

ENTRADAS / STARTERS

TIRADITO DE TRUCHA / TROUT TIRADITO

Deliciosas láminas de trucha bañadas en una salsa fresca de aguaymanto, con chalaquita de piña

Delicious trout slices bathed in a fresh golden gooseberry sauce with pineapple chalaquita

TARTAR DE ALPACA / ALPACA MEAT TARTAR

Delicioso y refrescado tartar de alpaca marinado en una salsa oriental edificado con una causa peruana y coronado con chips de papas nativas.

Delicious and refreshed alpaca tartare marinated in an oriental sauce built with a Peruvian causa and topped with native potato chips

ENSALADA FUSION / FUSION SALAD

Mix de lechugas orgánicas llevados a una fusión oriental con croquetas de atún, palta, tomates cherry y choclitos grillados

Mix of organic lettuce taken to an oriental fusion with tuna croquettes, avocado, cherry tomatoes and grilled corn

CEVICHE CRIOLLO / CREOLE CEVICHE

Dados de trucha frescos coronados de patacones bañado con una leche de tigre de maracuyá servido con maíz chullpi y camotes glaseado.

Fresh trout cubes topped with patacones bathed in a passion fruit tiger's milk served with chullpi corn and glazed sweet potatoes

CEVICHE ANDINO / ANDEAN CEVICHE

Trucha fresca marinada en limón de Chulucanas, bañado con leche de tigre de cilandro, camote, cushuro y chicharrones de aros de calamar

Fresh trout marinated in Chulucanas lemon bathed with cilandro tiger milk, sweet potato, cushuro and squid rings cracklings



SOPA DE QUINUA / QUINOA SOUP

Reponedora y sabrosa sopa de quinoa, vegetales y pollo

Replenishing and tasty quinoa soup, vegetables and chicken

CARPACCIO DE ALPACA

Clásico carpaccio de alpaca curado a las finas hierbas bañado con salsa balsámica

Classic cured alpaca carpaccio with fine herb wings bathed in balsamic sauce

FONDOS / MAIN COURSE

PULPO CON PASTA HUANCAÍNA / OCTOPUS WITH HUANCAINA PASTA

Pulpo confitado grillado en una salsa chimichurri acompañados con cremosa pasta a la huancaína

Grilled octopus confited in a chimichurri sauce accompanied with creamy huancaína pasta

KANKACHO DE CORDERO / LAMB KANKACHO

Tierno cordero marinado con ají panca, servido con papitas andinas pachamanqueras y ensalada

Tender lamb marinated with ají panca with Andean pachamanquera chips and salad

SECO NORTEÑO / NORTH PERUVIAN DISH

Asado de tira de res marinado en chicha de jora, cilandro y loche, llevado a una cocción de 8 horas, acompañado de frejoles, croquetas de yuca y arroz

Roast strip marinated in chicha de jora, cilandro and loche and cooked for 8 hours accompanied by beans, cassava croquettes and rice

PECHUGA RELLENA DE FRUTAS / BREAST STUFFED WITH FRUITS

Pechuga de pollo rellena de frutas, queso andino, jamón serrano, acompañado de puré de choclo y bañado en una salsa de portobello atrufado

Chicken breast stuffed with fruits, andean cheese and prosciutto with corn puree and bathed in a truffled portobello sauce

CHURRASCON ARGENTINO / ARGENTINEAN GRILLED CHURRASCON

Churrascón a la parrilla bañado con chimichurri argentino, acompañado con papitas bebé y ensalada del huerto

Grilled churrascon bathed in Argentinean chimichurri accompanied with baby chips and garden salad

POLLO AL TERIYAKI / TERIYAKI CHICKEN

Jugoso pollo bañado en salsa de teriyaki acompañado con puré de papa

Juicy chicken dipped in teriyaki sauce accompanied with mashed potato

CHAUFA AMAZÓNICA / AMAZONIAN CHAUFA

Arroz frito con embutidos amazónicos con salsa de cocona picante y costras de plátano

Fried rice with amazonian sausages with spicy cocona sauce and plantain crusts

ALPACA A LA PIMIENTA / ALPACA WITH PEPPER SAUCE

Lomo de alpaca a la parrilla, bañada en una salsa de pimienta, acompañada con vegetales y pastel de papa

Grilled alpaca loin bathed in a pepper sauce, accompanied with vegetables and potato cake

CUY CONFITADO / CONFITED GUINEA PIG

Crocantes trozos de cuy confitados servido con papardelle a la huancaína y salsa de la casa

Crispy pieces of guinea pig confit served with papardelle a la huancaína and its house sauce

AJI DE GALLINA

Trozos de pollo salteados a fuego alto marinado y llevado a una cocción en salsa de ají amarillo con un toque de picante

Chicken pieces sautéed over high heat, marinated and cooked in yellow chili sauce with a touch of spiciness

LOMO SALTADO

Trozos de lomo de carne, tomate, champiñón, cebolla, ají amarillo llevados al wok y servidos con crocantes de papas nativas y arroz

Pieces of beef loin tomatoe, mushroom, onion, yellow chili pepper taken to the wok and served with crispy native potatoes and rice

TRUCHA O POLLO A LA PARRILLA (AL ESCOGER) / TROUT OR CHICKEN GRILLED (BY CHOOSING)

Servido con papas nativas y ensalada

Served with native potatoes and salad

LOMO COSTEÑO

Lomo de res a la parrilla albardado con tocino, bañado con una salsa de hongos andinos, servido en una cama de puré camote y zanahoria aromatizado de naranja y hierba buena

Grilled beef tenderloin with bacon, bathed in an Andean mushroom sauce, served on a bed of mashed sweet potato and carrot flavored with orange and mint

