

Q

U

N

U

Q

RESTAURANT

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

“Sabores de los Andes”
Apucc Mikhuna



Crema de choclo (Maíz)

E N T R A D A S

CREMA DE CHOCLO (MAÍZ)

-

Crema suave de choclo del Valle de Urubamba con aromas de cilantro, trocitos de queso fresco y una nieve de queso andino.

TABOULE DE QUINUA

-

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



El Cacao Chuncho del Valle de Quillabamba

Quillabamba Cusco, 1 050 msnm.

Es un cacao orgánico de la región del cusco, domesticado hace más de 4 mil años por los indígenas de la Amazonia peruana.

Los granos aromáticos del cacao eran considerados el oro de los Incas.



Risotto apaltado

F O N D O S

CEVICHE CALIENTE

-

Dados de trucha fresca servidos sobre una piedra caliente del río Vilcanota y leche de tigre (ceviche adobo) hecho con ají amarillo.

RISOTTO APALTADO

-

Risotto apaltado acompañado de tomates confitados, alpaca a la parrilla y hongos ostra a la parrilla con espuma de hongos.



Hongos Ostra

*Comunidad Campesina Cconchacalla,
3345 msnm.*

Gracias a su labor de promoción de los cultivos en comunidades alto andinas localizadas a más de 3700 m.s.n.m. A la investigación de nuevos productos que son fusionados con técnicas culinarias contemporáneas, han dado origen a nuestra nueva carta de degustación “Sabores de los Andes” Apucc Mikhuna (que en quechua significa los alimentos que nos brindan las montañas)



Brazalete del Inca

P O S T R E S

PICARONES

-

Tradicional postre peruano, aros de picarones crocantes hechos en casa con zapallo loche endulzado con miel de higo y chancaca acompañados de un helado casero de loche.

BRAZALETE DEL INCA

-

Réplica del brazalete del Inca relleno de api y crema de yogurt a la hierba luisa.