



RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

RESTAURANTE HAWA

De la palabra "cielo" en el idioma nativo quechua, "Hawa" ofrece una cautivadora vista del río Vilcanota, con un ambiente interno muy cálido y una terraza externa ideal para días soleados.

Hawa cuenta con su propio huerto orgánico en un lugar privilegiado para la agricultura, nutrido por las aguas del nevado Pumahuanca y protegido por el río Vilcanota.

Los insumos que acompañan nuestros platos han sido especialmente seleccionados de nuestro huerto.

Nuestro Chef Ejecutivo ha creado una carta única, basada en la fusión de la cocina internacional, tradicional peruana y novoandina, utilizando modernas técnicas culinarias que ponen en valor los productos locales y regionales.

HAWA RESTAURANT

Meaning "heaven" in Quechua's native language, "Hawa" offers a captivating view of the Vilcanota River, with a warm indoor ambiance and a great outdoor terrace for sunny days. Hawa owns an organic orchard in a prime location for agriculture, nourished by the waters of Pumahuanca glacier and protected by the Vilcanota river.

The ingredients that accompany our dishes have been specially selected from our orchard.

Our Executive Chef has created a unique menu based on a fusion of international cuisine, traditional Peruvian and novo Andean dishes using modern cooking techniques to highlight the local products.

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

COCINA INTERNACIONAL

INTERNATIONAL CUISINE

ENTRADA APPETIZERS

CREMA DEL DÍA S/ 56

SOUP OF THE DAY

Vegetales, tubérculos y hojas cosechadas en el día.
Vegetables, tubers and garden leaves from the day.

ENSALADA CÉSAR S/ 58

CAESAR SALAD

Pechuga de pollo a la parrilla, lechuga romana, croutones, queso parmesano y aderezo César.

Grilled chicken breast, Roman lettuce, croutons, parmesan cheese and Caesar's dressing.

CARPACCIO DE RES S/ 63

BEEF CARPACCIO

Vinagreta de mostaza, pesto de arúgula, champiñones del valle, rabanitos encurtidos, alcaparrones y láminas de parmesano.

Mustard vinaigrette, arugula pesto, mushrooms from the valley, pickled radishes, capers and parmesan cheese.

TABLA DE QUESOS S/ 74

CHEESE PLATTER

Brie, Camembert, Oxandino, Taleggio, Roquefort, frutos secos y canasta de panes.

Brie, Camembert, Oxandino (Andean cheese), Taleggio, Roquefort, nuts and bread basket.

CHICHARRÓN DE POLLO ORIENTAL S/ 71

DEEP FRIED CHICKEN

Papas nativas, chimichurri de kion y aceite de ajonjolí, limón y canela china.

Native potatoes, ginger chimichurri with sesame oil, lime and cinnamon.

ALBONDIGAS DE CARNE S/ 58

BEEF MEATBALLS

Salsa de tomate, pastel de poro, y vegetales salteados.

Tomato sauce, leek pie and sautéed vegetables.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Opciones vegetarianas y veganas disponibles, por favor consulte al personal de servicio del restaurante. / Vegetarian and vegan options are available. Please ask our service staff for more information.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
 Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
 Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
 Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

COCINA INTERNACIONAL

INTERNATIONAL CUISINE

PLATOS DE FONDO MAIN COURSE

LOMO DE RES	S/ 81
BEEF TENDERLOIN Espárragos, tomate, salsa de champiñones. Acompañado de gratín de papas nativas o puré de papas. Asparagus, tomato, mushroom sauce. Accompanied by native potato gratin or mashed potatoes.	
LOMO DE RES MAR Y TIERRA	S/ 87
SURF AND TURF Langostinos, mejillones, meloso de pasta orso y salsa de camarones. Prawns, mussels, creamy orso pasta and shrimp sauce.	
SALMÓN AL HORNO	S/ 81
BAKED SALMON Canelones de espinaca y acelgas y salsa de mostaza. Spinach and swiss chard cannelloni and mustard sauce.	
PAICHE AL GRILL	S/ 83
GRILLED PAICHE Polenta de espinacas, gratín de virraca y salsa de kion. Spinach polenta, arracacha gratin and ginger sauce.	
TAGLIATELLE	S/ 77
Prosciutto de pato, tomates confitados, pimiento ahumado, salsa de langostinos y leche de coco. Duck prosciutto, confit tomatoes, smoked pepper, shrimp and coconut milk sauce.	
CARRILERA DE RES EN COCCIÓN LENTA	S/ 77
SLOW COOKED BEEF CHEEK Olluco, espárragos, zapallo italiano, zanahorias bebés y chutney de mango. Olluco, asparagus, zucchini, baby carrots and mango chutney.	
LASAGNA DE VEGETALES ORGÁNICOS	S/ 71
ORGANIC VEGETABLE LASAGNA Láminas de pasta casera, vegetales orgánicos, salsa bechamel y salsa de tomate. Homemade pasta, organic vegetables, bechamel and tomato sauce.	

