

# *Cuchara de Palo*

*~ celebrando la riqueza de la Cocina Peruana*

*~ celebrating the wealth of Peruvian Cuisine*

*We are dedicated to organic, locally grown and fresh ingredients.  
Our cuisine is inspired by the beautiful array of native andean produce.  
Our nutritious and flavorful cuisine is a celebration of this ancient agrarian  
tradition.*

*We believe that through our food you will be able to experience and enjoy  
this rich culture.*

*Usamos ingredientes orgánicos, frescos y cultivados localmente.*

*Nuestra cocina está inspirada en la gran diversidad y abundancia de los  
productos nativos andinos.*

*Nuestras combinaciones nutritivas y sabrosas celebran la tradición agraria  
ancestral andina.*

*A través de nuestra comida  
vivencie esta rica cultura.*

*Buen Provecho!*

*We promote cultural and educational projects  
that honor the ancestral andean culture.*

*Our priority is the Kusi Kawsay Andean School.*

*www.kusikawsay.org*

*We also collaborate with Kusi Nan Organic Products.*

*Your preference facilitates this work.*

*~*

*Promovemos proyectos culturales*

*que valoran la cultura andina ancestral.*

*Nuestra prioridad es la Asociación Educativa Kusi Kawsay.*

*www.kusikawsay.org*

*También colaboramos con Kusi Nan Productos Orgánicos.*

*Su preferencia facilita este trabajo.*

*Open Daily*

*Breakfast 7:30 - 11:30 am*

*Lunch & Dinner 12 - 8:30 pm (last order)*

*Reservations T: 203062*

*info@pisacinn.com*

*www.pisacinn.com www.cucharadepalorestaurant.com*

*tips are not included ~ propinas no incluidas*

## **Entradas ~ Starters**

### ***Papa a la Huancaína***

*Rodajas de papa nativa con lechuga  
cubiertas por una crema de ají amarillo y maní  
Native andean potato rounds on a bed of lettuce  
topped with a creamy yellow chili pepper peanut sauce  
Plato típico Peruano  
Traditional Peruvian dish  
20 soles*

### ***Tequeños con Guacamole***

*Rollitos de queso con crema de palta picante  
Fried cheese rolls with a spicy guacamole dip  
20 soles*

### ***Empanadas de la Casa***

*Una variedad de empanadas hechas en casa: de  
queso, pollo y vegetales con reducción de vino tinto  
Savory housemade cheese, chicken and vegetable empanadas  
with a sweet red wine reduction dipping sauce  
35 soles*

---

## **Sopas ~ Soups**

### ***Sopa de Quínoa***

*Vegetable Quínoa Soup  
Plato típico Peruano & especial de casa  
Traditional Peruvian dish & house specialty  
22 soles*

### ***Crema de Zapallo***

*Creamy pumpkin soup  
20 soles*

### ***Sopa Criolla***

*Beef broth with vegetables  
and angel hair pasta  
24 soles*

### ***Crema de Choclo***

*Creamy corn soup  
22 soles*

## **Ensaladas ~ Salads**

*Nuestras ensaladas están preparadas con una mezcla de lechugas orgánicas cultivadas localmente en el Valle Sagrado de los Incas  
Our salads are made with organic mixed greens and lettuce farmed locally in the Sacred Valley of the Incas*

### **Solterito de Habas**

*Habas, choclo, cebolla y queso fresco con vinagreta de limón  
Fava bean, corn, tomato, onion and cheese  
bathed in a light lime dressing  
Plato típico Peruano  
Traditional Peruvian dish  
20 soles*

### **Ensalada Cuchara de Palo**

*Palta, tomate y pepino con salsa cremosa de huacatay  
Avocado, cucumber and tomato with a creamy huacatay dressing  
20 soles*

### **Ensalada de la Casa**

*Mezcla de lechugas orgánicas, tomate, cebolla, palta y mango con una vinagreta de maracuyá  
Organic salad greens, tomato, onion, avocado & mango with a passion fruit vinaigrette  
30 soles*

### **Ensalada T'ika**

*Mezcla de lechugas orgánicas, flores comestibles, nueces, queso, y aguaymanto con una vinagreta de balsámico y limón  
Organic mixed salad greens, edible flowers, toasted walnuts, farm cheese and gooseberry dressed with a balsamic & lime vinaigrette  
30 soles*

### **Ensalada Especial**

*Pechuga de pollo encostrada de ajonjolí, sobre una mezcla de lechugas orgánicas, tomate y pepino con vinagreta de maracuyá  
Sesame seed crusted chicken breast served on a bed of organic mixed greens, tomato and cucumber with a passion fruit vinaigrette  
30 soles*

