

En nuestro restaurante El Huerto utilizamos ingredientes orgánicos producidos localmente como las famosas papas peruanas, maíz, trucha, café y té del valle de La Convención, así como los productos más frescos de nuestro huerto. Lo invitamos a disfrutar de nuestra comida.

• PARA CALENTAR EL DÍA •

Sopa de pato y camu camu, cebolla, gengibre, maíz, espinaca, cilantro ⁽⁶⁾	\$20 S/ 75
Consomé de pollo y vegetales ⁽⁹⁾	\$19 S/ 71
Chupe de quinua de San Salvador, pollo, huevo de codorniz ^(1,3,6,7,8,9)	\$22 S/ 83
Sopa de noni y trucha, gengibre, finas hierbas, frijoles, espinaca, cilantro ^(4,6)	\$22 S/ 83
Sopa de “charqui”, carne deshidratada, berenjena, tarwi, ostras ^(6, 3)	\$23 S/ 86

• PARA EMPEZAR •

Ensalada de berenjena al carbón rábano, salsa de semillas de calabaza, setas shiitake ⁽¹¹⁾	\$22 S/ 83
Ceviche de trucha de Urubamba, esferas de tumbo, sachaculantro, texturas de camote ^(1,3,4,6,8,9)	\$22 S/ 83
Ensalada de zapallo andino asado, arúgula, quinua, jarabe de maple, sachainchi, miel y salsa de vinagre de arroz con aceite de oliva ⁽⁶⁾	\$20 S/ 75
Tabbulé de quinua, espárragos verdes ⁽⁶⁾	\$20 S/ 75
Hummus andino de garbanzos, cúrcuma, betarraga hongos encurtidos de Ollantaytambo ⁽⁶⁾	\$16 S/ 60
Causa al estilo del Huerto, pollo y palta ^(1,3,6,7)	\$20 S/ 75
Pastel de choclo con ragout de ternera ^(1,3,6,7)	\$22 S/ 83

• FONDOS •

Tagliatelle, hongos silvestres de Ollantaytambo, salsa cremosa ^(1,3,6,7,12)	\$27 S/ 101
Tradicional “Ají de Gallina” ^(1,3,6,,7)	\$29 S/ 109
Trucha andina de Urubamba, hummus de habas, sacha inchi ^(4,11)	\$32 S/ 120
Paiche amazónico al horno, puré de coliflor morada, salsa de salvia ^(4,7,9,11)	\$34 S/ 128
Rocoto relleno, mix de carnes, maní. hierbas andinas, pasas y aceitunas con queso andino gratinado ^(5,6,7)	\$30 S/ 113
Lomo saltado tradicional ^(1,6,14)	\$34 S/ 128
Lomo de res de Oxapampa, canelones de berenjena rellenos de alcachofa, espárragos y reducción de malbec ^(12,7,6)	\$36 S/ 135
Entraña Angus pride 250gr.	\$45 S/ 169
Chicharrón de cerdo confitado, mil hojas de papa de Patacancha, salsa de tumbo ^(1,3,6,7,12,14)	\$34 S/ 128
Arroz con pierna de pato confitado de Lucre ^(1,12)	\$36 S/ 135

• MENÚ VEGANO •

ENTRADA	
Crema de maíz del Valle Sagrado ⁽¹⁵⁾	\$17 S/ 64
Crema de papa amarilla de Patacancha, poro ⁽¹⁵⁾	\$18 S/ 68
FONDO	
Pasta vegana, vegetales del huerto y pesto de hierbas andinas ⁽¹⁵⁾	\$26 S/ 98
Mix de frijoles peruanos, tomate, sachá tomate, huacatay, chincho y cilantro ⁽¹⁵⁾	\$22 S/ 83
POSTRE	
Mil hojas de manzana,Cramble de maiz “chullpi”, sorbete de maíz morado ⁽¹⁵⁾	\$13 S/ 49
Manzanas salteadas, canela, sorbete de chirimoya ⁽⁸⁾	\$13 S/ 49