

ALTERNATIVAS DE MENU VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU ALTERNATIVES

ENTRADAS / APPETIZERS

CEVICHE DE CHAMPIÑONES / MUSHROOM CEVICHE

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

TABOULE DE QUINUA / TABOULE DE QUINOA

Quinoa con pimientos morrón, queso paria, cebolla blanca, tomate, aceite de oliva y jugo de limón.

Quinoa with bell peppers, Andean paria cheese, white onion, tomato, olive oil and lime juice.

ENSALADA SUMAQ / SUMAQ SALAD

Lechugas muy frescas con tomates confitados, praliné de castañas, esferas de Palta, queso frito de la región y una deliciosa vinagreta de sauco.

Very fresh lettuce with sugared tomatoes, chestnut praliné, rings of avocado, fried cheese of the region and a delicious dressing of sauco.

CARPACCIO VEGETARIANO / VEGETARIAN CARPACCIO

Finas láminas de vegetales a la parrilla con una suave salsa pesto, alcaparras y lascas de queso parmesano.

Thin slices of grilled vegetables with a subtle pesto sauce, capers and thin slices of parmesan cheese.

FONDOS / MAIN DISHES

FETTUCCINE CON VERDURAS / FETTUCCINE WITH VEGETABLES

Fettuccine al dente salteado con vegetales frescos del huerto al óleo de oliva extra virgen.

Fettuccine al dente, stir-fried with vegetables in extra virgin olive oil.

GNOCCHI EN SALSA DE TOMATE DE ARBOL Y ALBAHACA / GNOCCHI IN TREE TOMATO AND BASIL SAUCE

Con un pomodoro a nuestro estilo, mozzarella y mousse de berenjenas al horno.

With our special pomodoro sauce, mozzarella, and oven-baked eggplant mousse.

FETTUCCINE A LA MEDITERRANEA / MEDITERRANEAN - STYLE FETTUCCINE

Fettuccine al dente con tomate frescos, láminas de ajo, aceite de oliva y albahaca.

Fettuccine al dente with fresh tomatoes, garlic slivers, olive oil and basil.

RISOTTO DE VEGETALES / VEGETABLES RISOTTO

Verduras de nuestro huerto a la crema de zapallo loche y papel de camote.

Garden vegetables in the Loche pumpkin cream and sweet potato paper.

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 amarillas fritas.

With onions, fresh tomatoes, sautéed Peruvian-style garden vegetables served with rice and French-fried yellow potatoes.



POSTRES / DESSERTS

FONDANT DE CHOCOLATE / CHOCOLATE FONDANT

Volcán de chocolate caliente, rodeada con coulis de fresa y helado casero de vainilla.

Hot chocolate volcano, with strawberry coulis and home-made vanilla ice cream.

MERENGADO DE ESTACION / FILLED MERINGUE DISKS

Rodeado por una suave salsa de frutas silvestres, tulipa de quinoa acompañado de granizado hecho en casa.

With a delicate wild-berry sauce, quinoa tuile served with homemade mandarin and passion fruit sherbet.

ARROZ CON LECHE CON PASAS BORRACHAS AL PISCO / RICE PUDDING WITH PISCO-SOAKED RAISINS

El tradicional Arroz con Leche a la peruana, amenizado con Pisco Mosto Verde, granizado de chicha morada y crujiente de quinoa.

Traditional Peruvian rice pudding, flavored with Mosto Verde Pisco, ice cream made from sweet purple corn juice and crunchy quinoa.

CROCANTE DE CASTAÑAS / BRAZILNUT PRALINE

Tartita de castañas con miel de maple y un suave helado casero de vainilla.

A small Brazil nut tart with maple syrup and delicate homemade vanilla ice cream.

ENSALADA DE FRUTAS / FRUIT SALAD

Varietades de frutos de la estación con jugos de naranjas frescas y miel de abeja.

Variety of fruit in season with fresh orange juice and honey.