

Omelette del Huerto ~ espinaca, acelga, cebolla, pimienta rojo asado, con palta y papas nativas al romero, y trozos de fruta de época.

Garden Omelet ~ fresh spinach & chard with onion and roasted red bell pepper topped with avocado, served with native potatoes garnished with fresh rosemary and seasonal fruit.

25 soles

Pancakes de Maíz y Kíwicha con un toque de chia coronado con castaña en un almíbar de chancaca con aromas de naranja y anís, servido con trozos de fruta de época.

Corn and Amaranth Pancakes with a touch of chia seeds, topped with roasted brazil nuts and a sweet orange anise infused chancaca syrup, (a raw sugar from the rainforest) served with seasonal fruit.

20 soles

Queso derretido con albahaca en pan integral tostado servido con ensalada de fruta

Melted cheese with basil on toasted whole wheat bread served with a small fruit salad

12 soles

Palta & queso en pan integral con tomate, cebolla y lechugas mixtas servido con ensalada de fruta

Avocado & cheese on whole wheat bread with tomato, onion, and mixed greens served with a fruit salad

15 soles

Huevos revueltos o fritos, tocino y papas nativas servidas con trozos de fruta de época, pan, mantequilla, y mermelada.

Scrambled or fried eggs with bacon & native potatoes served with seasonal fruit, bread, butter, and marmalade.

18 soles

Ensalada de fruta con yogurt y granola hecho en casa

Fresh fruit salad with homemade yogurt & granola

15 soles

Avena con quínoa servido con fruta de época, pan, mantequilla, y mermelada.

Oatmeal with quinoa served with seasonal fruit, bread, butter and marmalade.

12 soles

¿Buscando algo de alta nutrición que te brinde fuerza para un día activo en la altura?

Energía Andina ~ granos ancestrales nativos de quínoa, kíwicha, y cañihua con un toque de maca, preparado con leche fresca y acompañado con pan, mantequilla y mermelada

Prueba esta bebida caliente consumida tradicionalmente en las comunidades altas de Pisac, preparados con sus granos premiados, cosechados con ternura.

Looking for high nutrition content to give you strength for an active day in the altitude?

Andean Energy ~ ancestral native grains of quinoa, amaranth, and cañihua with a touch of maca, prepared with milk and accompanied by fresh bread, butter, and homemade marmalade.

Try this warm breakfast drink that is traditionally consumed in the high Andean communities, prepared with their prized grains, harvested with tenderness.

15 soles

Extras ~ Sides

Pan, mermelada, y mantequilla

~ bread, butter, and marmalade 4 soles

palta ~ avocado 4 soles

queso ~ cheese 4 soles

tocino ~ bacon 5 soles

papas nativas ~ native potatoes 4 soles

ensalada de fruta ~ fruit salad 7 soles

yogurt 6 soles

granola 5 soles

Jugos Frescos ~ *Fresh Fruit Juices*

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

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

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

Jugos energéticos: 15

Naranja, piña, papaya, y/o plátano con harina de quinoa, kiwicha, cañihua, y maca

Naranja, piña, papaya, y/o plátano con harina de coca, miel y polen

Energetic juices:

Orange, pineapple, papaya, and /or banana with quinoa, amaranth, canihua, and maca flour

Orange, pineapple, papaya, and /or banana with coca flour, honey, and pollen

Refrescos ~ *Specialty Drinks*

Chicha morada 8
bebida típica de maíz morado ~ traditional purple corn refreshment

Limonada *Homemade lemonade* 7

Limonada menta *Homemade mint lemonade* 8

Te helado *Iced tea* 7

Te helado coca *Iced coca tea* 7

Maracuya *Passion fruit refreshment* 10

Café ~ *Coffee*

orgánico del valle de Quillabamba ~ organic from Quillabamba rainforest

Americano 5

Espresso 5

Doble espresso 6

Cappuccino 8

Café con leche 7

Mocha 10

Chocolate Caliente ~ *Hot Chocolate* 8

pasta de cacao orgánico del Valle de Quillabamba ~ organic cacao paste from the Quillabamba rainforest

Leche Fresca Caliente ~ *Warm Fresh Milk* 5

Té ~ *Tea*

orgánico del Valle de Quillabamba ~ organic from the Quillabamba rainforest

Té negro ~ black tea 3

Té verde ~ green tea 5

Té canela y clavo ~ cinnamon and clove black tea 3

Mate ~ *Herbal tea*

hierbas frescas orgánicas ~ organic loose leaf, locally harvested

Coca, manzanilla, anís, hierba luisa, menta 3

Coca, chamomile, anise, lemon grass, mint

Teteras ~ *Tea Pots*

Mixtura de casa ~ *House mix*

Altura ~ *Altitude blend*

(muña y coca ~ wild mint & coca)

Estomacal ~ *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

Grande ~ *Large* 10