



CENA RÍO SAGRADO VILCANOTA

VILCANOTA SACRED RIVER DINNER



PRIMER TIEMPO FIRST COURSE

Palta delos incas

Avocado of the incas:

Cubos de palta marinados acompañados de una ensalada cocida de legumbres y langostinos al vapor en su aceite.

Marinated avocado cubes, accompanied by a cooked salad of beans and shrimp steamed in its own oil.





Crema de tomates
Tomato soup

Con top de espárragos grillados y cubitos de queso en salsa de albahaca.
Topped with grilled asparagus and cubes of fresh Andean cheese and basil.





PLATO PRINCIPAL

MAIN DISH

Trucha con pastel rustico de papas andinas ***Trout and rustic Andean scalloped potatoes***

Tierna y crocante trucha bañada con mantequilla a las hierbas andinas, Acompañada de pimientos y espinacas y suave pastel de papas a los tres quesos.

Soft and crunchy trout bathed in butter and Andean herbs, accompanied by red peppers and spinach and a soft scalloped baked potatoes.



Lomo Fino en Salsa de Pisco y Coca **Beef Tenderloin in Pisco and Coca Sauce**

Filete de Lomo fino en salsa de pisco y coca acompañado con terrina de quinuas al aroma de huacatay

Fillet of beef topped with pisco and coca sauces accompanied by quinoa with flavors of Andean herb huacatay





POSTRES
DESSERT

Sopa fría de duraznos
Cold peach soup

Acompañado de frutos salvajes y coulis de muña.
Accompanied by wild berries and a local herb, muna.



**Tartar de
frutas**
**Tartar of
fruits**

Delicadas mixturas de fruta del valle servido con platanos borrachos
Seasonal fruit mix, served with drunken banana flambé in whisky

