

UNUWASI

Un menú inspirado en la naturaleza.

A menu inspired by nature.

DESAYUNO BREAKFAST

CONTINENTAL/CONTINENTAL

S/ 20.00

Café o infusión, cesta de panes, mantequilla y mermelada, jugo natural de fruta de estación.
Coffee or tea, basket of breads, butter and jam, natural juice of seasonal fruit.

AMERICANO/AMERICAN

S/ 28.00

Café americano, leche, infusiones, cesta de panes, mantequilla y mermelada, jugo natural de fruta de estación, fruta picada y huevos fritos/revueltos.
American coffee, milk, infusions, basket of breads, butter and jam, natural seasonal fruit juice, chopped fruit and fried/scrambled eggs.

HUEVOS AL GUSTO/EGGS TO TASTE

S/ 7.00

Revuelto, omelette, frito o pasado (02 unid).
Scrambled, omelette, fried or fried (02 pcs.)

MUESLI POKE BOWL

S/ 18.00

Mezcla de yogurt natural con chía, frutos secos, granola de casa y frutas de estación.
Natural yogurt mix with chia, nuts, homemade granola and seasonal fruits.

PANQUEQUES/PANCAKES

S/ 18.00

Deliciosos panqueques bañados con miel de maple, acompañados de frutas picadas, Confitura de cítricos y hojas de muña.
Delicious pancakes topped with maple syrup, accompanied by chopped fruits, citrus jam and pineapple leaves.

WAFLES

S/ 18.00

Bañados con miel de abeja y frutas de estación.
Bathed with honey and seasonal fruits.

CREPES

S/ 18.00

Acompañados de nutella y fruta de estación.
Served with nutella and seasonal fruit.

ENTRADAS

APPETIZER

CREMA DE ZAPALLO/PUMPKIN CREAM

S/ 22.00

Deliciosa crema aromatizado con tomillo y acompañada con pan de la casa.
Delicious cream flavored with thyme and accompanied with homemade bread.

CREMA DE ESPARRAGOS/ASPARAGUS CREAM

S/ 22.00

Acompañado con queso local y pan de la casa.
Served with local cheese and homemade bread.

CONSOME DE POLLO/CHICKEN CONSOME

S/ 28.00

Trozos de pollo, vegetales de estación y fideos cabello de ángel.
Chunks of chicken, seasonal vegetables and angel hair noodles.

TEQUEÑOS RELLENOS/STUFFED TEQUEÑOS

S/ 22.00

Queso local y pimienta ahumado. Acompañado de huacamole.
Local cheese and smoked bell pepper. Served with huacamole.

ENSALADA DE HUERTO FRESCA/FRESH GARDEN SALAD

S/ 28.00

Lechugas orgánicas frescas, quinoa, tomate, palta, mango, pepino, castaña, con vinagreta de maracuya.
Fresh organic lettuce, quinoa, tomato, avocado, mango, cucumber, chestnut, with maracuya vinaigrette.

SANDWICH ROAS BEEF DE ALPACA

S/ 30.00

Lomito de alpaca a la parrilla al chimichurri, hongos del bosque a la crema, queso local, lechuga y tomate.
Grilled alpaca sirloin with chimichurri sauce, creamed forest mushrooms, local cheese, lettuce and tomato.

FONDOS

MAIN COURSE

LOMO SALTADO

S/ 45.00

Platillo peruano de lomo fino de res, cebolla, ají amarillo, tomate, salsa de soya, acompañado de papas crocantes y arroz.

Peruvian dish of beef tenderloin, onion, yellow chili, tomato, soy sauce, accompanied by crispy potatoes and rice.

AJÍ DE GALLINA

S/ 40.00

Cremosa salsa de ají amarillo, parmesano, nueces, leche, pollo deshilachado y acompañado con arroz blanco y papa andina sancochada.

Creamy yellow chili sauce, parmesan, nuts, milk, shredded chicken and served with white rice and boiled Andean potato.

