

ALMUERZO | LUNCH

(Incluido | Included)

ENTRADA | STARTER

CREMA DE PAPAS NATIVAS AL AROMA DE HIERBAS FRESCAS DEL TRAYECTO

Tostada con queso gratinado y aceite de achiote

NATIVE POTATOES CREAM SCENTED WITH FRESH HERBS

Toast with cheese and annatto oil

FONDOS | MAIN COURSES

SALTIMBOCA DE LOMO DE RES DE AYAVIRI ENVUELTO CON TOCINO

Trigoto de ají amarillo, zanahorias, tomatitos salteados y salsa de pimienta molle

AYAVIRI BEEF TENDERLOIN SALTIMBOCCA WRAPPED WITH BACON

Yellow chili trigotto, carrots, sautéed tomatoes and molle pepper sauce.

O / OR

QUINOTO PRIMAVERAL **G**

Setas locales, espárragos salteados y pesto de hierbas Andinas

SPRING QUINOTTO

Mushrooms, sautéed asparagus and Andean herbs pesto

POSTRE | DESSERT

Tentación de chocolate con praliné de almendras y avellanas con salsa de fresas

Chocolate temptation with almonds and hazelnut praliné with strawberry sauce

BEBIDAS | DRINKS

Copa de vino blanco o tinto | Glass of white or red wine

Agua o gaseosa | Water or soda

Café o té | Coffee or tea

TÉ DE LA TARDE | AFTERNOON TEA

(Incluido | Included)

Cheesecake de maracuyá | Passion fruit cheesecake

Encanelado | Vanilla sponge cake, blancmange and cinnamon

Sandwich Butifarra | Pork ham sandwich with onions and tomatoes

Sandwich Vegetariano | Vegetarian sandwich, leek, zucchini, red bell pepper and tomatoe

Café o té | Coffee or tea

G Sin gluten | Gluten free

V Vegetariano | Vegetarian

L Sin lacteos | Lactose Free