## *Platos Típicos Peruanos ~ Traditional Peruvian Dishes*

### *Aji de Gallina*

*Gallina en crema de aji amarillo y maní, servido  
con rodajas de papa nativa y lechuga orgánica  
Creamy yellow chili peanut sauce with chicken served on  
andean potato rounds and a bed of organic lettuce  
35 soles*

### *Seco de Cordero*

*Cordero cocinado en abundante cilantro  
servido con frijoles y arroz  
Cilantro lamb stew served with beans & rice  
38 soles*

### *Pesque Quinotto*

*Cremosa quinoa con queso, verduras, castaña  
y hierbas andinas con una ensalada fresca  
Creamy quinoa with cheese, vegetables, brazil nuts and  
andean herbs with a garden salad  
30 soles*

### *Lomo Saltado*

*Trozos de lomo salteados con tomate, cebolla,  
aji amarillo y papas fritas servido con arroz  
Beef loin strips sauteed with onion, tomato, yellow chili  
and french fried potatoes served with rice  
50 soles*

### *Chupe de Camarones*

*Delicioso sopa de camarones de río con leche, huevo escalfado,  
zapallo, habas, choclo y hierbas aromáticas  
Delicious crawfish chowder with milk, egg, pumpkin,  
fava beans, corn and aromatic herbs  
35 soles  
de época ~ seasonal*

## *Especialidades ~ House Specialties*

*trucha de lagos de altura y carnes orgánicas  
wild trout from high altitude lakes and organic free - range meat*

### *Quinoa Chaufa*

*Quinoa con verduras salteadas al kion, ajo y ají amarillo  
con pollo encostrado de ajonjolí y huevo  
Quinoa stir-fry with vegetables, ginger, garlic & yellow chili pepper  
topped with sesame seed crusted chicken breast and egg*

*Especial de casa ~ House specialty*

*38 soles*

### *Trucha al Ají Amarillo*

*Trucha en abundante salsa de ají amarillo con  
ensalada y papas doradas con hierbas frescas  
Yellow chili pepper trout with mixed greens  
and roasted potatoes with fresh herbs*

*40 soles*

### *Trucha al Ajo*

*Trucha en salsa cremosa de ajo con  
pastel de papas nativas en una cama de hongos  
Creamy garlic trout with a native potato casserole  
served on a bed of mushrooms*

*45 soles*

### *Trucha Maracuyá*

*Trucha en salsa de maracuyá con toques de naranja  
y kion, servido con verduras salteadas  
y puré de papas con un toque de kiwicha  
Passion fruit trout with notes of orange and ginger  
served with sauteed vegetables  
and amaranth mashed potatoes*

*40 soles*

### *Pollo al Sacha Tomate*

*Pollo enrollado con salsa de sachá tomate,  
verduras glaseadas y puré de camote  
Chicken rolled with organic greens and cheese  
in a wild tomato sauce, glazed vegetables  
and sweet potato puree*

*45 soles*

### *Alpaca a la Pimienta*

*Lomo de alpaca sellado con abundante pimienta,  
ensalada y puré de papa con un toque de kiwicha*

*Pepper alpaca steak with kiwicha mashed potatoes and salad greens*

*45 soles*

### *Alpaca al Sauco*

*Lomo de alpaca con salsa de sauco,  
puré de garbanzo y acelga salteada*

*Alpaca steak with elderberry sauce, chickpea pure and sauteed chard*

*45 soles*

### *Lomo Fino al Vino*

*Lomo de res con quinotto y reducción de vino tinto*

*Beef tenderloin with quinotto and red wine reduction sauce*

*50 soles*

---

## *Pastas*

### *Al Pesto*

*Espagueti con pesto de albahaca*

*Spaghetti with homemade basil pesto*

*28 soles*

### *Al Pomodoro*

*Espagueti con salsa de tomate*

*Spaghetti with homemade tomato sauce*

*25 soles*

### *Fettuccine Alla Panna*

*Fettuccine de espinaca hecho en casa  
con trozos de pollo en una salsa cremosa  
de vino blanco, champiñones y poro*

*Housemade spinach fettuccine with grilled chicken  
and a creamy white wine, mushroom, leek sauce*

*45 soles*

### *Ravioli de Zucca*

*Ravioli relleno de zapallo hecho en casa  
en una salsa cremosa de choclo*

*Housemade pumpkin ravioli in a creamy corn sauce*

*35 soles*

## *Postres ~ Desserts*

### *Tentación Andina*

*Quinoa Mousse*

*18 soles*

### *Brownie*

*Brownie con helado y salsa de maracuyá*

*Rainforest cacao brownie with ice cream and passion fruit sauce*

*12 soles*

### *Helado*

*Helado con salsa de maracuyá*

*Ice cream with passion fruit sauce*

*8 soles*

### *Cheesecake*

*Cheesecake con fruta de la época*

*Cheesecake with seasonal fruit*

*15 soles*

*Preguntar por nuestros postres del día*

*Ask for our dessert specials*

## *Bebidas ~ Drinks*

<i>Chicha morada</i>		<i>8 soles</i>
<i>bebida típica de maíz morado ~ traditional purple corn refreshment</i>		
<i>Limonada</i>	<i>Homemade lemonade</i>	<i>7 soles</i>
<i>Limonada menta</i>	<i>Homemade mint lemonade</i>	<i>8 soles</i>
<i>Té helado</i>	<i>Iced tea</i>	<i>7 soles</i>
<i>Té helado coca</i>	<i>Iced coca tea</i>	<i>7 soles</i>
<i>Maracuyá</i>	<i>Passion fruit refreshment</i>	<i>10 soles</i>