CEVICHE DE TRUCHA

S/ 38.00

Marinado con limón y ají del valle, maíz tostado y camote.

Marinated with lemon and chili from the valley, roasted corn and sweet potato.

TRUCHA MEDITERRANEA/MEDITERREAN TROUT

S/ 45.00

Con quinoa a las hierbas, zucchini, aceitunas, tomate y miel balsámica.

With herbed quinoa, zucchini, olives, tomato and balsamic honey.

LOMO DE RES CON PASTA/BEEF LOIN WITH PASTA

S/ 45.00

Acompañado con pasta a la huancaína y parmesano.

Served with huancaína pasta and parmesan cheese.

QUINOTTO CON LOMO DE ALPACA/QUINOTTO WITH ALPACA LOIN

Con lomito de alpaca al romero, peras o manzana y miel de balsámico.

With alpaca loin with rosemary, pears or apple and balsamic honey.

S/ 45.00

FETUCCHINI A LA BOLOGNESE/ FETTUCCINI BOLOGNESE

S/ 38.00

Servido con parmesano y oliva.

Served with parmesan and olive.

ALITAS A LA BBQ/BBQ WINGS

S/ 28.00

Acompañadas de papas crocantes, y nuestras salsas de casa.

Served with crispy potatoes and our house sauces.

HAMBURGUESA/HAMBURGER

S/ 28.00

Con tomate, lechuga, queso Edam, tocino. Acompañado con papas crocantes y nuestras salsas de la casa.

With tomato, lettuce, Edam cheese, bacon. Served with crispy potatoes and our house sauces.

POSTRES DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE

S/ 22.00

Con compota de frutos rojos, y helado.
With red fruit compote and ice cream.

VOLCAN DE CHOCOLATE/CHOCOLATE VOLCANO

S/ 22.00

Acompañado de helado.
Served with ice cream.

CHESSCAKE DE ARANDANOS/BLUEBERRY CHESSCAKE

S/ 22.00

Al estilo de la casa.
House style.

ENSALADA DE FRUTAS/FRUIT SALAD

S/ 18.00

Acompañamientos al elegir (miel de maple, yogurt, chocolate).
Accompaniments of your choice (maple syrup, yogurt, chocolate).

PANQUEQUES/PANCAKES

S/ 18.00

Deliciosos panqueques bañados con miel de maple, acompañados de frutas picadas, Confitura de cítricos y hojas de muña.
Delicious pancakes topped with maple syrup, accompanied by chopped fruits, citrus jam and pineapple leaves.

WAFLES

S/ 18.00

Bañados con miel de abeja y frutas de estación.
Bathed with honey and seasonal fruits.

CREPES

S/ 18.00

Acompañados de nutella y fruta de estación.
Served with nutella and seasonal fruit.

HELADOS/ICECREAM

S/ 16.00

03 bolas de sabores disponibles.
03 balls of available flavors

BEBIDAS DRINKS

BEBIDAS CALIENTES/HOT DRINKS

CAFÉ EXPRESO/EXPRESS COFFE S/ 7.00

CAFÉ AMERICANO/AMERICAN COFFE S/ 5.00

CAFÉ CORTADO/ESPRESSO WITH A DASH OF MILK S/ 9.00

CAPUCCINO/CAPPUCCINO S/ 10.00

CAFE LATTE/LATTE COFFE S/ 10.00

CHOCOLATE CALIENTE PURO/PURE HOT CHOCOLATE S/ 10.00

DE CACAO "CHUNCHO" PERUANO.

CHOCOLATE CON LECHE/CHOCOLATE WITH MILK S/ 12.00

DE CACAO "CHUNCHO" PERUANO.

INFUSIONES/INFUSIONS S/ 5.00

- MANZANILLA. HIERBA LUISA. ANÍS. COCA. TÉ VERDE. MUÑA CHAMOMILE. LEMON VERBENA.
ANIS. COCA. GREEN TEA. MUÑA

ASOROCHADO S/ 12.00

- MATE DE COCA Y MUÑA. COCA AND MUÑA MATE.

