

TAÇAS

- AVEIA
Elderberry, Nibs de cacau, Quinoa preta, Macambo
- FRUTAS DO DIA
Mel de funcho, Kiwicha, Muña
- IOGURTE COM MAÇÃ CUSTARD
Maçã, Morango, Pólen, Chia

MASSAS DOCES

- PANQUECAS DE GRÃOS ANDINOS
Nectar de cabuya, creme de chaco
- PANQUECAS CLASSICAS
Mel de abelha, Creme de limão
- DONUTS
Maça ou Café

OVOS

- Mexidos, Cozidos, Pochê, Frito
- OMELETE
Queijo local, Peito de peru, Pimenta, Espinafre, Tomate ou Funghi

TOSTAS

CHAPLAS

- Truta, Olluco, Abacate, Cítricos
- Sachatomates, creme Melissa, Espinafre
- Ovos, Bacon, Pimenta amarela, Rúcula
- Cogumelos, Tarwi, Molle

PÃO DE LEITE

- Queijo macio local, Queijo andino, Peito de peru
*Alternativa sem glúten: Broa de milho do Vale Sagrado

EXTRATOS, NÉCTARES, SUCOS

- Cenoura, Tangerina, Gengibre e Maçã
- Folhas verdes, Aipo, Pepino e Figo da Índia
- Cacau, Amêndoa e Lucuma
- Abacaxi, Camu-camu, Aguaymanto, Passiflora e Cúrcuma

CAFÉS

PRODUTOR DE CAFÉ ESPECIAL:

FRANCISCO PEREZ. SILLAPATA 2050 MSNM, CUSCO

- Ristretto, Espresso (simples ou duplo), Lungo, Americano
- COM LEITE
Macchiato, Capuccino, Flat white, Latte, Mocaccino

INFORMAÇÕES SOBRE ALERGIAS: Certos pratos e bebidas podem conter um ou mais dos 14 alérgenos designados pelo Regulamento da UE nº 1169/2011. Temos opções veganas e vegetarianas. Entre em contato conosco para obter mais informações e informe-nos se tiver alguma alergia ou necessidade alimentar especial.

M