

Una expresión contemporánea de la cultura viva del Valle Sagrado, donde los ingredientes orgánicos, los ritmos estacionales y la artesanía consciente dan forma a una cocina que se siente arraigada y, a la vez, refrescantemente actual.

Nuestros platos honran el origen mientras abrazan una creatividad reflexiva, ofreciendo una experiencia gastronómica que se despliega con intención, profundidad y un sentido de descubrimiento.

PARA CALENTAR EL DÍA

Sopa de pato, camu camu, cebolla, jengibre, choclo, espinaca, culantro (1,2,3,6)
\$30 | S/ 105

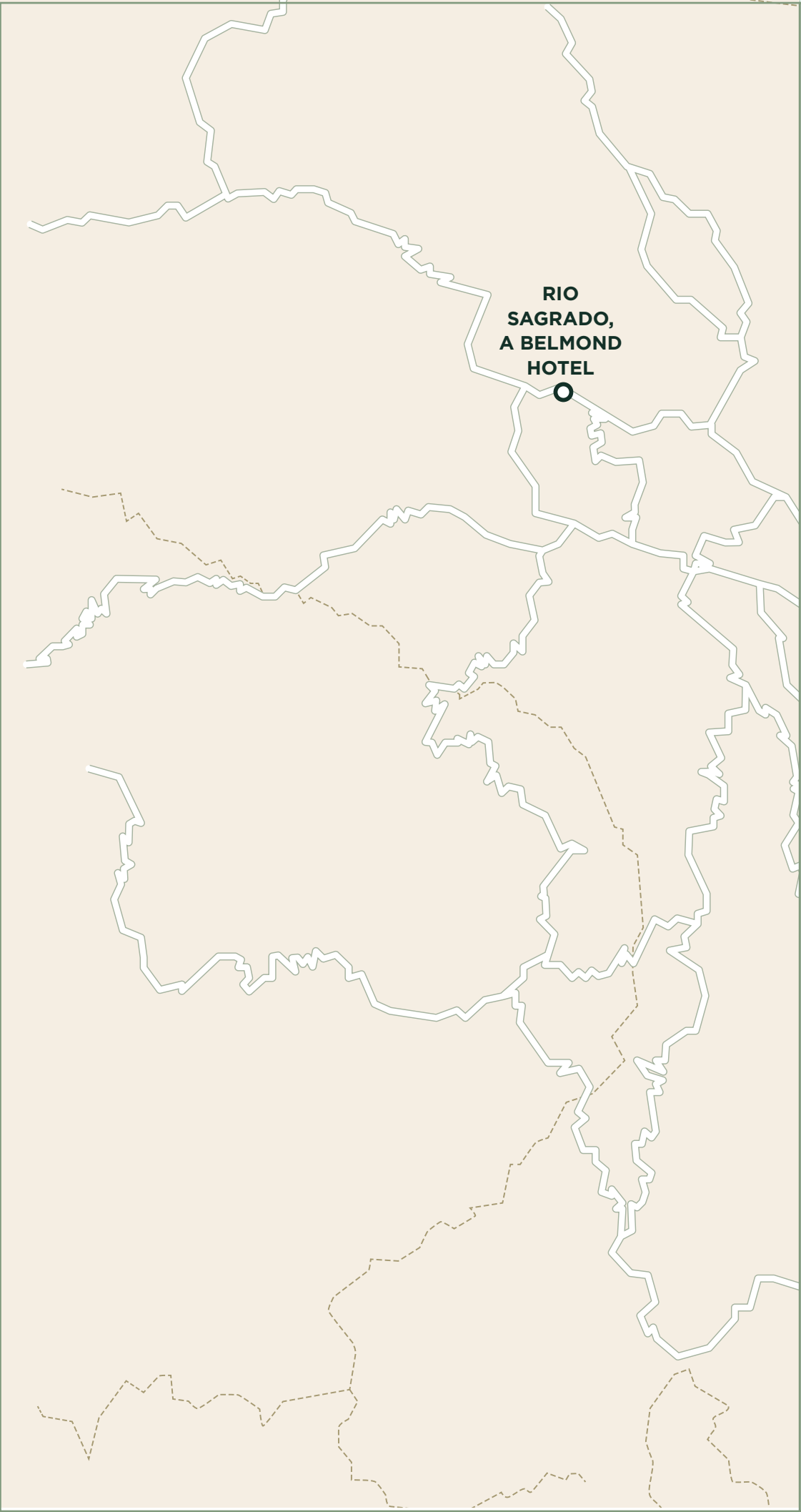
Bisque de quinua de "San Salvador", pollo, huevos de codorniz (1,3,6,7,8,9)
\$24 | S/ 84

