CAMARONES ^(1, 2, 3, 6, 8, 9)

Papa nativa, picante de camarones

GNOCCCHIS AND SHRIMP

Native potato, spicy shrimp

O | OR

CORDERO

Puré de camote, quenelle de quinua con pesto

LAMB

Sweet potato puree, quinoa quenelle with pesto

POSTRE | DESSERT

CHIRIMOYA Y CAFÉ ^(1, 3, 6, 7, 8)

Mousse de chirimoya, bizcocho de muña, helado de café
puneño y cushuros

CUSTARD APPLE AND COFFEE

Custard apple mousse, andean mint sponge cake, coffee from
puno ice cream and cushuros

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:

Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by European Regulation No. 1169/2011:

(1) 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) Altramueces | Lupin (14) Moluscos | Molluscs.

Agradecemos las consultas de huéspedes y clientes que deseen saber si algún elemento del menú contiene ingredientes particulares.

Infórmenos sobre cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta al realizar su pedido.

We welcome inquiries from guests and customers who wish to know whether any menu item contains specific ingredients.

Please inform us of any allergies or special dietary requirements we should be aware of when placing your order.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo.

Our commitment to sustainability is reflected in the sourcing of our products. Many of our ingredients—including fish, meats, produce, and dairy—come from local suppliers.

Our coffee and tea are organically certified and sourced through a fair trade partnership.

CARTA VEGETARIANA | VEGETARIAN MENU

ENTRADA | STARTER

ENSALADA DE AUSANGATE ^(6, 12)

Setas salteadas, tubérculos, vinagreta de ají amarillo

AUSANGATE SALAD

Sautéed mushrooms, tubers yellow chili vinaigrette

CEVICHE DE TOMATES SILVESTRES

Leche de castañas, encurtido

WILD TOMATO CEVICHE

Chestnut milk, pickles

CONSOMÉ DE PORO

Leche de tarwi y aceite de hierbas andinas

LEEK BROTH

Tarwi milk and Andean herbs oil

FONDOS | MAIN DISHES

CANELON DE CAIGUA

Verduras de temporada, picante de papa

CAIGUA CANELLON

Seasonal vegetables, spicy potato

KAPCHI DE TUBERCULOS ^(6, 7)

Curry andino, algas

TUBERS KAPCHI

Andean curry, seaweed

CAPPELLETTI ^(1, 3, 6, 9)

Chupe de vegetales, zetas locales

CAPPELLETTI

Chowder vegetables, local mushrooms

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:

Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by European Regulation No. 1169/2011:

(1) Gluten (2) Crustáceos | Crustaceans (3) Huevos (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) Altramueces | Lupin (14) Moluscos | Molluscs.

Agradecemos las consultas de huéspedes y clientes que deseen saber si algún elemento del menú contiene ingredientes particulares.

Informenos sobre cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta al realizar su pedido.

We welcome inquiries from guests and customers who wish to know whether any menu item contains specific ingredients.

Please inform us of any allergies or special dietary requirements we should be aware of when placing your order.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo.

Our commitment to sustainability is reflected in the sourcing of our products. Many of our ingredients—including fish, meats, produce, and dairy—come from local suppliers.

Our coffee and tea are organically certified and sourced through a fair trade partnership.