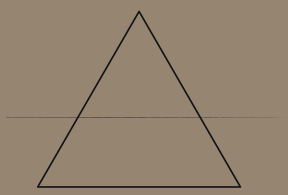

ANCESTRAL

cocina de altura

Ancestral es la memoria viva de nuestras raíces; el lugar donde nuestros abuelos construyeron su historia y que hoy mantiene intacta la energía milenaria que nos une con la Pachamama.

PIQUEOS

PAPITAS ANDINAS — s/35

Papitas andinas acompañadas de salsa uchucuta.

Andean potatoes served with uchucuta sauce.

CHAMPIGNON AL GRILL — s/39

Champignon al ajillo con tostadas y chimichurri.

Garlic mushrooms served with toast and chimichurri

TEQUEÑOS DE TRES QUESOS — s/35

Masa wantan rellena de queso paria, mantecoso y orégano.

Wantan dough stuffed with three types of local cheese.

ALITAS BBQ — s/45

7 unidades de alitas crocantes bañadas en salsa BBQ casera, acompañadas de ensalada de la casa y papas andinas.

7 crispy wings coated in homemade BBQ sauce, served with house salad and Andean potatoes.

ALITAS DEL VALLE — s/45

7 unidades de alitas crocantes bañadas en salsa de maracuyá, kion, ají limo, culantro y leche de coco. Acompañadas de ensalada de la casa y papas andinas.

7 crispy wings coated in passion fruit, ginger, limo chili, cilantro and coconut milk sauce. Served with house salad and Andean potatoes.

SANDWICH — s/35

Tomate, lechuga, queso, palta, huevo.

Tomato, lettuce, cheese, avocado, egg.

TABLA DE QUESOS ANDINOS — s/69

Frutos secos, frutos rojos y quesos locales.

Nuts, berries, and local cheeses.

ENTRADAS

ENSALADA MARASINA — s/45

Mixtura de hojas verdes, palmitos, espárragos, choclo, tarwi, palta, tomate cherry, rabanitos encurtidos y pecanas caramelizadas. Acompañada de dedos de pollo empanizados en quinua crocante y vinagreta de mango y maracuyá.

Mix of fresh greens, hearts of palm, asparagus, corn, tarwi, avocado, cherry tomatoes, pickled radishes and caramelized pecans. Served with quinoa-crusted chicken strips and a mango-passion fruit vinaigrette.

CEVICHE DE HONGOS — s/39

Variedad de hongos salteados, aros crocantes de cebolla, palta, choclo, cebolla roja, tarwi, maíz crocante y camote del valle. Leche de tigre de quinua.

Assorted sautéed mushrooms with crispy onion rings, avocado, corn, red onion, tarwi, crunchy corn and valley sweet potato. Served with quinoa-based leche de tigre.

CARPACCIO DE LOMO A LAS HIERBAS ANDINAS — s/45

Lomo aromatizado con hierbas finas de los Andes, sobre espejo de salsa de piña ahumada y pimentón morroneado. Acompañado de salsa de café, pecanas caramelizadas, encurtido de ají amarillo y pan tostado de masa madre con granos andinos.

Thin slices of beef marinated in Andean herbs over a smoked pineapple and roasted pepper sauce. Served with coffee sauce, caramelized pecans, pickled yellow chili, and toasted sourdough with Andean grains.

TIRADITO DE TRUCHA — s/55

Tiradito de trucha del valle en salsa de ají amarillo y leche de tigre clásica. Coshuro, olluco encurtido en zumo de naranja, kiwicha pigmentada en beterraga, maíz andino, camote, palta, chalaquita, rabanitos y perfume de culantro.

Valley trout tiradito in yellow chili sauce and classic leche de tigre, with cushuro, orange-pickled olluco, beet-dyed kiwicha, Andean corn, sweet potato, avocado, chalaquita, radishes and cilantro perfume.

CEVICHE CLÁSICO — s/55

Trucha del Valle Sagrado, puré de camote, palta, maíz chullpi, cushuro, chips de camote y choclo desgranado de Urubamba.

Sacred Valley trout served with sweet potato purée, avocado, chullpi corn, cushuro, sweet potato chips and Urubamba corn.

ENTRADAS

CAUSA FRITA ACEVICHADA — s/50

Causa frita de papa amarilla rellena de palta, con trucha curada en airampo. Acevichado con ají limo, cebolla roja, culantro y limón. Con cushuro, salsa acevichada nikkei, salsa de aceitunas, dados de palta y micromix de hierbas del valle.