Consomé de pollo con verduras (1,3,6)
\$22 | S/ 77

Sopa de "Charqui", carne de res seca artesanal, berenjena, vainitas baby, hongos ostra (1,6,12)
\$21 | S/ 74

(VG) Crema de papa amarilla de "Patacancha" y poro (6,15)
\$21 | S/ 74





PARA COMENZAR

Ensalada Signature MUJU, lechugas baby, cordero, vegetales de estación y salsa de pachamanca **(1,6,7,12)**
\$26 | S/ 91

Ceviche de trucha de Urubamba, caviar de "tumbo", "sachaculantro", texturas de camote **(1,4,6,9)**
\$26 | S/ 91

Pastel de maíz artesanal con ragú de carne **(1,3,6,7,8)**
\$24 | S/ 84

(VG) Ensalada de zapallo andino asado, rúcula, quinua, jarabe de maple, sacha inchi, miel, aceite de oliva y vinagre de arroz **(1,3,8)**
\$23 | S/ 81

(VG) Ensalada de berenjena a la parrilla con carbón, rabanito, salsa de semillas de zapallo, hongos shiitake **(1,2,3,4,5,6,7,8,11,12)**
\$21 | S/ 74

(VG) Hummus andino de garbanzos, cúrcuma, betarraga, hongos salteados, tostadas, tabbouleh de quinua **(1,6,12)**
\$20 | S/ 70

(VG) Ensalada de betarraga e higo, yogur griego, salsa de sésamo estilo Taino **(1,3,6,7,8,11,12)**
\$20 | S/ 70

FONDOS

Cordero confitado a cocción lenta, sobre salsa
Pachamanca, verduras y tubérculos andinos (1,6,7,9,12)

\$49 | S/ 172

Entraña Angus Pride 250 g ^(1,6)

\$49 | S/ 172

Arroz con pato confitado al estilo peruano (1,2,3,6,7,9,12)

\$41 | S/ 144

"Lomo saltado" tradicional (1,2,6,12,14)

\$41 | S/ 144

Trucha andina de Urubamba, crema de olluco
y aceite de huacatay (1,4,6)

\$36 | S/ 126

Paiche amazónico al horno, puré de zapallo loche,
salsa de salvia y mantequilla (1,4,6,7,12)

\$36 | S/ 126

"Ají de gallina" tradicional (1,2,3,4,6,7,9)

\$33 | S/ 116

Filete de res a la parrilla, tagliatelle, hongos silvestres de Ollantaytambo, salsa cremosa (1,3,6,7,10,12)

\$33 | S/ 116

Estofado de paiche, salsa de tomate,
verduras de temporada (1,2,3,6,7,9)

\$30 | S/ 105

(VG) Adobo vegetariano, verduras mixtas,
shiitake, pan de Huaró (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

\$30 | S/ 105

(VG) Pasta vegana con salsa cremosa
de verduras y hierbas andinas (6)

\$29 | S/ 102

Rocoto relleno con ragú de carne, maní,
hierbas andinas, pasas y aceitunas (1,3,6,7,8,9)

\$22 | S/ 77

POSTRES

Merengue de vainilla, compota de durazno,
gelatina de hierba luisa (1,3,4,7,8,12)

\$15 | S/ 53

Lingote de chocolate, mousse, plátano confitado,
helado de café y caramelo (3,5,6,7,8)

\$15 | S/ 53

Crujiente de peras, lúcuma, manjar blanco,
masa sablé y lima ^(1,3,6,7,12)

\$15 | S/ 53

INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS:

