



Tampu

ALMUERZO ■ LUNCH





ENTRADAS Y SOPAS STARTERS & SOUPS

CAUSA DE PAPA PERUANITA,

pollo con alioli, palta cremosa de Quillabamba y tomate cherry de nuestro huerto.

Potato "Causa"

(mashed potatoes flavored with lime juice) filled with chicken in alioli sauce, creamy avocado from Quillabamba and our garden cherry tomato.

\$22 | S/ 84 **3 10 12**

ENSALADA VERDE DE NUESTRO HUERTO,

mix de lechugas, palta, pepino, espinaca, espárragos, arúgula y vinagreta de airampo.

Our garden green salad,

mixed lettuces, avocado, cucumber, spinach, asparagus, rucula and airampo vinaigrette.

\$20 | S/ 76 **12**

CEVICHE DE TRUCHA DEL VALLE SAGRADO,

camote glaseado al anís estrella y choclo Urubambino.

Sacred Valley trout ceviche,

sweet potato glazed in star anise and Urubamba corn.

\$25 | S/ 95 **4 9**

ENSALADA CAESAR'S,

lechuga Romana, tocino, crutones y láminas de queso parmesano.

Caesar's salad

Romaine lettuce, bacon, croutons and Parmesan cheese sheets

\$25 | S/ 95 **1 3 4 7 10 12**

ENSALADA CRIOLLA CON TRUCHA AHUMADA,

lechuga americana, palta, tomate, enrollado de trucha y vinagreta de crema agria.

Creole salad with smoked trout,

American lettuce, avocado, tomatoes, rolled fillet of smoked trout and sour cream vinaigrette.

\$25 | S/ 95 **4 7**

SOPA CRIOLLA

Lomo picado de res, fideos finos, pasta de tomate, ají panca, leche y huevo frito de codorniz.

Peruvian creole soup

Minced beef, noodles, tomato paste, red pepper, milk and fried quail egg

\$17 | S/ 65 **1 3 7 9**

CREMA DEL DÍA,

vegetales de nuestro huerto a orillas del Vilcanota.

Cream soup of the day,

garden vegetables from Vilcanota river shore.

\$15 | S/ 57 **1 6**

SOPA DEL DÍA,

reponedora y calentita.

Soup of the day
"for spiritual repair".

\$15 | S/ 57 **6 9**



FONDOS - MAIN COURSES

LOMO SALTADO, A NUESTRO ESTILO CON BASTANTE JUGO,

mix de papa huayro, papa peruanita con piel y arroz blanco con choclo.

Peruvian style sautéed beef tenderloin strips,
mix of Huayro and Peruanita potato skin and white rice with corn.

\$30 | S/ 114 **1 6 7 12**

SUPREMA DE POLLO A LA PLANCHA, RELLENA CON PROSCIUTTO Y QUESO CREMA

puré de coliflor con betarraga, salsa de estragón

Grilled chicken breast stuffed with prosciutto and cheese cream
cauliflower purée with beetroot, tarragon sauce

\$30 | S/ 114 **6 7 9**



- 1** Cereales con gluten / cereals containing gluten **2** Crustáceos / Crustaceans **3** Huevos / Eggs **4** Pescado / Fish **5** Mani / Peanuts
6 Semillas de soja / Soybean **7** Leche / Milk **8** Nueces / Nuts **9** Apio / Celery **10** Mostaza / Mustard **11** Semillas de sésamo / Sesame seeds
12 Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites **13** Habcuelas / Lupin beans **14** Moluscos / Molluscs

CHICHARRÓN DE CERDO COCIDO A BAJA TEMPERATURA,

ensalada criolla.

Crispy pork cooked in low temperature,
creole salad.

\$25 | S/ 95 **1 6**

FILETE DE TRUCHA EN COSTRA DE CHIA,

espárragos grillados, salsa de ají amarillo
con manzana.

Grilled trout filet with chia seed crust
grilled asparagus, yellow chili pepper sauce
with apple.

\$30 | S/ 114 **6 7**

PAICHE DE CRIADERO A LA PLANCHA,

con arroz atamalado al culantro, cocido en
hoja de plátano y salsa de cocona.

Grilled white fish from peruvian jungle
with cocona fruit sauce served with rice
tamale and coriander wrapped with banana leaf

\$40 | S/ 152 **4 6 12**



PASTA

TAGLIATELLE, PENNE Ó FUSILLI, SALSA A ELECCIÓN:

Pomodoro, Alfredo, Pesto y del Chef.

Tagliatelle, Penne or Fusilli, sauce of your choice:
Pomodoro, Alfredo, Pesto and Chef style.

\$30 | S/ 114 **1 3 7**



SÁNDWICHES

Acompañados con papas fritas
All sandwiches come with French fries

HAMBURGUESA DE RES,

queso Edam, lechuga, tomate y tocino
servido con aros de cebolla crocante.

Hamburger with Edam cheese,
lettuce, tomato, bacon and crispy onion rings.

\$20 | S/ 76 **1 3 6 7 11**

CLUB SÁNDWICH MACHUPICCHU

Machupicchu club sandwich

\$20 | S/ 76 **1 3 6 7**

HAMBURGUESA DE VEGETALES DE ESTACIÓN,

gratinado con queso andino en pan pita.

Seasonal vegetables hamburger,
Andean cheese gratin served in pita bread.

\$20 | S/ 76 **1 3 6 7**



- 1** Cereales con gluten / cereals containing gluten **2** Crustáceos / Crustaceans **3** Huevos / Eggs **4** Pescado / Fish **5** Mani / Peanuts
6 Semillas de soja / Soybean **7** Leche / Milk **8** Nueces / Nuts **9** Apio / Celery **10** Mostaza / Mustard **11** Semillas de sésamo / Sesame seeds
12 Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites **13** Habicuelas / Lupin beans **14** Moluscos / Molluscs



POSTRES

Helados hechos en Casa

\$15 | S/ 57

3 7

Sorbetes hechos en Casa

\$15 | S/ 57

Ensalada de frutas

Con miel de abeja y zumo de naranja

\$15 | S/ 57

Torta Opera y helado de lúcumas

\$15 | S/ 57

3 7

Fondant de chocolate

Con aroma de café, salsa de naranja y sorbete de chirimoya

\$18 | S/ 68

1 3 7

Nuestra Certificación SQF



DESSERTS

Homemade Ice Creams

\$15 | S/ 57

3 7

Homemade Sherbet

\$15 | S/ 57

Seasonal fruit salad

With honey and orange juice

\$15 | S/ 57

Opera cake and Lucuma ice cream

\$15 | S/ 57

3 7

Chocolate fondant

with coffee aroma, orange sauce and custard apple sherbet

\$18 | S/ 68

1 3 7

Our certification SQF



Los precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/ 3.80. Al momento del pago se aplicará el tipo de cambio vigente publicado en Recepción.

Prices includes VAT and 10% service charge. Our reference exchange rate in Soles is S/ 3.80. At time of payment we'll apply the current exchange rate as displayed in the Reception area.

- 1 Cereales con gluten / cereals containing gluten
- 2 Crustáceos / Crustaceans
- 3 Huevos / Eggs
- 4 Pescado / Fish
- 5 Mani / Peanuts
- 6 Semillas de soja / Soybean
- 7 Leche / Milk
- 8 Nueces / Nuts
- 9 Apio / Celery
- 10 Mostaza / Mustard
- 11 Semillas de sésamo / Sesame seeds
- 12 Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Habicuelas / Lupin beans
- 14 Moluscos / Molluscs