

#### PARA SU INFORMACIÓN | FOR YOUR INFORMATION

Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designado por las regulaciones Europeas No. 1169/2011 | Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011:

(1) Cereales conteniendo gluten - Cereals containing gluten (2) Crustáceos - Crustaceans (3) Huevos - Eggs (4) Pescado - Fish (5) Maní - Peanuts (6) Soya - Soybeans (7) Leche - Milk (8) Nueces - Nuts (9) Apio - Celery (10) Mostaza - Mustard (11) Ajonjolí - Sesame seeds (12) Dióxido de azufre y sulfitos - Sulphur dioxide and sulphites (13) Habichueas - Lupin beans (14) Moluscos - Molluscs (15) Vegetariano | Vegetarians. Agradeceremos que nos informe de cualquier alergia o necesidad dietética especial que debemos conocer al hacer su pedido. We welcome inquiries from guests and patrons who wish to know whether any menu items contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when placing your order.

El Arzobispo de Cusco, Monseñor Richard Daniel Alarcón mantiene numerosas obras de caridad en la región. Desde ya muchos años estamos ayudando en tres de ellas de forma social y financiera como un aporte más de nuestra parte, nos hemos tomado la libertad de agregar US\$ 1 por persona en su cuenta, lo cual destinamos a dichas obras de caridad.

Si no está de acuerdo con este procedimiento, que de ninguna manera es obligatorio, por favor tenga a bien solicitar la devolución respectiva de su cuenta. Si deseara realizar una contribución adicional o visitar alguno de los hogares personalmente, por favor háganoslo saber. Desde ya le agradecemos su apoyo y comprensión.

Los precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/ 3.75.  
Al momento del pago se aplicará el tipo de cambio vigente publicado en Recepción.

## ENTRADAS

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA <sup>(4, 9)</sup>	\$30 I S/ 113
<hr/> Pescado fresco en trozos, marinado en ajíes en su versión clásica	
ENSALADA DE HOJAS VERDES ORGÁNICAS CON QUINUA <sup>(3, 7, 12)</sup>	\$26 I S/ 98
<hr/> Hojas verdes orgánicas, queso andino, tomate confitado, manzanas y vinagreta de aguaymanto	
LANGOSTINOS A LA PLANCHA <sup>(6, 7, 14)</sup>	\$32 I S/ 120
<hr/> Tabulé de quinua y ají amarillo, tomate y pimientos asados con espuma de cítricos	
SALTEADO DE HONGOS DEL VALLE (ZETAS, PORCÓN Y PARIS) <sup>(6, 7, 12)</sup>	\$28 I S/ 105
<hr/> Con aceite de trufas, espárragos verdes, habas, ajo y perejil	

## SOPAS

TRADICIONAL SOPA DE CEBOLLAS ROJAS DE AREQUIPA <sup>(1, 6, 7)</sup>	\$22 I S/ 83
<hr/> Tostada de pan integral con queso andino	
CREMA DE ZAPALLO <sup>(6,7)</sup>	\$22 I S/ 83
<hr/> De zapallo regional y crocante de zucchini	
CONSOMÉ DE POLLO <sup>(1, 3, 9)</sup>	\$22 I S/ 83
<hr/> Láminas de pollo, en consomé de vegetales y fideos cabello de ángel	

## MAR Y RÍO

PESCADO DEL PACÍFICO CON PIEL CROCANTE SEGÚN ARRIBO <sup>(4, 6, 7, 8)</sup>	\$44 I S/ 165
<hr/> Polenta con queso provolone peruano, tomate confitado, aceituna, espárragos grillados y pesto de hierbas andinas	
TRUCHA DE PUMAHUANCA CON SU PIEL CROCANTE EN MANTEQUILLA DE ENELDO <sup>(4, 6, 7, 8)</sup>	\$44 I S/ 165
<hr/> Bulbos de hinojo en infusión de anís estrella, tomates confitados y acelga del valle	