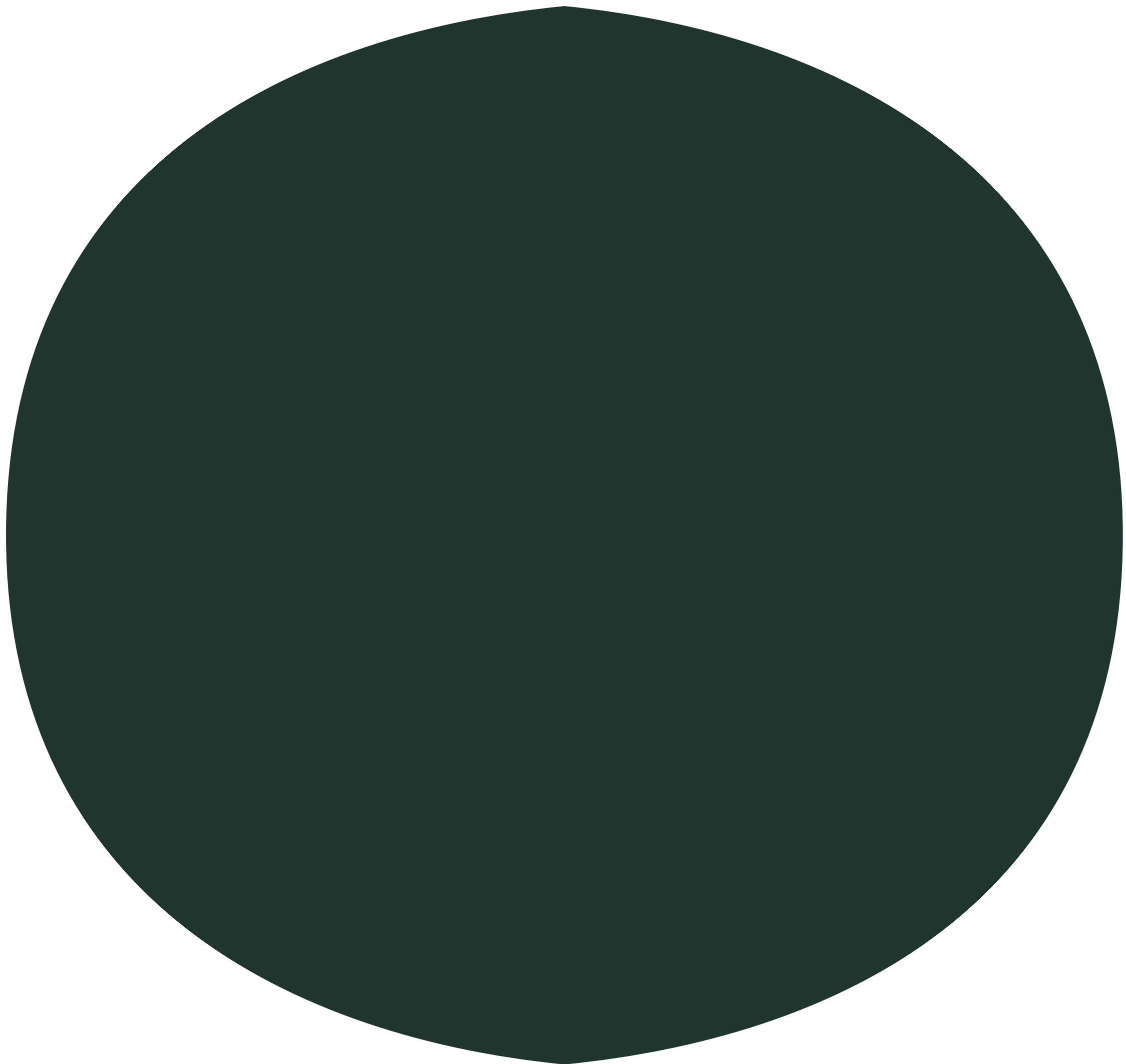
Algunos de los platos presentados en esta carta pueden contener uno o más de los 14 alérgenos alimentarios de acuerdo con lo declarado por el Reglamento N° 1169/2011 de la Unión Europea. Por favor, háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales.

(1) Cereales que contienen gluten | (2) Crustáceos | (3) Huevos | (4) Pescado | (5) Maní |
(6) Soya | (7) Leche | (8) Frutos secos o nueces de árbol | (9) Apio | (10) Mostaza |
(11) Semillas de sésamo | (12) Dióxido de azufre o sulfitos | (13) Altramuzes o Lupinos |
(14) Moluscos | (15) Vegetariano | (16) Vegano

Los precios incluyen el IGV y un 10% de cargo por servicio.

Nuestro tipo de cambio de referencia en soles es S/ 3.50.

Al momento del pago, se aplicará el tipo de cambio vigente que se muestre en Recepción.



MUDJUD