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Opciones vegetarianas y veganas disponibles, por favor consulte al personal de servicio del restaurante. / Vegetarian and vegan options are available. Please ask our service staff for more information.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
 Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
 Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
 Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

COCINA INTERNACIONAL

INTERNATIONAL CUISINE

SANDWICH Y PIZZAS

CLUB SANDWICH S/ 64
 Jamon york, queso, pollo, tocino, tomate, lechuga y huevo.
 York ham, cheese, chicken, bacon, tomato, lettuce, and fried egg.

HAMBURGUESA DE RES S/ 61
BEEF CHEESEBURGER
 En pan de maíz, queso Paria, tomates frescos y arúgula.
 Corn bread, Paria cheese, tomatoes and arugula.

FOCACCIA DE VEGETALES S/ 57
VEGETABLES FOCACCIA
 Vegetales al grill, queso crema andino y champiñones.
 Grilled vegetables, Andean cheese and mushrooms.

HAWAIANA S/ 59
HAWAIIAN
 Jamón Virginia, salsa de tomates, queso mozzarella y piña.
 Virginia ham, tomato sauce, mozzarella cheese and pineapple.

MARGARITA S/ 55
MARGHERITA
 Queso mozzarella, salsa de tomate, tomates frescos y albahaca.
 Mozzarella cheese, tomato sauce and basil.

PROSCIUTTO S/ 62
 Queso mozzarella, salsa de tomate, tomates cherry, arugula, prosciutto Di Parma y queso parmesano.
 Mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomatoes, arugula, Parma ham and parmesan cheese.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Opciones vegetarianas y veganas disponibles, por favor consulte al personal de servicio del restaurante. / Vegetarian and vegan options are available. Please ask our service staff for more information.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

COCINA PERUANA Y NOVOANDINA

PERUVIAN & NEW ANDEAN CUISINE

ENTRADA APPETIZERS

CHAIRO, SOPA CUSQUEÑA S/ 55
CHAIRO, CUSCO SOUP

Costilla de cordero, vegetales y cereales andinos.
Lamb rib, Andean vegetables and cereals.

ENSALADA DE HOJAS SILVESTRES S/ 55
GARDEN LETTUCES AND FLOWERS SALAD

Lechugas, mix de hojas verdes y flores del huerto, tomate cherry, pimientos, rabanitos, aguaymanto y vinagreta de apio.
Array of flowers from the garden, cherry tomato, bell pepper, radish, cape gooseberry and celery vinaigrette.

CEVICHE CLÁSICO DE TRUCHA S/ 71
TROUT CEVICHE

Ají limo, cebolla roja, camote glaseado, choclo y leche de tigre.
Limo chili, red onion, glazed sweet potato, corn, lime, cilantro and fish stock marinade.

CEVICHE DE ATÚN NIKKEI S/ 74
NIKKEI TUNA CEVICHE

Leche de tigre oriental, cebolla, ají, palta y wasabi.
Lime juice with soy sauce, onion, chili, avocado and wasabi.

TIRADITO DE TRUCHA S/ 71
TROUT TIRADITO

De la comunidad de Arapa, marinada en airampo y beterraga, salsa acebichada, palta, camote caramelizado, mousse de tarwi y llullucha.

Arapa trout fillet, airampo cactus seed and beetroot marinade yellow chili sauce, avocado, caramelized sweet potatoes, soft lupine purée and llullucha seaweed.

TIRADITO DE CONCHAS S/ 71
SCALLOPS TIRADITO

Pimientos, mix de ajíes peruanos, palta, sorbete de tumbo aromatizado con muña y salsa de ají amarillo.

Peppers, mix of Peruvian chili peppers, avocado, tumbo sorbet flavoured with muña and yellow chili sauce.

PULPO A LA PARRILLA S/ 76
GRILLED OCTOPUS

Salsa de anticucho, papas nativas salteadas con hierbas y ajo crocante.

"Panka" chili sauce, Andean potatoes with aromatic herbs and crispy garlic.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Opciones vegetarianas y veganas disponibles, por favor consulte al personal de servicio del restaurante. / Vegetarian and vegan options are available. Please ask our service staff for more information.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

COCINA PERUANA Y NOVOANDINA

PERUVIAN & NEW ANDEAN CUISINE

ENTRADA APPETIZERS

ROCOTO RELLENO S/ 69 FILLED ROCOTO

Tamal de maíz, relleno de ragú de cordero y vegetales, huevo de codorniz, aceitunas negras, salsa de cordero y champiñones y emulsión de rocotos ahumados.

