

TRUCHA FRÍA Y MASHWA. Emulsión de tuna, Sal de airampo, Mashwa preservada	\$28 S/105
PATO AHUMADO. Hojas de coca y especies, Maca-kunuca, Palta, Kañiwa	\$25 S/94
CRUDO DE ALPACA. Crema batida con cedrón, Achiote, Chuño crujiente	\$23 S/86
CEVICHE A 3000 METROS. Trucha, Rocoto, Cebollas cusqueñas, Mandarina	\$28 S/105
TEMPORADA. Hojas verdes de acá, Quinua, Tomates, Queso fresco, Setas tibias, Nuez amazónica	\$14 S/53
RAÍZ DULCE. Yacón, Palta, Arracacha, Verdes, Sacha inchi	\$17 S/64
TUBERS AL FUEGO. Zanahorias y ocas, Salsa de café, Coco, Kiwicha	\$18 S/68
CECILIANO Y CASTAÑA AMAZÓNICA. Haba. Berenjena. Menta	\$20 S/75
CARRILLERA DE VACA A BAJA TEMPERATURA. Maíz gigante, Yuyo de pampa, Caiguas quemadas	\$30 S/113
ENTRAÑA CON PANCA. Papas en arcilla chaco, Rocoto	\$44 S/165
PANZA DE CERDO CONFITADA. Quinuas y plantas tintóreas	\$37 S/139
TRUCHA SUDADA AL AJÍ. Papa huamantanga, Pieles de chuño negro	\$29 S/109
PAICHE. Jugos de Selva Alta, Cocona, Limón rugoso, Yucas	\$29 S/109
“NOODLES” CUZQUEÑOS. Sachatomate, Espinaca de altura, Queso maduro	\$23 S/86
GRANOS DEL ALTIPLANO. Kiwicha, Kañiwa, Zapallo	\$25 S/94
VEGETALES TIBIOS. Aji amarillo. Tumbo. Nativas	\$25 S/94
CACAO. Texturas de cacao, Yaca	\$17 S/64
CÍTRICOS. Sanki, Naranja Cara Cara, Kunuka	\$16 S/60
PAN TOSTADO. Sachatomate, Arrayán	\$17 S/64

M