

PVKAWI

GOURMET RESTAURANT

LVXSM



Preferred

HOTELS & RESORTS



ENTRADAS / STARTERS

- 🦋 Carpaccio de alpaca a la pimienta molle y membrillo confitado en vinagreta de aguaymanto **S/. 38.00**

Carpaccio fine slices of alpaca meat in “molle” pepper crust and goldenberry vinaigrette
- 🦋 Ensalada cesar andina, con vinagreta tradicional al paico, pídale simple o con pollo a la parrilla (V) **S/. 25.00**

Andean Caesar salad with vinaigrette Traditional to paico, ask simple or with grilled chicken (V)
- 🦋 Tiradito de trucha al tumbo y huacatay con camotes en textura y maíz serrano **S/. 35.00**

Trout tiradito to tumbo and huacatay with sweet potatoes and corn chulpi
- 🦋 Ensalada verde huallabamba con vainitas, espárragos, palmitos, champignones y palta en vinagreta de yogurt natural a la mostaza (V) **S/. 25.00**

Huallabamba salad green beans, asparagus, palm heart, mushrooms and avocado in yogurt vinaigrette (V)
- 🦋 Langostino en camote crocante y salsa dulce de rocoto con ensalada de culantro y palta en vinagreta de limón y hierba buena **S/. 40.00**

Prawns in sweet potato crust in sweet “Rocoto” chili pepper sauce and cilantro salad with peppermint vinaigrette
- 🦋 La rústica causa, con Tartar de jamón de alpaca casero, hilo de camote crujiente, mayonesa de anticucho **S/. 38.00**

The Rustic “Causa” with Alpacas ham homemade tartare crispy potato yarn, mayonnaise anticucho sauce
- 🦋 Carpaccio de trucha ahumada con solterito de granos andinos y pesto de huacatay con crocante de papa **S/. 40.00**

Smoked Trout Carpaccio With “Solterito” salad from Andean grains and huacatay pesto with crispy potato

PASTAS

- 🦋 Papardelle a la crema con jamón rustico del valle en salsa de hongos de temporada y tomillo del huerto **S/. 44.00**

Cream papardelle with ham rustic valley in seasonal mushrooms sauce and thyme of the garden
- 🦋 Raviol de queso ricota del valle a la crema de ají ahumado, castañas silvestres y flores del huerto (V) **S/. 42.00**

Ricotta ravioli valley with a sauce for smoked chilipepper cream, chestnuts and wild flowers of the garden (V)
- 🦋 Risotto de hongos y setas silvestres en sutil infusión de hongos y queso parmesano (V) **S/. 44.00**



Wild mushrooms risotto in mushrooms ninfusion and parmesan cheese (V)
- 🦋 Raviolos de osobuco criollo al culantro y ensalada de tomates frescos con una suave salsa de culantro **S/. 52.00**

Creole osso buco ravioli with coriander and fresh tomatoes salad in a lighthly sauce of cilantro cream
- 🦋 Gnocchi de camote al horno en salsa de quesos locales, hierbas del huerto y pecanas acarameladas (V) **S/. 42.00**

Baked sweet potatoes gnocchi in local cheese, herbs from our orchard and pecans praline (V)



ENTRADAS “DE CUCHARA” / STARTERS “WITH A SPOON”


-  Sopa del amanecer aranwa, inspiración del chef (V) **S/. 21.00**
Aranwa Dawn Soup, chef's inspiration (V)
-  Consome de pollo al perfume de estragón con vegetales al vapor **S/. 28.00**
Chicken soup for the soul with tarragon perfume with steamed vegetables