AGRIPADO S/ 12.00

- TE NEGRO. KION. NARANJA. COCA Y MIEL DE ABEJA.
BLACK TEA. KION. ORANGE. COCA AND HONEY.

BEBIDAS FRÍAS/COLD DRINKS

JUGOS NATURALES DE FRUTA/NATURAL FRUIT JUICES S/ 12.00

- PAPAYA. NARANJA. PIÑA. SANDÍA. FRESA. MARACUYA. MANGO.
PAPAYA. ORANGE. PINEAPPLE. WATERMELON. STRAWBERRY. PASSION FRUIT. MANGO.

MIX NATURAL DE FRUTOS DEL BOSQUE S/ 16.00

- FRESA. ARÁNDANOS. FRAMBUESA. MORAS. GROSELLAS. ETC.
STRAWBERRIES. BLUEBERRIES. RASPBERRIES. BLACKBERRIES. CURRANTS. ETC.
+(S/.4.00 LECHE)

SMOTHIE S/ 18.00

- FRUTA (PLÁTANO/PIÑA/PAPAYA/FRESA/MANGO). LECHE Y MIEL DE ABEJA.
FRUIT (BANANA/PINEAPPLE/PAPAYA/STRAWBERRY/MANGO). MILK AND HONEY

LIMONADA/LEMONADE S/ 7.00

GASEOSA/SODA S/ 5.00

AGUA EN BOTELLA/BOTTLED WATER S/ 5.00

CERVEZA CUSQUEÑA PERSONAL/CUSQUEÑA PERSONAL BEER S/ 10.00

CERVEZA ARTESANAL "VALLE SAGRADO"/CRAFT BEER "VALLE SAGRADO" S/ 18.00

VINOS WINES

VINOS TINTOS/RED WINES

• INTIPALKA SIRAH 750ML	S/ 90.00
• INTIPALKA SIRAH 375ML	S/ 40.00
• INTIPALKA MALBEC 750ML	S/ 90.00
• INTIPALKA MALBEC 375ML	S/ 40.00
• INTIPALKA CABERNET SAUBIGNON RESERVA 750ML	S/ 120.00
• FINCA ROTONDO RESERVA	S/ 120.00
• LOS ÁRBOLES MALBEC	S/ 120.00

VINOS BLANCOS/WHITE WINES

• INTIPALKA CHARDONNAY 750ML	S/ 90.00
• INTIPALKA CHARDONNAY 375ML	S/ 40.00
• INTIPALKA SAUVIGNON BLANCO 750ML	S/ 90.00
• INTIPALKA SAUVIGNON BLANCO 375ML	S/ 40.00
• INTIPALKA CABERNET SAUBIGNON RESERVA 750ML	S/ 120.00
• ESPUMANTE RICARDONA	S/ 120.00

COCTELES/COCKTAILS

• UNUWASI (GIN & FRUTOS ROJOS/GIN & RED BERRIES)	S/ 22.00
• PISCO SOUR CLÁSICO/CLASSIC PISCO SOUR	S/ 22.00
• PIÑA COLADA	S/ 25.00
• CUBA LIBRE	S/ 18.00
• MOJITO	S/ 18.00
• GIN TONIC	S/ 20.00
• LEMON GREEN TEA (SIN ALCOHOL/ALCOHOL-FREE)	S/ 18.00

DESAYUNO: 07:00AM-09:30AM

RESTAURANTE: 10:00AM-08:30PM

* HACER PEDIDOS CON ANTICIPACION DE 40MIN, TODO SE PREPARA AL INSTANTE
E INSUMOS FRESCOS

BREAKFAST: 07:00AM-09:30AMBREAKFAST: 07:00AM-09:30AM

RESTAURANT: 10:00AM-08:30PM

* ORDER 40MIN IN ADVANCE, EVERYTHING IS PREPARED ON THE SPOT AND FRESH
INGREDIENTS.

RESTAURANT: 10:00AM-08:30PM