

• PARA CALENTAR EL DÍA •

Sopa de pato y camu camu, cebolla, gengibre, maíz, espinaca, cilantro ^(6,12)	\$30 S/ 105
Chupe de quinua de San Salvador, pollo, huevo de codorniz ^(1,3,6,7,9)	\$24 S/ 84
Consomé de pollo y vegetales ^(1,2,3,9)	\$22 S/ 77
Sopa de “charqui”, carne deshidratada, berenjena, vainita bebé, hongos ostra ^(1,2,6,9,12,13)	\$21 S/ 74
^(VG) Crema de maíz del Valle Sagrado ^(6,15)	\$21 S/ 74
^(VG) Crema de papa amarilla de Patacancha, poro ^(6,15)	\$21 S/ 74

• PARA EMPEZAR •

Ceviche de trucha de Urubamba, esferas de tumbo, sachaculantro, texturas de camote ^(1,3,4,6,9)	\$26 S/ 91
Pastel de choclo con ragout de ternera ^(1,3,5,6,7,8)	\$24 S/ 84
Ensalada de zapallo andino asado, arúgula, quinua, jarabe de maple, sachá inchi, miel y salsa de vinagre de arroz ^(1,2,3,8)	\$23 S/ 81
Tabbulé de quinua, espárragos verdes ⁽¹⁵⁾	\$23 S/ 81
Causa al estilo del Huerto, pollo y palta ^(1,2,3,6,7)	\$23 S/ 81
Ensalada de berenjena al carbón rábano, salsa de semillas de calabaza, setas shiitake ^(1,2,3,6,8,11)	\$21 S/ 74
Hummus andino de garbanzos, cúrcuma, betarraga con hongos salteados, tostadas, tabulé de quinua ^(1,6,12,15)	\$20 S/ 70

• FONDOS •

Cordero confitado a baja temperatura, salsa de Pachamanca, vegetales y tubérculos ^(1,6,7,9,12,14)	\$49 S/ 172
Entraña Angus pride 250gr ^(1,6)	\$49 S/ 172
Arroz con pierna de pato confitado ^(1,2,3,6,7,9)	\$41 S/ 144
Lomo saltado tradicional ^(1,2,6,12,14)	\$41 S/ 144
Trucha andina de Urubamba, cremoso de olluco, aceite de huacatay ^(1,4,6,12)	\$36 S/ 126
Paiche amazónico al horno, puré de coliflor morada, salsa de salvia ^(4,7,9,12)	\$36 S/ 126
Tradicional “Ají de Gallina” ^(1,2,3,6,7)	\$33 S/ 116
Tagliatelle, hongos silvestres de Ollantaytambo, salsa cremosa ^(1,2,3,6,7,10,12)	\$31 S/ 109
^(VG) Pasta vegana, vegetales del huerto, pesto de hierbas andinas ^(6,15)	\$29 S/ 102
Rocoto relleno, ragout de carne, maní, hierbas andinas, pasas y aceitunas con queso andino gratinado ^(1,2,5,6,7,8,9,10)	\$22 S/ 77
Zucchini horneado, relleno de trigotto, hongos silvestres, salsa de vino blanco ^(1,6,7,9,12)	\$22 S/ 77
^(VG) Mix de frijoles peruanos, tomate, sachá tomate, huacatay, chincho, cilantro ^(1,2,3,6,7,8,9,10,15)	\$20 S/ 70

En nuestro restaurante El Huerto trabajamos con ingredientes orgánicos de producción local, como las reconocidas papas peruanas, maíz, trucha y café de La Convención, además de los productos frescos de nuestro propio huerto. Lo invitamos a disfrutar de una experiencia gastronómica auténtica.