

ENTRADAS

- Sara lawa** S/. 35
tradicional crema de choclo tierno del Valle de Urubamba aromatizada con toques de tomillo fresco, queso cusqueño, habas tiernas, champiñones y huevo pochado
- Tiradito Amazónico** S/. 40
finas láminas de pesca del día aderezadas con frutas cítricas de nuestra selva, camu camu y cocona, acompañado de plátano bellaco confitado y uncucha crocante
- Ravioli de choclo con carrillera** S/. 34
suaves y jugosos cachetes de res cocidos lentamente, acompañados de raviolos de masa de maíz chullpi y rellenos de cremoso choclo cusqueño y ají amarillo
- Tartare de trucha** S/. 34
fresca trucha de lago cortada a mano con cushuro, nuestra alga altiplánica, gel de tomate, semillas de albahaca encurtidas y falsa piel de trucha de quinua negra
- Ensalada de nuestro huerto** S/. 30
una refrescante mezcla de lechugas y verduras de estación provenientes de nuestro huerto en el Valle Sagrado, acompañadas de cornflakes hechos en casa, crumble de aceituna negra, chips de ajo y vinagreta de la casa
- Capchi de setas** S/. 38
un inolvidable clásico del MAP Café, cremosa sopa de setas, hongos de estación, papa, habas y queso paria servida en cacerola, cubierta con suave hojaldre y crocante quinua negra
- Tortelonis in brodo cusqueño** S/. 38
pasta artesanal rellena de suave carne de cuy servidos dentro de un caldo de hongos secos del valle de Porcón, trozos de pollo confitado, setas encurtidas, habas verdes y tocto de cuy
- Charcutería local** S/. 45
todo hecho en nuestra casa y nuestras manos. Torchón de foie de pato criollo, jamón de marget, salame de alpaca cusqueña y rillete de cuy confitado, acompañado de gastrique de sauco, encurtidos y brioche de camote
- Causa de Ferreñafe** S/. 40
nuestra versión de un clásico norteño. Masa de papa amarilla ahumada, yuca carbón, puré de camote asado y plátano bellaco crocante acompañado de pesca del día escabechada

PLATOS DE FONDO

- Trucha sobre lawa de maíz** S/. 55
sabrosa trucha de lago altiplánico a la plancha sobre un puré cremoso de tres tipos de maíces, blanco, amarillo y mote, kiwicha cítrica, papas andinas arrugadas en sal de maras y uchucuta de rocoto
- Ave confitada con zapallo** S/. 55
suave y jugosa pechuga de pollo confitada al huacatay, acompañado de puré de zapallo crespo, kiwicha cremosa, aioli de hierbas andinas, habas verdes y setas encurtidas
- Lomo de res y cañihua cremosa** S/. 60
medallón de lomo sellado a la sartén con risotto de granos andinos, dependiendo de la temporada cañihua o quinua negra, acompañado de hongos salteados, zanahoria encurtida y salsa de hierbas verdes
- Arroz con pato andino** S/. 60
nuestra propia versión de un clásico peruano. Pierna de pata criolla confitada acompañado de suave risotto de arbóreo con granos andinos en aderezo chiclayano de zapallo, pesto de cilantro y salsas de ajés
- Pesca pachamanquera** S/. 70
pesca del día asada a la plancha sazonada con hierbas aromáticas de los Andes, sobre salsa pachamanquera servida debajo de un puré de camote asado y vegetales orgánicos de la huerta Lamay
- Lomo de alpaca grillada** S/. 65
medallones de lomo de alpaca grillados, servidos con pastel de tubérculos andinos, espárragos grillados, ensaladita de espárrago frescos y micromix
- Bife de cordero** S/. 65
sellado y jugoso bife de cordero con cremoso puré habas verdes, cebollas braseadas en cítricos, croquetas de choclo líquido, queso feta y tomate cherry confitado
- Adobo Cusqueño** S/. 55
pernil de cerdo cocido por doce horas hasta su máxima suavidad aliñado con la clásica salsa de adobo cusqueño, servido con bizcocho aireado de pan de chuta, rocoto relleno de cebolla confitada y salteada
- Canelón de quinua perfumado a la trufa** S/. 57
canelones rellenos de ragú de quinua con esencia de trufa blanca, pesto de tomate, arúgula y queso de cabra bañados por una fonduta de queso fontina madurado sobre una cama de verduras salteadas, bulbos de hinojo bebé y tallos de acelga

POSTRES

- Trufas calientes** S/. 32
de chocolate orgánico peruano, aguaymanto flambeado con pisco, helado de vaina de vainilla y shot sorpresa
- Beso de lúcuma en cinco texturas** S/. 32
líquida, cremosa, espumosa, crocante y arenosa, junto a un sorbete de chocolate y café de Quillabamba
- Nuestro pie de limón** S/. 30
en una sorprendente versión deconstruida, una suave crema de limón acaramelada con galleta de alfajor, merengue sopleteado y helado de caramelo con un toque de sal de Maras
- Esferas de chirimoya** S/. 35
rellenas de cremoso de chirimoya y almendra crocante cubiertas por chocolate blanco, acompañadas de bizcocho de praliné y coulis de aguaymanto
- Tumbao de tumbo** S/. 30
merengue relleno con Curd de tumbo andino, fresas impregnadas, crumble de kiwicha, ganache de moringa y helado de yogurt

Por: Rodrigo Balbontín

Con el respaldo de: Coque Ossio

NUESTRA SELECCIÓN DE TÉ S/. 12

Té negro

- Desayuno inglés.
- Manzana - canela.
- Earl grey.

Té rojo

- Jazmín - loto.
- Vainilla - durazno.
- Fresa.

Té verde

- Hierba luisa.
- Kion.

Hierbas y miel

Frutos rojos

OUR TEA SELECTION S/. 8

Black tea

- English breakfast.
- Apple - cinnamon.
- Earl grey.

Red tea

- Jasmine - lotus.
- Vanilla - peach.
- Strawberry.

Green tea

- Lemongrass.
- Ginger.

Herbs 'n honey

Fruit Berry