Corn tamal, lamb ragout and vegetables, quail egg, black olives, lamb and mushrooms sauce and smoked rocoto chili emulsion.

TRILOGÍA DE CAUSAS DE PAPAS S/ 69 POTATO TRILOGY

Beterraga y langostinos al ajillo, ají amarillo y conchas con salsa acevichada, pulpo al olivo y kiwicha. Chalaquita de tarwi, emulsión de aceitunas y ajíes.

Beetroot and shrimps, garlic sauce, yellow chili, scallops with togarashi mayonnaise, octopus, kiwicha, tarwi Chalaquita, olives and chili emulsion.

CHOQ'LLO UCHU S/ 59 CORN AND CHEESE

Rabo de res braseado en vino tinto, crema de queso Paria y pan de campo.

Braised beef oxtail with red wine sauce, Paria cheese cream and sourdough toasts.

PAPAS NATIVAS A LA HUANCAÍNA S/ 53 HUANCAINA NATIVE POTATOES

Papas de la comunidad de Chinchero y salsa huancaína tradicional.

Potatoes from Chinchero community and traditional huancaína sauce.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Opciones vegetarianas y veganas disponibles, por favor consulte al personal de servicio del restaurante. / Vegetarian and vegan options are available. Please ask our service staff for more information.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

COCINA PERUANA Y NOVOANDINA

PERUVIAN & NEW ANDEAN CUISINE

PLATOS DE FONDO MAIN COURSES

LOMO ANDINO A LA PARRILLA S/ 84 GRILLED BEEF TENDERLOIN

Puré de kiwicha y airampo, zanahorias, poro, espárragos, tomates cherry y zapallo italiano salteados y salsa de pimienta. Kiwicha and airampo purée, carrots, leek, asparagus, cherry tomatoes and sautéed zucchini and pepper sauce.

CANILLA DE ALPACA DEL ALTIPLANO S/ 84 ANDEAN ALPACA SHANK RAGOUT

Confitada al vino tinto en cocción lenta, puré de Moraya, acelgas salteadas, beterraga, olluco, echalotes al oporto y aro de cebolla crocante. Alpaca confit in red wine, moraya purée, sautéed chard, beetroot, olluco, shallots with port wine and crispy onion ring.

CARRÉ DE CORDERO 4000 M.S.N.M. S/ 85 4000 M.A.S.L. RACK OF LAMB

Empanizado en hierbas andinas, polenta cremosa, nabo, col de bruselas, beterraga y salsa de pimienta molle. Andean herbs crust, creamy polenta, turnip, brussels sprouts, beetroot and pink pepper corn sauce.

LOMO SALTADO S/ 81 PERUVIAN SAUTÉED BEEF

Papas huayro fritas, arroz, tomate, culantro, cebolla, salsa de soya y vinagre. Fried Huayro potatoes, rice, tomato, cilantro, onion, soy sauce and vinegar.

LOMO SALTADO Y FETTUCCINI S/ 79 EN SALSA HUANCAÍNA

SAUTEED BEEF AND FETTUCCINE IN HUANCAINA SAUCE
Lomo de res, tomate, culantro, cebolla, y ají amarillo saltados con salsa huancaína. Beef tenderloin, tomato, cilantro, onion and yellow chili with huancaína sauce.

COCHINILLO DE CERDO AL VACIO S/ 81 SLOW COOKED SUCKLING PIG

Ají ahumado, terrina de tubérculos andinos, espárragos y vegetales salteados. Smoked chili pepper, Andean tuber terrine, asparagus and sautéed vegetables.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Opciones vegetarianas y veganas disponibles, por favor consulte al personal de servicio del restaurante. / Vegetarian and vegan options are available. Please ask our service staff for more information.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

COCINA PERUANA Y NOVOANDINA

PERUVIAN & NEW ANDEAN CUISINE

PLATOS DE FONDO MAIN COURSES

CUY CROCANTE S/ 83

CRISPY GUINEA PIG

Cocido al vacío, pepián de choclo, zanahorias, habas verdes, llullucha y salsa de maní.

Crispy guinea pig, corn gratin, green beans, carrots, llullucha and peanut sauce.

TRUCHA A LA PLANCHA S/ 79

GRILLED ARAPA TROUT

Trucha a la plancha acompañada de tortellinis de espinaca y acelgas, espárragos, queso parmesano y salsa de hierbas andinas.
Grilled trout, spinach and chard tortellini, asparagus, parmesan cheese and Andean herbs sauce.