### *Jugos de Frutas ~ Fresh Fruit Juices*

*Jugo de una fruta: naranja, piña, papaya, plátano*  
*Juice with one fruit: orange, pineapple, papaya, banana*  
*8 soles*

*Jugo mixto (cualquier combinación)*  
*naranja, piña, papaya, plátano*  
*Mixed juice (any combination)*  
*orange, pineapple, papaya, banana*  
*10 soles*

*Jugo mixto con leche o yogurt (cualquier combinación)*  
*piña, papaya, plátano*  
*Mixed juice with milk or yogurt (any combination)*  
*pineapple, papaya, banana*  
*12 soles*

### *Jugos Energéticos ~ Energetic Juices*

*Naranja, piña, papaya, y/o plátano con harina*  
*de quinoa, kiwicha, cañihua, y maca*  
*Orange, pineapple, papaya, and/or banana with quinoa,*  
*amaranth, canihua, and maca flour*  
*15 soles*

*Naranja, piña, papaya, y/o plátano*  
*con harina de coca, miel y pólen*  
*Orange, pineapple, papaya, and/or banana*  
*with coca flour, honey, and pollen*  
*15 soles*



*Agua ~ Water*  
*sín gas ~ without gas*  
*con gas ~ with gas*  
3 soles



*Gaseosas ~ Soft Drinks*

*Inka Cola, Coca Cola, Fanta, Sprite*  
*pequeño retornable ~ small in returnable glass bottle*  
3 soles

*para llevar ~ in to-go bottle*  
4 soles

*Coca Light, Coca Zero, Inka Cola Light*  
6 soles



*Cerveza Cusqueña Rubia ~ Beer*  
*pequeña ~ small*  
7 soles  
*mediana ~ medium*  
9 soles

*Cerveza Cusqueña Malta ~ Dark Beer*  
*pequeña ~ small*  
8 soles



*Sangría ~ Red Wine with Fruit and Cinnamon*  
*vaso ~ glass*  
15 soles  
*jarra ~ pitcher*  
40 soles

*Vino Tinto Caliente ~ Warm Red Wine*  
*vaso ~ glass*  
15 soles



*Pisco Sour*  
12 soles

*Maracuyá Sour ~ Passion Fruit Sour*  
15 soles

*Preguntar por nuestra carta de vinos y tragos*  
*Please ask for our wine & spirits list*

## **Café ~ Coffee**

*orgánico del valle de Quillabamba ~ organic from Quillabamba rainforest*

<i>Americano</i>	<i>5 soles</i>	<i>Cappuccino</i>	<i>8 soles</i>
<i>Espresso</i>	<i>5 soles</i>	<i>Café con leche</i>	<i>7 soles</i>
<i>Doble Espresso</i>	<i>6 soles</i>	<i>Mocha</i>	<i>10 soles</i>

## **Chocolate ~ Hot chocolate**

*pasta de cacao orgánico del valle de Quillabamba ~  
organic cocoa paste from the Quillabamba rainforest*

*8 soles*

## **Leche Fresca Caliente ~ Warm Fresh Milk**

*5 soles*



## **Té ~ Tea**

*orgánico del valle de Quillabamba ~  
organic from the Quillabamba rainforest*

*Té negro ~ black tea*

*3 soles*

*Té canela y clavo ~ cinnamon and clove black tea*

*3 soles*

*Té verde ~ green tea*

*5 soles*



## **Mate ~ Herbal tea**

*hierbas frescas orgánicas ~ organic loose leaf, locally harvested  
coca, manzanilla, anís, hierba luisa, menta  
coca, chamomile, anise, lemon grass, mint*

*3 soles*



## **Teteras ~ Tea Pots**

*Mixtura de Casa ~ House Mix*

*Altura ~ Altitude Blend*

*muña y coca ~ wild mint & coca*

*Estomocal ~ Tummy Blend*

*manzanilla, apio, coca, té, geranio, menta ~  
chamomile, celery, coca, tea, geranium, mint*

*Relajante ~ Relaxation Blend*

*cedrón y manzanilla ~ lemon balm & chamomile*

*Personal* *6 soles*

*Grande ~ Large* *10 soles*