



Wayra

Wayra

PARA PICAR / APPETIZERS

Crocantes papas confitadas con su piel y salsa de ají /

Crispy crystallized potatoes with skin and aji chili sauce.

Rollitos primavera rellenos con juliana de vegetales y acompañados
con salsa de yogurt natural /

Vegetable spring rolls served with a yogurt sauce.

Wayra

ENTRADAS / ENTREES

Trucha fresca marinada en nuestro aliño cítrico;
nuestra versión de ceviche /

*Fresh cubes of trout marinated in our citric mix juice;
our version of ceviche.*

Carpaccio de trucha con el carmesí del airampo y los cushuros
brotados en lagunas andinas, servido con crema de palta
y salsa acida de tumbo /

*Trout carpaccio with a touch of airampo, (a local cactus seed),
served with cushuro (lake seaweed) avocado cream
and tumbo gravy (from the passion fruit family).*

Ensalada de queso maduro de cabra, betarragas rostizadas,
salteado de espinacas silvestres. Aliñado con vinagreta de pecanas /

*Mature goat cheese salad with roasted beetroots, wild spinach,
served with pecan vinaigrette.*

Huevos escalfados a la sartén en salsa de hongos,
servidos con sus jugos /

*Poached eggs in a mushroom sauce from the skillet,
served with its juices.*

Wayra

Solterito atrevido; típica ensalada con la cosecha del huerto más queso fresco, crucíferas y zanahorias miniatura /

Solterito, a typical harvest salad with fresh cheese, cauliflowers, broccoli, and baby carrots.

Pizzeta de quesillo con pesto de casa y arugula silvestre /

Mini pizza with homemade pesto and wild arugula.

Pizzeta margarita con variación de tomates, hierbabuena y queso de cabra /

Mini Pizza Margherita with a variety of tomatoes, mint and goat cheese.

Conchas a la grilla con mantequilla de sachatomate o tomate andino /

Grilled scallops with sachatomate (local tomato tree) butter.

Wayra

Chupe del día; el abasto diario cocido con en cazuela
con bouquet garni de aromas locales /

*Stew of the day, cooked groceries in a saucepan
with an assortment of local aromas.*

Confit crujiente de cuy, servido con papas cocidas en costra de sal
y acompañado de ají molido en mortero con hierbas locales /

*Deep fried guinea pig, served with roasted potatoes in salt and accompanied
by a milled chili sauce prepared in a mortar with local herbs.*

Wayra

FONDOS / MAIN COURSE

Ravioles de casa con relleno de zapallo dulce y queso, bañados en mantequilla de salvia /

Homemade sweet pumpkin and cheese ravioli, served with sage butter.

Pasta salteada con legumbres en jugos de lomo y langostinos, servido sobre tradicional salsa Huancaína /

Stir fried noodles with tomatoes, onions, chili peppers, steak tenderloin and prawns served over huancaína sauce made with yellow chili, cream cheese and milk.

Arroz al grano con ají amarillo; servido con conchas selladas a la grilla y tomates frescos /

Yellow aji chili rice with scallops seared on the grill and fresh tomatoes.

Rigatoni salteado en pesto de casa, acompañado con lomo al jugo, tomates confitados y reducción de balsámico /

Homemade pesto rigatoni with juicy steak tenderloin, caramelized tomatoes and balsamic reduction.

Wayra

Variación de arroz, presentado con crujientes vegetales rostizados /

Rice with crunchy roasted vegetables.

Langostinos jumbo a la parrilla en mantequilla de ajos y limón
acompañados de papas horneadas en costra de sal /

*Grilled jumbo prawns dipped in garlic and lime butter,
accompanied by baked potatoes in salt.*

Interpretación del criollo lomo saltado, servido con papas fritas,
“tacu tacu”, una mixtura de arroz y pallares; todo coronado
con crocantes plátanos empanizados /

*The famous Lomo saltado: tenderloin sautéed with onion, tomatoes,
vinegar with “tacu tacu”, mashed beans and rice with crispy fried plantains
and French fries.*

Pollo guisado en mirepoix del chef y acompañado de polenta
artesanal de mote todo servido sobre salsa de vino tinto y molle /

*Chicken breast in the chef's mirepoix sauce accompanied
by corn mote polenta over a wine and red pepper sauce.*

Pollo al barril, rostizado y ahumado con brasa de eucalipto
servido con arroz al wok y salsa housin /

Smoked chicken with housin sauce and rice from the wok.

Wayra

Costillas de cordero aliñadas con chicha de jora, servidas
con quinua al palillo y achiote /

*Local lamb ribs in chicha corn beer sauce, served with quinoa
and achiote (a seed of the annatto tree).*

Panceta de cerdo al estilo tradicional del chicharrón cusqueño,
acompañado de cuscús de coliflor y moraya, (papa deshidratada),
más sarsa de hierbabuena /

*Pork belly chicharrones, served with moraya, (a type of dry potato)
and cauliflower couscous accompanied by a mint side salad.*

Trucha horneada sobre los vapores de ají amarillo ahumado,
servido con jugoso tabhole de kiwicha /

*Oven-baked trout served with a broth of smoked yellow aji
and kiwicha taboule.*

Wayra

SANDWICHES

El Famoso club sándwich, con la generosidad del chef /

Famous club sandwich. With the generosity of the chef.

Pan con chicharrón; servido con salsa criolla
y rodajas doradas de camote /

*Pork belly chicharron sandwich, served with an onion
and lemon sauce and sliced of sweet potato.*

Ligero sano y sabroso; así es nuestro sándwich vegetariano
hecho con humus de tarwi, zapallito, berenjena, pimientos grillados,
tomates confitados y palta /

*Vegetarian, healthy and light sandwich made with lupini hummus,
zucchini, eggplant, grilled peppers, tomato confit and avocado.*

Wayra

POSTRES / DESSERTS

Tres leches, la receta tradicional de este biscocho servida con crema acida y miel anisada /

Three milks cake, a traditional recipe served with sour cream and anisette honey.

Pasión por el plátano, celebramos con el biscocho, el mousse y el flambeado de esta versátil fruta /

Banana celebration; with cake, mousse, and flambé of this versatile fruit.

Trufa frita, chocolate bíter relleno de fondant y servido con sorbete de hiervas /

Fried truffle with a bittersweet chocolate fondant filling and served with herb sorbet.

Canuto de cereales andinos colmados de crema de lúcuma y salsa de pisco – caramelo /

Canuto made with Andean cereal with lucuma and a caramel- pisco sauce.

Wayra

Variación de postres peruanos, picarones, alfajores y suspiro /

*Assortment of Peruvian desserts, fried puff pastry of sweet potato
and pumpkin, cookies filled with milk caramel
and the traditional “suspiro” a Caramel Pudding with Port Meringue.*

Helado de queso con crumble, compota de fresas
y almíbar de albahaca /

Cheese and chambre ice cream, strawberry compote and basil syrup.



**SOLY
LUNA**
