

TAWA

R e s t a u r a n t e



Entradas - Appetizers

- Ensalada Tawa**   S/38
Mix de verdes, palta, palmito, champiñón, aguaymanto, pecanas, aros de cebolla blanca y vinagreta de fresas del Valle
Mix of lettuce, avocado, heart palms, mushroom, gooseberry, pecans, rings of onion and strawberry vinaigrette
- Ceviche nikkei de atún** S/48
Ceviche nikkei de trucha y palta marinado con limón, salsa de soya y aceite de ajonjolí
Nikkei trout and avocado ceviche marinated with lime, soy sauce, and sesame oil
- Majado de plátano y berenjena**  S/45
Majado de plátano y berenjena con langostinos y balsámico
Mashed plantain and eggplant with prawns and balsamic
- Anticucho de alpaca** S/42
Anticucho de alpaca servido con pastel de papa, granos de maíz y uchucuta
Alpaca's brochette served with potato cake, corn and uchucuta
- Queso mantecoso frito** S/38
Queso mantecoso al panko frito, servido con chutney de mango y vegetales grillados
"Mantecoso" cheese deep fried served with mango chutney and grilled vegetables
- Crema de olluco orgánico del Valle**  S/30
Crema de olluco orgánico del Valle
"Olluco" native potato cream soup
- Chicharrón de cerdo** S/45
Chicharrón de panceta de cerdo con puré de camote y salsa de hierbabuena
Pork belly crackling with sweet potato purée and mint salsa

Pizzas & sandwiches

Pizza vegetariana

S/36

Queso mozzarella, salsa pesto, zucchini, berengena, champiñon, cebolla y arúgula
Mozarella cheese, pesto sauce, zucchini, eggplant, mushroom, onion and arugula

Pizza pepperoni

S/38

Queso mozzarella, pepperoni, champiñón, aceituna, cebolla y albahaca
Mozarella cheese, pepperoni, mushroom, olive, onion and basil

Hamburguesa de la casa

S/42

Hamburguesa de la casa, piña grillada, pepinillos, queso cheddar, lechuga y tomate servido con papas fritas o ensalada

House Burger, grilled pineapple, pickles, cheddar cheese, lettuce and tomato served with French fries or salad

Platos de fondo - Main courses

Ñoquis de papa nativa

S/55

Ñoquis de papa nativa a los 3 quesos con gajos de limón
Native potatoes gnocchi with 3 cheese sauce with lemon wedges

Ravioles de hongos

S/55

Ravioles de hongos con mantequilla de tomillo y parmesano
Wild mushrooms ravioli with thyme butter and parmesan cheese

Risotto de zapallo

S/55

Risotto de zapallo local con vegetales y parmesano
Local pumpkin risotto with vegetables and parmesan cheese

Trucha al grill


S/62

Trucha al grill con chimichurri de muña servido con pure de habas y papas nativas
Grilled trout with muña chimichurri served with fava beans puree and native potatoes

Platos de fondo - Main courses

- Pollito bebé al horno**  S/60
Pollito bebé al horno acompañado con papas nativas y vegetales salteados
Baked baby chicken served with native potatoes and sauteed vegetables
- Cerdo crocante**  S/62
Cerdo crocante servido con raviolos de camote y naranja acompañado con vegetales al vapor
Crispy pork served with sweet potato and orange ravioli accompanied by steamed vegetables
- Lomo saltado con risotto a la crema** S/65
Lomo fino, cebollas, tomate y salsa de soya servido con un risotto a la crema
Peruvian classic with beef tenderloin, onion, tomato and soy sauce, served with a creamy risotto
- Lomo al grill en salsa de café y pimienta**  S/68
Lomo al grill en salsa de café y pimienta, puré rustico y vegetales salteados
Grilled tenderloin in coffee and pepper sauce, rustic puree and sauteed vegetables

Postres - Desserts

- Crema volteada**  S/28
Crema volteada con quinua negra
Cream caramel with black quinoa
- Crocante de lúcuma** S/32
Crocante de lúcuma
Lucuma crumble
- Cheesecake de limón** S/32
Cheesecake de limón
Lemon cheesecake
- Trufas fritas de chocolate** S/30
Trufas fritas de chocolate con granita de muña y salsa de sachatomate
Fried chocolate truffles with muña granita and tree tomato sauce