Fried yellow potato causa filled with avocado and topped with airampo-cured trout, lime, limo chili, red onion, cilantro, cushuro and nikkei ceviche sauce. Finished with olive sauce, avocado cubes and valley herbs.

TABULÉ DE QUINUA TRICOLOR — s/45

Mixtura de quinua, zucchini, pimentón, hierbabuena, choclo, pepino, micromix, palta en abanico y aceite de oliva con limón. Acompañado de salsa de aceitunas y aguaymanto de la zona.

Blend of quinoa, zucchini, bell pepper, mint, corn, cucumber, mixed greens and avocado fan, dressed with olive oil and lime. Served with olive sauce and local golden berries.

POKE BOWL ANDINO — s/50

Quinua blanca, abanico de palta, mango, pepino, zanahoria rallada, rábanos encurtidos, col morada y cushuro. Vinagreta de aguaymanto. Elige tu proteína: trucha o soya.

White quinoa with avocado fan, mango, cucumber, grated carrot, pickled radish, purple cabbage and cushuro. Served with golden berry vinaigrette. Choose your protein: trout or soy protein.

FONDOS

PASTA ARTESANAL s/55

Fettuccine artesanal en salsa de hongos silvestres con queso parmesano artesanal.

Handmade fettuccine in wild mushroom sauce with artisanal parmesan cheese.

LOMO SALTADO CON FETTUCCINE A LA HUANCAÍNA s/69

Lomo fino salteado con cebolla roja, ají amarillo, tomate, culantro y cebolla china. Salsa de soya, vinagre y vino tinto. Acompañado de fettuccine a la huancaína (queso, leche, cebolla y ají amarillo).

Stir-fried beef tenderloin with red onion, yellow chili, tomato, cilantro and scallions, finished with soy sauce, vinegar and red wine. Served with huancaína fettuccine (cheese, soda cracker, milk, onion, and yellow chili pepper).

OSOBUCO s/69

Osobuco al vino tinto en cocción lenta de 5 horas. Acompañado de choqllo uchu, salsa de queso y choclo rostizado.

Red wine braised osso buco cooked for 5 hours. Served with choqllo uchu, cheese sauce and roasted corn.

LOMO SALTADO CLÁSICO s/69

Lomo fino salteado clásico con cebolla roja, ají amarillo, tomate, culantro y cebolla china. Salsa de soya, vinagre y vino tinto. Acompañado de papas nativas y arroz.

Traditional stir-fried beef tenderloin with red onion, yellow chili, tomato, cilantro and scallions. Served with native potatoes and rice.

TRUCHA DE PUMA HUANCA s/59

Trucha de puma huanca con risotto de arroz en salsa de hongos y vegetales baby grillados (zanahoria, choclo, champiñones, zucchini).

Puma Huanca trout served with rice risotto in mushroom sauce and grilled baby vegetables (carrot, corn, mushrooms and zucchini).

FONDOS

ANCESTRAL CURRY s/59

Curry andino hecho con especias de la zona, arroz blanco, vegetales salteados y plátano bellaco frito.
Elige tu proteína: pollo o soya.

Andean curry made with local spices, served with white rice, sautéed vegetables and fried plantain.
Choose your protein: chicken or soy protein.

PANCETA DE CERDO HORNEADA s/69

Corte jugoso de cerdo sobre tubérculos dorados (camote, papa y yuca). Acompañado de uchucuta de sacha tomate y salsa criolla con cebolla, ajíes, choclo, hierbabuena y limón. Reducción de miel de chancaca.

Juicy pork belly over golden root vegetables (sweet potato, potato and cassava). Served with uchucuta of wild tomato, salsa criolla and chancaca honey reduction.

FILET MIGNON CON SALSA DE TRES PIMIENTAS s/79

150 g de lomo fino envuelto en tocino, con salsa de tres pimientas, quenelles de papa y vegetales baby grillados.

150 g beef tenderloin wrapped in bacon, served with three-pepper sauce, potato quenelles and grilled baby vegetables.

CUY MARASINO s/79

Cuy crocante confitado por 2 horas en hierbas andinas, acompañado de ajiaco de olluco y tortilla de maíz con ensalada criolla (cebolla, ajíes, cochayuyo y perejil).

