

**TAWA**

RESTAURANTE

Valle Sagrado de los Inkas

## ENTRADAS / *ENTRÉE*

### ENSALADA TAWA

Lechugas orgánicas, champiñones frescos, tomate cherry, palta, palmitos, huevo, pecanas caramelizadas, queso azul, cebollas en aros, vinagreta de miel y balsámico.  
*Organic lettuces, fresh mushroom, cherry tomatoes, avocado, eggs, caramelized pecans, heart palms, blue cheese, onion rings, honey and balsamic dressing.*

S/ 34.00

### ENSALADA DE QUINUA

Selecta variedad de quinuas orgánicas acompañada de palta.  
*Organic quinoa salad, variety of quinoas and vegetables accompanied with avocado.*

S/ 32.00

### CAUSA CRIOLLA DE POLLO

Delicada masa de papa amarilla rellena de vegetales grillados, palta y mayonesa al olivo.  
*Cold mashed yellow potatoes filled with grilled vegetables, avocado and olives mayonnaise.*

S/ 30.00

### CEVICHE DE TRUCHA Y LANGOSTINOS

Ceviche de trucha y langostinos acompañado con camote y maíz chulpi.  
*Trout and shrimp ceviche accompanied by sweet potatoes and "chulpi" corn.*

S/ 34.00

### MAJADO DE PLATANO Y BERENJENA CON LANGOSTINOS

Majado de plátano bellaco y berenjena con langostinos al grill, mantequilla de perejil y reducción de balsámico.  
*Plantain and eggplant "majado" topped with grilled shrimp, parsley butter and balsamic reduction.*

S/ 34.00

### CARPACCIO DE LOMO

Láminas de lomo fino servido con alcaparras, reducción de balsámico, queso parmesano, arúgula.  
*Slices of beef tenderloin served with capers, balsamic reduction, parmesan and arugula.*

S/ 35.00

### CHUPE DE QUINUA NEGRA

Chupe de quinua negra, huevo de codorniz, queso, leche y vegetales.  
*Delicious black quinoa chowder, quail egg, cheese, milk and vegetables.*

S/ 25.00

### CREMA DE OLLUCO

Crema de olluco orgánico del valle.  
*Andean potato cream soup.*

S/ 24.00

**PIZZAS / PIZZAS**  
con Quinoa Negra / *with Black Quinoa*

**RAPHAELA**

Quesos mozzarella, peperoni, jamón, champiñon, aceituna negra, albahaca  
*Mozzarella cheese, peperoni, ham, mushroom, black olive and basil.*  
S/ 35.00

**PICANTE**

Queso mozzarella, champignon, peperoni, rodajas de ají limo, aceitunas negras.  
*Mozzarella cheese, mushroom, peperoni, limo chili and black olives.*  
S/ 35.00

**VEGETARIANA**

Queso mozzarella, salsa pesto, zucchini, pimiento morrón, champiñones y aros de cebolla.  
*Mozzarella cheese, pesto sauce, zucchini, red pepper, mushroom, onion rings.*  
S/ 32.00

**HAWAIANA CON POLLO**

Queso mozzarella, piña, pollo deshilachado.  
*Mozzarella cheese, pineapple, shredded chicken breast.*  
S/ 34.00

**LANGOSTINOS**

Queso mozzarella, langostinos al curry, tomate cherry. aceituna, arúgula.  
*Mozzarella cheese, shrimp, curry, cherry tomato, black olive, arugula.*  
S/ 35.00



**PLATOS DE FONDO / MAIN COURSES**

**RAVIOLES DE AJI AMARILLO RELLENO DE TRUCHA E HINOJO**

Ravioles de ají amarillo relleno de trucha e hinojo servido con salsa de limón.  
*Yellow chilli raviolis filled with trout and dill served with lime sauce.*  
S/ 38.00

**ÑOQUIS DE PAPAS NATIVAS AL HUACATAY (V)**

Ñoquis de papa nativa en salsa de queso brie aromatizado con huacatay  
acompañado de vegetales al dente.  
*Ñoquis of native potatoes in brie cheese sauce and huacatay herbs  
accompanied by vegetables.*  
S/ 36.00

### FUSSILLI CAPRESSE

Tomate cherry, albahaca, queso mozzarella, aceite de oliva, aceituna negra.

*Cherry tomato, basil, mozzarella cheese, olive oil, black olive*

S/ 35.00

### NAPOLEON DE VEGETALES GRILLADO

Láminas de zucchini y berenjenas grilladas, champiñones y aceitunas negras servidas con pomodoro y queso mozzarella gratinadas.

