

TRUTA FRIA & MASHUA. Emulsão de pera espinhosa, sal Airampo. Mashwa em conserva	\$28	S/105
PATO DEFUMADO. Folhas de coca e especiarias, Maca-kunuca, Abacate, Kañiwa	\$25	S/94
ALPACA CRUDO. Chantilly com limão verbena, Achiote, Chuño crocante	\$23	S/86
CEVICHE AT 3000 METERS. Truta, Pimenta Rocoto, Cebolas nativas, Tangerina	\$28	S/105
ESTAÇÃO. Folhas verdes, Quinoa, Tomates, Queijo, Funghi, Castanha do Pará	\$14	S/53
BATATA DOCE. Batata Yacón, Abacate, Mandioquinha Arracacha, Verdes, Sacha inchi	\$17	S/64
COZIDOS NA BRASA. Cenouras & Ocas, Molho de café, Coco, Kiwich	\$18	S/68
CECILIANO E CASTANHA DA AMAZÔNIA. Feijão. Beringela. hortelã	\$20	S/75
BOCHECHA DE CARNE EM BAIXA TEMPERATURA. Maxi milho Urubamba, Pampa yuyo, Pepino do Peru defumado	\$30	S/113
BIFE DE SAIA COM PIMENTA PANCA. Batatas chaco clay, Pimenta Rocoto	\$44	S/165
BARRIGA DE PORCO CONFITADA. Quinoa e Mix de folhas coloridas	\$37	S/139
SUDADO DE TRUTA. Batata huamantanga, Casca de chuño preto	\$29	S/109
PIRARUCU. Sucos High Jungle, Cocona, Limão rugoso, Yucca	\$29	S/109
MACARRÃO DE CUSCO. Sachatomate, Espinafre alta altitude, Queijo curado	\$23	S/86
GRÃOS DE ANDEAN PLATEAU. Kiwicha, Kañiwa, Abóbora	\$25	S/94
LEGUMES QUENTES. Pimenta amarela. cair. nativo	\$25	S/94
CACAU. Texturas de cacau, Jaca	\$17	S/64
CÍTRICO. Sanki, Laranja cara cara, folhas de Kunuka	\$16	S/60
PAO TORRADO. Tomate, Arrayan	\$17	S/64

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