Crispy guinea pig confit cooked for 2 hours in Andean herbs, served with olluco stew and corn tortilla with salsa criolla (onion, chilies, seaweed and parsley).

SOPAS Y CREMAS

DIETA DE POLLO s/35

Ligera sopa con trozos de pollo y verduras del valle.

Light chicken soup with valley vegetables.

CREMA DE ZAPALLO s/35

Crema casera de zapallo con queso parmesano, crotones, perejil, papa amarilla, crema de leche, cebolla y apio.

Homemade pumpkin cream with parmesan, croutons, parsley, yellow potato, cream, onion and celery.

MENÚ DE NIÑOS

NUGGETS DE POLLO s/45

Trozos de pollo marinados y empanizados con papitas andinas y ensaladita fresca.

Marinated breaded chicken bites with Andean potatoes and fresh salad.

MINI HAMBURGUESA CON PAN MARASINO s/45

100 g de hamburguesa de carne, con tomate, ensalada fresca, queso y papitas andinas.

100 g burger patty with tomato, fresh greens, cheese and Andean potatoes.

POSTRES

MOUSSE DE CACAO — s/45

Base de galleta de chocolate, mousse de cacao cubierto con ganache de chocolate, acompañado de helado de frutos rojos.

Chocolate cookie base with cacao mousse, topped with chocolate ganache and served with red berries ice cream.

TIRAMISÚ ANDINO — s/45

Bizcocho andino humedecido con café, cubierto con crema y garrapiñado de cacao.

Andean sponge cake soaked in coffee, topped with cream and cacao praline.

TARTALETA DEL VALLE — s/45

Tartaleta de vainilla rellena de crema pastelera, frutas del valle y helado de quinua.

Vanilla tartlet filled with pastry cream, valley fruits, and served with quinoa ice cream.

MARAS — s/45

Crumble andino, cheesecake de caramelo salado, sal de Maras ahumada y helado de tubérculos.

Andean crumble with salted caramel cheesecake, smoked Maras salt, and tuber ice cream.

MORAY — s/45

Crumble andino, mousse de cedroncillo, coulis de muña y helado de choclo.

Andean crumble with cedroncillo mousse, muña coulis, and corn ice cream.

FRUTAS DEL VALLE ASADAS — s/35

Frutas de estación asadas con especias, flameadas con aromas cítricos, acompañadas de yogur griego o yogur vegano (chía con leche de coco).

Seasonal fruits roasted with spices, flambéed with citrus aromas, served with Greek yogurt or vegan yogurt (chia with coconut milk).

INFUSIONES CLÁSICAS

INFUSIONES / TEAS s/10

Manzanilla, eucalipto, muña, anís, canela, cola de caballo, romero, hinojo, valeriana, kion, cardamomo, flor de jamaica, hierba luisa y cúrcuma.

Chamomile, eucalyptus, andean mint, anise, cinnamon, horsetail, rosemary, fennel, valerian, ginger, cardamom, hibiscus, lemon verbena.

*Puedes solicitarlo frío a s/20

TÉ PITEADO s/20

Maracuyá, clásico, jamaica.
Passion fruit, classic, hibiscus.

INFUSIONES ESPECIALES

DIGESTIÓN Y ARMONÍA / DIGESTION & HARMONY s/--

Una mezcla suave que acompaña los procesos digestivos y promueve el equilibrio interno. Anís, muña, hierbabuena, hinojo.

A gentle blend that supports digestion and promotes inner balance. Anise, muña, spearmint and fennel

BÁLSAMO RESPIRATORIO / RESPIRATORY BALM s/--

Un blend reconfortante que ayuda a despejar las vías respiratorias y renovar la respiración. Eucalipto, kión, hierba luisa y cardamomo.

A comforting blend designed to clear the airways and ease breathing.Eucalyptus, ginger, lemon verbena and cardamom.

VITALIDAD Y LIMPIEZA / VITALITY & CLEANSING s/--

Una infusión revitalizante que apoya los procesos naturales de limpieza y energía del cuerpo. Flor de jamaica, cola de caballo, cúrcuma, canela y romero.

A revitalizing infusion that supports the body's natural cleansing processes and boosts energy. Hibiscus flower, horsetail, turmeric, cinnamon and rosemary.

RELAJACIÓN PROFUNDA / DEEP RELAXATION s/--

Una mezcla calmante pensada para soltar tensiones y acompañar momentos de descanso. Toronjil, lavanda, manzanilla y valeriana.