## PRINCIPALES

### ESPECIALIDAD DEL CHEF

LOMO DE ALPACA EN TRADICIONAL PACHAMANCA <sup>(6)</sup>	\$34   S/ 128
Lomo de alpaca en tradicional pachamanca	
BIFE ANGOSTO AMERICANO 300 GR <sup>(6)</sup>	\$52   S/195
Papas fritas salteadas al perejil, cebolla grillada & salsa chimichurri	
JAMBONETTE DE POLLO <sup>(6, 12)</sup>	\$46   S/173
Tocino, hongos porcón, espárragos, pimientos, salsa de frutos rojos acompañado de vegetales salteados al estilo provenzal	
ENTRAÑA DE TERNERA ANGUS <sup>(6, 12)</sup>	\$46   S/173
Vegetales al vapor & salsa chimichurri	
CANILLA DE CORDERO DE AYAVIRY CON ORÉGANO FRESCO DE NUESTRO JARDÍN <sup>(6, 7)</sup>	\$44   S/165
Puré de tubérculos y vegetales bebé	

### PASTAS Y RISOTTO

RISOTTO DE HONGOS PORCÓN DE LA SIERRA Y PORCINI <sup>(6, 7)</sup>	\$32   S/120
Con vegetales y salsa de queso parmesano	
RAVIOLES CON SALSA PARMA ROSA <sup>(3, 7, 8, 12)</sup>	\$36   S/135
Espinaca, queso ricotta y alcachofa	
FETUCCINNI VEGETARIANO CON ACEITE DE OLIVA Y AJOS AL PESTO <sup>(1,3,6,12)</sup>	\$36   S/ 135
Zanahoria, zucchini, espárragos, alcachofas y tomates confitados	

### MENU VEGANO

ENTRADA <sup>(6,15)</sup>	
Crocante de papa, puré de choclo con estofado de lentejas pesto rojo de pimientos al mortero y compota de tomates	\$22   S/ 83
Queso de soya frito al paprika vegetales bebés y tomates confitados en oliva	\$22   S/ 83
FONDO <sup>(6,15)</sup>	
Arroz cremoso con berengena, espárragos, shitake asados al ajo y tomillo, chalaquita de ajf limo	\$30   S/ 113
Pepian y granos de choclo local con nabo y vegetales al curry	\$30   S/ 113
POSTRE <sup>(1,3,8,12)</sup>	
Dulce de calabaza con miel de higos, crocante de piña	\$14   S/ 53
Dulzura de quinua blanca, frutos secos, chancaca y leche de almendra	\$14   S/ 53

#### FOOD ALLERGY INFORMATION

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you need any further information.

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

- |                               |              |                                    |                               |
|-------------------------------|--------------|------------------------------------|-------------------------------|
| (1) Cereals containing gluten | (5) Peanuts  | (9) Celery                         | (13) Lupin beans              |
| (2) Crustaceans               | (6) Soybeans | (10) Mustard                       | (14) Molluscs                 |
| (3) Eggs                      | (7) Milk     | (11) Sesame seeds                  | (15) Suitable for vegetarians |
| (4) Fish                      | (8) Nuts     | (12) Sulphur dioxide and sulphites |                               |

The Archbishop of Cusco, Monsignor Richard Daniel Alarcon oversees several charities in Cusco. For many years we have been helping Monsignor with 3 of these charities in many different ways, both financial and socially. In addition, we have taken the liberty of adding US \$1 per person to your bill in order to support the Monsignor's initiatives. You are under no obligation to do so, and kindly let us know if you wish to remove this charge from your bill. Should you wish to make an extra donation, or to visit one of these homes personally, please let us know. We highly appreciate your support and understanding.

Prices includes VAT and 10% service charge. Our reference exchange rate in Soles is S/ 3.9. At time of payment we'll apply the current exchange rate as displayed in the Reception area.

