

COLD TROUT & GREEN PRICKLY PEAR.	Cucumber, Tarwi	\$28	S/105
SMOKED DUCK.	Coca leaves & spices, Maca-kunuca, Avocado, Kañiwa	\$25	S/94
CEVICHE AT 3000 METERS.	Trout, Airampo,Rocoto, Native onions, Tangerine	\$28	S/105
SEASON.	Green leaves from around, Sacha inchi, Asparagus, Carrots	\$14	S/53
SWEET ROOT.	Yacón, Kale, Greens	\$17	S/64
FIRE COOKED TUBERS.	Carrots & ocas, Coffee sauce, Coconut, Kiwicha	\$18	S/68
CECILIANO AND AMAZONIAN NUT.	Faba bean. Eggplant. Mint	\$20	S/75
BEEF CHEEK AT LOW TEMPERATURE.	Urubamba giant corn, Pampa yuyo, Smoked caiguas	\$30	S/113
SKIRT STEAK WITH PANCA PEPPER.	Native potatoes, Rocoto	\$44	S/165
PORK BELLY CONFIT.	Arracacha, Chinchó	\$37	S/139
TROUT SUDADO.	Huamantanga potato, smoked cauliflower	\$29	S/109
PAICHE.	High jungle juices, Cocona, Rugoso lemon, Yuca	\$29	S/109
"NOODLES" FROM CUSCO.	High-altitude spinach, Muña, Aged cheese	\$23	S/86
GRAINS FROM THE ANDEAN PLATEAU.	Kiwicha, Kañiwa, Pumpkin	\$25	S/94
WARM VEGETABLES.	Peruvian yellow pepper. Tumbo. Native potatoes	\$25	S/94
CACAO.	Cacao textures, Yaca fruit	\$17	S/64
CITRUS.	Sanki, Cara Cara orange, Kunuka leaves	\$16	S/60
TOASTED BREAD.	Tree tomato, Arrayan	\$17	S/64
PRICKLY PEAR.	Pitahaya, Yogurt	\$16	S/60
PAPAYA.	Quinoa, Cabuya, Manjar	\$17	S/64

NOS ENCONTRAMOS EN PALACIO NAZARENAS, A BELMOND HOTEL, CUSCO.

POR FAVOR CONTÁCTESE CON NUESTRO CONCIERGE PARA MAYOR ASISTENCIA.

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: Ciertos platos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento de la UE No.1169/2011. Contamos con opciones veganas y vegetarianas. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales.