A calming blend created to release tension and support deep rest. Lemon Balm, lavender, chamomile and valerian.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSAS / SODAS — s/10

Coca Cola, Inka Cola.

JUGOS DE ESTACIÓN / FRESH JUICE — s/20

Naranja, limonada, maracuyá.
Orange, lemonade, passion fruit.

SODAS ARTESANALES / ARTISANAL SODAS — s/20

Árbol, sachatomate, mango, piña, fresa.
Tree, tree tomato, mango, pineapple, strawberry.

AGUA ANCESTRAL / ANCESTRAL WATER 750ML — s/10

AGUA SIN GAS / AGUA CON GAS 330ML — s/8
STILL WATER / SPARKLING WATER 330ML

CAFÉ

ESPRESSO — s/10

AMERICANO — s/10

CAPUCCINO — s/15

LATTE — s/15

MACCHIATO — s/12

MOCACCINO — s/20

CHOCOLATE CALIENTE — s/20

CAFÉ FRÍO / ICED COFFEE — s/20

Iced coffee, iced latte.

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZA / BEER — s/15

Pilsen, Cusqueña, Corona.

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER — s/25

Kiwicha 7 VIDAS, Quinoa 7 VIDAS, IPA 7 VIDAS, Stout 7 VIDAS, IPA Cervecería del Valle, Double IPA Cervecería del Valle, American Pale Cervecería del Valle, American Wheat Cervecería del Valle.

PISCO SOUR — s/35

Clásico y maracuyá.
Classic or passion fruit.

CHILCANO — s/35

PISCO PUNCH — s/35

TINTO VERANO — s/35

CAPITÁN — s/35

APEROL SPRITZ — s/35

NEGRONI — s/35

GIN TONIC — s/35

Cítrico, pepino, botanic, frutos rojos.
Citric, cucumber, botanic, mixed berries.

CAIPIRIÑA — s/35

CARAJILLO — s/35

DAIQUIRI — s/35

COSMOPOLITAN — s/35

COCTELES DE AUTOR

CHILLCA PAMPA s/55

Matacuy, Caña Alta, pepino syrup, limón.
Matacuy, Caña Alta, cucumber syrup, lime.

SOUR MARAS s/55

Matacuy, Cañanchelo, miel, kion, limón.
Matacuy, Sugarcane limoncello, honey, ginger, lime.

HAMPUY s/55

Caña Alta Reposado, whiskey, miel, kion, limón.
Caña Alta, whiskey, honey, ginger, lime.

CHISYKUY s/55

Vodka, fresa fermentada, coca syrup, maracuyá, piña.
Vodka, fermented strawberry, coca syrup, passion fruit, pineapple.

SMALL BATCH s/55

Receta privada de estación (muña y coco).
Private seasonal recipe (muña and coconut).

VINOS

VINOS PERUANOS

COPA DE VINO / GLASS OF WINE	s/35
INTIPALKA MALBEC 375ML	s/69
INTIPALKA MALBEC 750ML	s/100
INTIPALKA TANNAT 750ML	s/100
INTIPALKA MALBEC NO1 750ML	s/200
INTIPALKA CHARDONNAY 750ML	s/100
INTIPALKA SAUVIGNON BLANC 375ML	s/69
INTIPALKA SAUVIGNON BLANC 750ML	s/100
INTIPALKA ROSÉ SYRAH 750ML	s/100

VINOS ARGENTINOS

ALAMOS MALBEC 750ML	s/100
D.O.C LUIGI BOSCA MALBEC DE SANGRE 750ML	s/320
ESCORIHUELA GASCON MALBEC 750ML / GRAN RESERVA	s/290
CONEJO NEGRO MALBEC	s/130
INTERTWINE MALBEC	s/250
ESENCIAL MALBEC	s/190
ESENCIAL NARANJO	s/190
ESCORIHUELA GASCON CHARDONNAY 750ML / GRAN RESERVA	s/290

VINOS ESPAÑOLES

MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO 750ML	s/159

VINOS FRANCESES

ÉTOILE DE VINCENT BORDEAUX	s/130
BLANC VIN DE FRANCE	s/120
ROSÉ VIN DE FRANCE	s/100

ESPUMANTES

JUVE CAMPS CINTA PÚRPURA 750ML	s/150
JUVE CAMPS CINTA PÚRPURA 350ML	s/90