## STARTERS

CEVICHE ACCORDING ARRIVAL <sup>(4, 9)</sup> \$30 | S/ 113

---

Fresh fish in pieces, marinated in chilli peppers in a classic version

ORGANIC GREENS SALAD WITH QUINOA <sup>(3, 7, 12)</sup> \$26 | S/ 98

---

Organic green mesclum, andean cheese, candied tomatoes, apple and capers goose berry vinaigrette

GRILLED SHRIMP <sup>(6, 7, 14)</sup> \$32 | S/ 120

---

Quinoa tabuleeh, yellow chilli, roasted bell pepper with citrus foam

SACRED VALLEY SAUTEED MUSHROOM (PORCON AND PARIS MUSHROOMS) <sup>(6, 7, 12)</sup> \$28 | S/ 105

---

Green asparagus, truffle oil, broad beans, parsley and garlic

## SOUPS

THE TRADITIONAL ONION SOUP <sup>(1, 6, 7)</sup> \$22 | S/ 83

---

Whole wheat toast with andean cheese

PUMPKIN CREAM SOUP <sup>(6, 7)</sup> \$22 | S/ 83

---

Local pumpkin and crunchy zucchini

HOMEMADE CHICKEN SOUP <sup>(1, 3, 9)</sup> \$22 | S/ 83

---

Chicken slices, vegetable and noodles

## SEA & RIVER

CRISPY SKIN PACIFIC FISH <sup>(4, 6, 7, 8)</sup> \$44 | S/ 165

---

Polenta with provolone cheese, candied tomatoes, olives, grilled asparagus and pesto from andean herbs

CRISPY SKIN PUMAHUANCA TROUT <sup>(4, 6, 7, 8)</sup> \$44 | S/ 165

---

Dill butter, fennel bulbs scented with star anise, candied tomatoes and swiss chard

## MAINS

### CHEF'S SPECIALTY

TRADITIONAL ALPACA LOIN <sup>(6)</sup>	\$34   S/ 128
Traditional alpaca loin pachamanca style	
AMERICAN GRILLED STRIPLOIN 300 GR <sup>(6)</sup>	\$52   S/195
Fried potatoes sautéed with parsley, grilled onion and chimichurri sauce	
CHICKEN JAMBONETTE <sup>(6, 12)</sup>	\$46   S/ 173
Stuffed with prosciutto, bacon, Porcon mushrooms, asparagus and bell pepper, red fruit sauce, accompanied of provenzal sautéed vegetables	
ANGUS FLANK STEAK <sup>(6, 12)</sup>	\$46   S/ 173
Steamed vegetables and chimichurri sauce	
"AYAVIRY" LAMB SHANK AND FRESH OREGAN FROM THE GARDEN <sup>(6,7)</sup>	\$44   S/165
Purée of tubers and vegetables baby	

### PASTAS AND RISOTTO

RISOTTO WITH PORCINI AND PORCON MUSHROOM <sup>(6, 7)</sup>	\$32   S/ 120
Vegetables and parmesan cheese sauce	
RAVIOLI WITH PARMA ROSA SAUCE <sup>(3, 7, 8, 12)</sup>	\$36   S/ 135
Spinach, ricotta cheese and artichoke	
FETUCCINI WITH VEGETABLES, OLIVE OIL & GARLIC WITH PESTO SAUCE <sup>(1, 3, 6, 12)</sup>	\$36   S/ 135
Carrots, zucchini, asparagus, artichoke and candied tomatoes	

### VEGAN MENU

#### STARTERS <sup>(6, 15)</sup>

Crispy potato, mashed corn with lentils stew, red bell pepper pesto made in "mortero" and tomato compote	\$22   S/ 83
Fried soy cheese with paprika baby vegetables and candied tomatoes in olive	\$22   S/ 83

#### MAIN DISH <sup>(6, 15)</sup>

Creamy rice with eggplant, asparagus, roasted shitake with garlic and thyme, chalaquita spicy Limo chilli	\$30   S/ 113
Pepian and local corn kernels with turnip and curried vegetables	\$30   S/ 113

#### DESSERT <sup>(6, 15)</sup>

Pumpkin jam with fig honey, pineapple crunch	\$14   S/ 53
Mixed sweetness of quinoa, almond milk, nuts and chancaca	\$14   S/ 53