

## **MENÚ VEGANO / VEGAN MENU**

### **ENTRADAS / APPETIZERS**

#### **ENSALADA ANDINA / ANDEAN SALAD**

Quinoa con pimiento morrón, cebolla blanca, tomate, aceite de oliva y jugo de limón.  
Quinoa with bell peppers, white onions, tomatoe, olive oil and lime juice.

#### **CEVICHE DE CHAMPIÑONES / MUSHROOM CEVICHE**

Champiñones marinados en aceite de oliva, limón y choclo.  
Mushroom marinated in olive oil and lemon, served with corn.

#### **ENSALADA DEL VALLE / VALLEY SALAD**

Lechuga muy frescas con tomates confitados, praline de castañas, lajas de palta, champiñones salteados rociado de deliciosa vinagreta se sauco.  
Very fresh lettuce with candied tomatoes, pralined Brazil nuts, avocado slices, sauteed mushrooms, drizzled with a delicious eldeberry vinaigrette.

### **FONDOS / MAIN DISHES**

#### **SALTADO CRIOLLO DE VERDURAS / PERUVIAN STYLE SAUTEED VEGETABLES**

Con cebollas, tomates frescos y vegetales del huerto salteados con sabores criollos acompañado de arroz y papas fritas.  
With onions, fresh tomatoes, and sauteed peruvian - style garden vegetables served with rice and french fried.

#### **CHAUFA DE QUINUA / QUINOA CHAUFA**

Quinoa salteada con verduras de estación y aceite de oliva.  
Quinoa sauted with vegetables estations and olive oil.

#### **FETTUCCINE DE ARROZ / FETTUCCINE FROM RICE**

Fettuccine de arroz, tomates frescos, aceite de oliva y albahaca con salsa de tomate.  
Pasata from rice, fresh tomatoes, olive oil and basil.

### **POSTRES / DESSERTS**

#### **PLATO DE FRUTA / PLATE OF FRUIT**

Laminas de fruta de estación.  
Slices of season fruit.

#### **SORPRESA DE CHIRIMOYA / CUSTARD APPLE DELIGHT**

Crema de chirimoya servida con salsa de café de Quillabamba y frutas de la estación.  
Custard apple cream served with Quillabamba coffee sauce and seasonal fruits.

#### **SORBETE DE ESTACIÓN / STATION FROZEN**

Sabores de frutas de la estación.  
Seasonal fruit flavors.