PAICHE AL VAPOR S/ 83

STEAMED PAICHE FILLET

Risotto de quinua, queso Paria grillado, tomate, arugula y salsa criolla a lo macho.

Quinoa risotto, grilled Paria cheese, tomato, arugula and creole sauce.

ÑOQUIS DE PAPAS NATIVAS S/ 77

NATIVE POTATOES GNOCCHIS

Papas nativas de la comunidad de Chinchero, salsa de hongos, tomate cherry, queso parmesano y aceite de trufa.

Natives potatoes from Chinchero community, mushroom sauce, cherry tomatoes, parmesan cheese and truffle oil.

ARROZ CON GALLINA AL ESTILO NORTEÑO S/ 77

NORTHERN STYLE HEN WITH RICE

Pierna de gallina deshuesada, zapallo loche, culantro, pimientos asados, zarza de rabanitos y palta al ají amarillo.

Confit boneless hen leg, squash, cilantro, grilled bell pepper, radish, avocado and yellow chili.

AJÍ DE GALLINA S/ 76

CHICKEN STEW WITH YELLOW CHILI

Ají amarillo, papas nativas, nueces, huevos de codorniz y arroz.
Yellow chili, natives potatoes, nuts, quail egg and rice.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Opciones vegetarianas y veganas disponibles, por favor consulte al personal de servicio del restaurante. / Vegetarian and vegan options are available. Please ask our service staff for more information.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

COCINA PERUANA Y NOVOANDINA

PERUVIAN & NEW ANDEAN CUISINE

VEGETARIANOS Y VEGANOS

VEGGIE & VEGAN

CARPACCIO DE BETERRAGA	S/ 51
BEETROOT CARPACCIO Tofu, pesto de arúgula, chía, nueces, semillas de girasol, salsa de mostaza y naranjas. Tofu, arugula pesto, chia, walnuts, sunflowers seeds, mustard and orange sauce.	
CEVICHE DE VEGETALES	S/ 55
VEGETABLE CEVICHE Espárragos, champiñones, tarwi y llullucha. Asparagus, mushrooms, tarwi and llullucha.	
ENSALADA DEL CHEF	S/ 53
CHEF SALAD Mix de verdes, tofu, palta, aceitunas, pepino, tomate, cebolla y frejol chino. Mix greens, tofu, avocado, cucumber, bell pepper, tomato, onion and chinese beans.	
RISOTTO DEL HUERTO	S/ 65
VEGETARIAN RISOTTO Vegetales confitados, hierbas aromáticas, caldo de champiñones y emulsión de perejil. Confited vegetables, aromatic herbs, mushrooms broth and parsley emulsion.	
CANELONES	S/ 65
CANELONI Con leche de almendras, masa de wantán y vegetales del huerto. With almond milk, wantan and garden vegetables.	
FUSILLI GLUTEN FREE	S/ 62
GLUTEN FREE FUSILLI Vegetales de estación y salsa de tomate. Seasonal vegetables and tomato sauce.	

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

POSTRES DESSERTS

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE S/ 47
CHOCOLATE SOUFFLÉ

Helado de vainilla y licor de café.
Vanilla ice cream and coffee liqueur.

HELADO DE PIE DE LIMÓN S/ 43
LEMON PIE ICE CREAM

Helado de pie de limón, merengue francés, nibs de cacao, crema de limón, mora y fresa.
Lemon pie ice cream, meringue, cocoa nibs, lemon cream, blackberry and strawberry.

COCOMANGO S/ 48

Helado de mango, sorbete de coco, garrapiñado de quinua pop, cocada a la olla, compota de mango y manzana.
Mango ice cream, coconut sorbet, caramelized quinoa pop, mango and apple compote.

SNICKERS SUNDAE S/ 47

Brownie de chocolate, crema chantilly, salsa toffee, salsa de chocolate, maní tostado, helado de chocolate, helado de vainilla.
Brownie, whipped cream, toffee sauce, chocolate sauce, roasted peanuts, chocolate and vanilla ice cream.

NONTI PITAHAYA S/ 48
NONTI DRAGON FRUIT

Pitahaya, compota de cocona y mango, sorbete de camu camu, helado de mango, tapioca y gel de menta.
Dragon fruit, cocona and mango compote, camu camu sorbet, mango ice cream, tapioca and mint gel.

SELECCIÓN DE HELADOS S/ 42
HOMEMADE ICE CREAM

Vainilla, fresa o chocolate.
Vanilla, strawberry or chocolate.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Opciones vegetarianas y veganas disponibles, por favor consulte al personal de servicio del restaurante. / Vegetarian and vegan options are available. Please ask our service staff for more information.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.