Wayra

PARA PICAR / TO SHARE

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.

ENTRADAS / APPETIZER

Ceviche clásico de trucha /

Classic rainbow trout ceviche

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.

Pizzeta de quesillo con pesto de casa y arugula silvestre /

Mini pizza with homemade pesto and wild arugula.

Pizzeta margarita con variación de tomates, hierbabuenay queso de cabra /

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

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

Grilled scallops with sachatomate (local tomato tree) butter.

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

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

FONDOS / MAIN COURSE

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

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

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.

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

Smoked chicken with housin sauce and rice from the wok.

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.

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.

SANDWICHES

El Famoso club sándwich, con la generosidad del Chef /

Famous club sandwich. with the generosity of the Chef.

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.

POSTRES / DESSERTS

Fruta de estación /

Seasonal fruit platter.

Tres leches, la receta tradicional de este biscocho servidacon crema acida, miel anisada y Helado de Vainilla/

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

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 fresasy almíbar de albahaca /

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

Helados hechos en casa, sorbets, granita/

Homemade ice cream, fruit sorbet, local herb and fruit granite.

SOL y
LUNA