*Layers of grilled zucchini and egg-plant, mushroom and blackolive served with pomodoro sauce and mozzarella cheese gratinated.*

S/ 38.00

### QUINOTTO AL CURRY CON LANGOSTINOS Y VEGETALES

Cremoso quinotto al curry con langostinos, vegetales y leche de coco.

*Creamy quinotto with shrimp, yellow curry, vegetables and coconut milk.*

S/ 45.00

### TRUCHA DEL LAGO TITICACA

Filete de trucha de la comunidad de Arapa-Puno, salsa meniere, papas nativas y puré de habas.

*Trout filet from Arapa-Puno, Meniere sauce, native potatoes and fava beans pure.*

S/ 45.00

### POLLO ENROLLADO

Pechuga de pollo rellena con jamón, queso y espinaca acompañado de puré de camote, espárragos al grill servido con salsa de muña.

*Chicken breast stuffed with ham, cheese and spinach accompanied by mashed sweet potatoes and grilled asparagus served with muña mint sauce.*

S/ 46.00

### CUY DE YUCAY CONFITADO

Crocante piernas cuy confitado, pastel de papa Arequipeño, tapenade de aceituna y uchucuta.

*Crispy guinea pig legs, potatoes cake from Arequipa, black olives tapenade and uchucuta.*

S/ 55.00

### CHICHARRON DE CERDO

Chicharrón de lomo de cerdo con salsa de miel y mostaza, cubos de camote frito y vegetales grillados.

*Pork ribs with honey mustard sauce, fried sweet potato and grilled vegetables.*

S/ 44.00

### LOMO FINO A LAS TRES PIMIENTAS

Lomo fino a la parrilla en salsa de tres pimientos servido con rissotto de espárragos y hongos.

*Beef tenderloin on three pepper sauce, served with asparagus and mushroom rissotto.*

S/ 50.00

# TAWA

RESTAURANTE  
Valle Sagrado de los Inkas

S/.

Wine by the Glass – Vino por Copa (Perú) 24.00

## **ESPUMANTE / SPARKLING WINE**

Intipalka, Extra Brut, Perú 95.00  
Juve&Camps, Cinta Purpura, Brut Reserva, España 130.00

## **VINOS TINTOS / RED WINES**

Intipalka, Malbec, Perú, 375 ml 55.00  
Intipalka, Malbec, Perú 95.00  
Tacama, Selección Especial, Tannat-PetitVerdot, Perú 140.00  
Tacama, Don Manuel, Tannat, Perú 160.00  
Kaiken, Reserva, Malbec, Argentina 110.00  
Santa Julia Orgánico Malbec, Argentina 120.00  
Santa Julia, Reserva, CabernetSauvignon, Argentina 125.00  
Pulenta, La Flor, Malbec, Argentina 145.00  
Zuccardi, Serie A, Malbec, Argentina 160.00  
Montes, Classic Series, Reserva, Merlot, Chile 115.00  
Odfjell, Armador, Carmenere, Chile 150.00  
Barón Philippe de Rothschild, Reserva, Carmenere, Chile 160.00  
Barón Philippe de Rothschild, Escudo Rojo, Blend, Chile 170.00

## **VINOS BLANCOS / WHITE WINES**

Intipalka, SauvignonBlanc, Perú, 375 ml 45.00  
Intipalka, Sauvignon Blanc, Perú 95.00  
Santa Julia, Orgánico, Chardonnay, Argentina 120.00  
BaronPhilippe de Rothschild, Escudo Rojo, Chardonnay, Chile 160.00  
Pulenta, La Flor, SauvignonBlanc, Argentina 120.00

## **COCKTELES / COCKTAILS**

	S/.
Pisco Sour Clásico, Maracuyá, Canela o Coca	24.00
Chilcano Clásico, Maracuyá, Canela o Ají	24.00
Vodka Tonic o Soda	24.00
GinTonic	24.00
Campari Orange o Soda	24.00
Mojito	24.00
Tequila Sunrise	24.00
Cuba Libre	24.00

## **BEBIDAS FRIAS / COLD DRINKS**

Agua sin Gas / con Gas	6.00
Coca Cola, Fanta, Sprite	6.00
Coca Cola Zero	7.00
Limonada	6.00
Chicha Morada	7.00
Cusqueña, Pilsen	9.00
Cusqueña Malta	10.00
Cusqueña Red Lager	10.00
Johnny Walker Red Label	25.00
Johnny Walker Black Label	35.00
Baileys	20.00

## **BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS**

Café Americano	7.00
Café Espresso	8.00
Café Latte	8.00
Capuccino	10.00
Te Revolution (Green Tea, English Breakfast)	7.00
Infusiones Naturales	5.00
Chocolate Caliente	10.00
Té Piteado	14.00