



En la cocina de nuestro restaurante El Huerto utilizamos ingredientes orgánicos producidos localmente como las famosas papas peruanas, maíz y trucha, así como los productos más frescos de nuestro huerto. Lo invitamos a disfrutar de nuestra comida.

At El Huerto kitchen we use locally produced organic ingredients as the famous Peruvian potatoes, corn and trout as well as the freshest products from our vegetable garden. We invite you to reduce your speed and enjoy our food.

INFORMACIÓN DE ALERGIAS | FOOD ALLERGY INFORMATION

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales.

Ciertos platos y bebidas pueden contener uno o más de los 15 alérgenos designados por el Reglamento de la UE No. 1169/2011.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 15 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.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THERE OF ARE:

- (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 azúfre y sulfitos | Sulphur dioxide and sulphites
- (13) Altramuces | Lupin beans
- (14) Moluscos | Molluscs
- (15) Apto para vegetarianos | Suitable for vegetarians

Los precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/4.10.

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/4.10.

At the time of payment we will apply the current exchange rate as displayed in the Reception area.

SOPAS • SOUPS

Crema de papa y poro ^(2,7) Potato and leek cream	\$ 18 S/ 74
Consomé de pollo y vegetales Servido con arroz o fideos y juliana de vegetales ⁽⁹⁾ Chicken vegetable consommé Served with rice or noodles and vegetable julienne	\$ 20 S/ 82
Chupe de quinoa con pollo y huevos de codorniz ^(3, 7) Quinoa bisque with chicken and quail's eggs	\$ 18 S/ 74

ENTRADAS • STARTERS

Tartar de trucha de "Pumahuanca" acevichada, cremoso de palta al aceite de ajonjolí y kión ^(1,3,6,7,12) Trout tartar of "Pumahuanca", creamy avocado with sesame oil and ginger	\$ 24 S/ 98
Tabbulé de granos Andinos y espárragos verdes al grill con ensalada de quinoa, trigo y verduras del valle Andean tabbouleh and green grilled asparagus, quinoa and wheat salad mixed with vegetables from the Valley	\$ 18 S/ 74

FONDOS • MAIN COURSES

Spaghetti con una de nuestras salsas caseras:

Spaghetti with the sauce of your choice:

Pesto ^(1,3,12)

\$ 22 | S/ 90

Napolitana | **Napolitan** ^(1,3,12)

\$ 22 | S/ 90

Bolognesa | **Bolognese** ^(1, 3,6,12)

\$ 24 | S/ 98

Urubamba noodles

\$ 26 | S/ 107

salteados con ragout de hongos, arúgula de nuestro jardín, tomates
confitados y queso parmesano

**sautéed with mushroom, rucula from our garden, confit tomatoes
and parmesan cheese**

Risotto de quinoa ^(6,7)

\$ 25 | S/ 103

con hongos silvestres, aceite de trufa y espárragos al grill

Quinoa risotto

with wild mushrooms, truffle oil and grilled asparagus

Ají de gallina tradicional ^(1,3,7)

\$ 28 | S/ 115

con arroz y papas al vapor

Traditional chili chicken stew

with rice and steamed potato

Lomo saltado criollo ^(2,6,12)

\$ 30 | S/ 123

servido con bastones de papas doradas y arroz

Creole style sautéed beef strip

served with homemade French fries and white rice

Penne rigate con salame ^(1,3,6,7,12,14)

\$ 22 | S/ 90

zucchini, champiñones, aceituna, salsa de tomate fresco y albahaca

Penne rigati with salami

zucchini, mushrooms, olives, fresh tomato and basil dressing

Trucha marinada con hierbas Andinas ^(4,6,7)

\$ 28 | S/ 115

hummus de habas verdes, emulsión de sacha inchi

Trout marinated in Andean herbs

fava bean hummus with sacha inchi oil

Pollo pachamanquero ^(1,3,6,7,12)

\$ 28 | S/ 115

tubérculos de la zona y cremoso de maíz

Pachamanca chicken

local tubers and creamed corn

Carrillera de res ^(6,7,12)

\$30 | S/ 123

cocida a baja temperatura con chicha de jora, majado de yuca y plátano

Beef cheek

slowly cooked in corn beer, mashed cassava and banana

Lomo de res ^(1,3,6,7,12) trigo con tomates confitados y arvejas, salsa de pimienta molle Beef tenderloin wheat risotto with confit tomato and peas, molle pepper sauce	\$ 30 S/ 123
Entraña Angus pride 250gr. Flank steak Angus pride 250gr.	\$ 36 S/ 148

POSTRES • DESSERTS

Cheescake de zapallo ^(1,3,7) con dulce de aguaymanto, salsa de sachatomate y helado de blanquillo Pumpkin cheesecake and cape gooseberry jam, Andean tree tomato sauce and local peach ice cream	\$ 12 S/ 49
Sopa fría de mango aromatizada con hierba luisa y kión, con sorbete de camu camu Cold mango soup perfumed with lemon grass and ginger, camu camu sorbet	\$ 12 S/ 49
Helados y sorbetes variedad de helados y sorbetes Ice cream and sorbets assorted ice creams and sorbets	\$ 10 S/ 41
Fresas al horno con romero, tomillo, vino blanco y eucalipto, acompañado de helado de vainilla Baked strawberries with rosemary, thyme, white wine and eucalyptus served with vanilla ice cream	\$ 12 S/ 49