CHICHARRON DE PANCETA / BELLY PORK CRACKLING

Crujiente panceta de cerdo confitados y marinados al estilo Ponchos, acompañado con papas, camote, choclo y zarsa criolla

Crispy belly pork confit and marinated Ponchos style accompanied by potatoes, sweet potatoes, corn and zarsa criolla

ALPACA EN SALSA FUNGIE / ALPACA WITH FUNGIE SAUCE

Alpaca a la parrilla en salsa fungie acompañado con pasta a los 4 quesos

Grilled alpaca in fungie sauce served with 4 cheeses pasta



BROCHETAS / SKEWERS

ALPACA

Trozos de alpaca braseados en una salsa de chimichurri y papas andinas

Braised alpaca pieces in a chimichurri sauce and andean potatoes

POLLO / CHICKEN

Trozos de pollo braseados en una salsa de chimichurri y papas andinas

Grilled chicken pieces in a chimichurri sauce and andean potatoes

RES / BEEF

Trozos de ternera braseados en una salsa de chimichurri y papas andinas

Braised pieces of beef in a chimichurri sauce and andean potatoes

HAMBURGUESAS / BURGUER

DOBLE PONCHOS / PONCHOS DOUBLE

Jugosa carne de 200 gr y queso bañado con una salsa agri dulce

Juicy meat of 200 gr, cheese bathed in a sweet and sour sauce

BTL

Jugosa carne de 200 gr, queso, tocino ahumado y papas al hilo

Juicy 200 gr meat, cheese, smoked bacon and potatoes string

BLUEE CHEESE

Jugosa carne de 200gr, tocino, aros de cebolla, sauco kétchup, bañada con salsa blue cheese

Juicy 200gr meat, bacon, onion rings, elderberry ketchup, drizzled with blue cheese sauce

PARRILLERA / GRILLED

Jugosa carne de 200gr, huevo, chorizo parrillero, chimichurri

Juicy 200gr meat, egg, grill chorizo, chimichurri

VEGETARIANO/VEGETARIAN

CROCANTES DE BERENJENA / EGGPLANT CRISP

Croquetas de berenjena servido con un delicioso risotto de quinua, bañado con una salsa de casa

Eggplant croquettes served with a delicious quinoa risotto, drizzled with a homemade sauce

ÑOQUIS GRATINADOS / GRATINED GNOCCHI

Deliciosos ñoquis de papa amarilla al horno gratinados con queso mozzarella y salsa pomodoro

Delicious baked yellow potato gnocchi gratined with mozzarella cheese and pomodoro sauce

CREMA DE ESPARRAGO / ASPARRAGUS CREAM

Deliciosa y reponedora crema de esparrago de nuestro huerto

Delicious and replenishing asparagus cream from our garden

FETTUCCINE EN SALSA ROSA / FETTUCCINE WITH ROSE SAUCE

Cre moso fettuccine en salsa rose con vegetales grillados aromatizados con hojas de albahaca

Creamy fettuccine in rose sauce with grilled vegetables flavored with basil leaves

PASTA AL WILD FUNGIE

Cre moso pasta atrufada con mix de hongos

Creamy truffed pasta with mushrooms mix



PIZZAS

PROSCIUTTO

Pomodoro, queso mozzarella, prosciutto, parmesano y arúgula

Pomodoro, mozzarella cheese, prosciutto, parmesan, and rucula

MARGARITA

Pomodoro, queso mozzarella, tomate cherry y hojas de albahaca

Pomodoro, mozzarella cheese, cherry tomato and basil leaves

PEPPERONI

Pomodoro, queso mozzarella y pepperoni

Pomodoro, mozzarella cheese and pepperoni

HAWAIANA

Pomodoro, queso mozzarella, piña, mango, leche condensada

Pomodoro, mozzarella cheese, pineapple, mango, condensed milk

DON DIABLO / MR DEVIL

Pomodoro, queso mozzarella, cebolla, champiñón y salchicha don diablo

Pomodoro, mozzarella cheese, onion, mushroom and don diablo sausage

PASTAS

ESPAGUETI CARBONARA

Exquisita receta tradicional de pasta a la carbonara a base huevos y queso parmesano

Exquisite traditional recipe of carbonara pasta based on eggs and parmesan cheese



PER AMORE DELLA PASTA

Delicioso espagueti en salsa pomodoro llevados a mezcla de sabores: aceitunas negras, apio, albahaca, pulpos aromatizados con romero y aceite de oliva

Delicious spaghetti in pomodoro sauce taken to mix flavors: black olives, celery, basil, octopus flavored with rosemary and olive oil

PAPARDELLE CON LANGOSTINOS / PRAWNS PAPARDELLE

Langostinos salteados con champiñón en una salsa de ají amarillo servido con cremosa pasta papardelle de colores

Sautéed prawns with mushrooms in a yellow chili sauce served with creamy colorful papardelle pasta

POSTRES / DESSERTS

TIRAMISÚ

Tradicional tiramisú estilo ponchos servido en copas aromatizado con nuestro café de Quillabamba

Traditional poncho-style tiramisu served in glasses flavored with our Quillabamba coffee

SUNDAE DE CHOCOLATE

Helado de ponchos bañado con chocolate caliente y chantilly blanco

Poncho ice cream covered with hot chocolate and white chantilly

TRES LECHE DE CASA / HOMEMADE THREE MILKS CAKE

Pastelito de choclo remojado y ahogado a las tres leches acompañadas con helado de pitahaya

Soaked and drowned corn cake with three kinds of milk accompanied by pitahaya ice cream

HELADO DE CASA / HOME MADE ICE CREAM

Los helados exclusivos artesanales de casa

The exclusive homemade ice creams