FONDOS / MAIN COURSE


-  Lomo saltado, partimos del tradicional criollo, pero esta vez lo hacemos a nuestro estilo aranwa con una reducción de adobo colorado **S/. 55.00**
Beef Tenderloin sauted from the traditional creole but this time we do it Aranwa style with “Adobo” marinate sauce
-  Trucha unilateral a la flor de sal y pure liso de garbanzo con acelgas salteadas de nuestro huerto y clásica musaka **S/. 45.00**
Unilateral Trout In maras salt, chickpeas pure, sautéed chard and cherry tomatoes from the garden and classic musaka
-  Medallones de lomo, salsa de hongos de altura con ligero risotto al pesto de castaña y tomates confit **S/. 55.00**
Beef Tenderloin medallions in mushroom sauce With light chestnuts pesto rissoto and local cheese and tomato comfit
-  Cuy doble cocción con kapchi de tubérculos de altura y salsa de cauche al aroma de huacatay **S/. 50.00**
Guinea pig with our classic garnish of “kapchi” and “cauche” local cheese sauce to huacatay perfume
-  Pollito orgánico horneado a las hierbas andinas con una mixtura de tubérculos y granos de la región **S/. 48.00**
Organic Poultry Baked to the Andean herbs with a mixture of grains and tubers region
-  Saltado criollo de vegetales, ahumados y flameados al pisco, con arroz con choclo y papas crocantes (V) **S/. 40.00**
Creole Sautéed Vegetables smoked and flamed to pisco, corn and rice with crispy potatoes (V)
-  Lomito de alpaca de las alturas en pesque de quinua y salchicha del valle y salsa de pimienta molle **S/. 52.00**
Alpaca tenderloin of highlands in quinoa pesque and Valley sausage and pepper sauce molle
-  Confit de pato con flor de sal de maras y untuoso puré de hinojo en salsa de las naranjas al ají mirasol ahumado **S/. 50.00**
Confit of duck with flower maras salt and creamy fennel puree with sauce of chili mirasol smoked oranges





POSTRES / DESSERTS


-  Amelcochado de chocolate con maca andina de altura y pecanas, acompañado con frutos rojos de temporada y helado de muña orgánica **S/. 21.00**


Brownie with “Maca” flour highland’s and pecans, seasonal berries and muña organic ice cream
-  Piña horneada al maíz morado con una compota de frutos secos, membrillo estofado y helado de especias **S/. 26.00**

Baked pineapple in purple corn syrup dried fruit, quince stew, apple and spicy ice-cream.
-  Ensalada de frutas del mercado, marinados con jugo de naranja sagsona, rica miel y kiwicha pop **S/. 21.00**

Fruit salad market marinated in “Sagsona” orange juice with honey and kiwicha pop
-  Arroz dulce de leche flambeados con pasitas borrachas, membrillo confitado y granizado de chicha morada **S/. 24.00**

Sweet milk rice pudding with drunken raisins quince confit and chicha morada granita
-  Copon de sorbetes mixtos creación de nuestro chef repostero **S/. 21.00**







Sorbets mix BigCup creation of our pastry chef
-  Profiteroles rellenos con helado de queso del valle, espuma de café algarrobina y salsa de chocolate al pisco **S/. 26.00**

Profiteiores stuffed with Highlander’s cheese valley ice cream, “Algarrobina” coffee foam and chocolate with pisco sauce
-  Capricho inca de lucuma, cilindro crocante de naranja relleno de mousse de lúcuma en salsa de café **S/. 24.00**

Inca’s whim of Lucuma and orange crispy cilinder filled with lúcuma mousse in coffee sauce
-  Tres leches con espuma de coco y helado artesanal de manjar blanco, con aromas de canela y anís **S/. 24.00**

Three milk with coconut foam and craft ice cream with aromas of cinnamon and anise

BEBIDAS / BEVERAGE

-  Jugos naturales / Natural juices **S/. 12.00**
-  Cerveza Cusqueña Rubia o Negra **S/. 16.50**
Lager or dark Cusquenian beer
-  Bebidas gaseosas / Soft drinks **S/. 6.50**
-  Vino por copa / Wine by glass **S/. 22.50**
-  Agua mineral / Mineral water **S/. 6.50**
-  Café, té e infusiones / Coffee, tea and infusions **S/. 5.50**

Todos los precios incluyen 18% de impuestos y 10% de servicios.
All prices include 18% of tax and 10% service.

(V) Especialidad vegetariana
(V) Vegetarian speciality

*Consulte por nuestra carta para Celiacos
* Ask for our menu for celiacs



ARANWA

SACRED VALLEY | HOTEL & WELLNESS