



TAMBO DEL INKA  
RESORT & SPA  
VALLE SAGRADO

THE  
LUXURY  
COLLECTION

## RESTAURANTE HAWA

De la palabra "cielo" en el idioma nativo quechua, "Hawa" ofrece una cautivadora vista del río Vilcanota, con un ambiente interno muy cálido y una terraza externa ideal para días soleados.

Hawa cuenta con su propio huerto orgánico en un lugar privilegiado para la agricultura, nutrido por las aguas del nevado Pumahuancca y protegido por el río Vilcanota.

Los insumos que acompañan nuestros platos han sido especialmente seleccionados de nuestro huerto.

Nuestro Chef Ejecutivo ha creado una carta única, basada en la fusión de la cocina internacional, tradicional peruana y novoandina, utilizando modernas técnicas culinarias que ponen en valor los productos locales y regionales.

## HAWA RESTAURANT

Meaning "heaven" in Quechua's native language, "Hawa" offers a captivating view of the Vilcanota River, with a warm indoor ambiance and a great outdoor terrace for sunny days.

Hawa owns an organic orchard in a prime location for agriculture, nourished by the waters of Pumahuancca glacier and protected by the Vilcanota river.

The ingredients that accompany our dishes have been specially selected from our orchard.

Our Executive Chef has created a unique menu based on a fusion of international cuisine, traditional peruvian and novo andean dishes using modern cooking techniques to highlight local and regional products.

AV. FERROCARRIL S/N, URUBAMBA  
CUSCO, PERÚ

## **ENTRADAS APPETIZERS**

**CAUSA COSTA SIERRA Y SELVA ..... S/ 48**  
**PERUVIAN POTATO CAUSA**

Papa amarilla prensada y aderezada con hierbas andinas y ají amarillo, trucha ahumada, pollo deshilachado, salsa huancaína, ensalada criolla.

Cold mashed potatoes seasoned with aromatic herbs, yellow pepper, smoked trout, chicken, huancaína creamy sauce, creole salad.

**CARPACCIO DE CORDERO DE LAS ALTURAS ..... S/ 58**  
**ANDEAN LAMB CARPACCIO**

Vinagreta de oliva y balsámico, arúgula bebé, quinua y galleta de moraya crocante, emulsión de muña.

Olive and balsamic vinaigrette, baby arugula, quinoa, crispy moraya cookies, andean mint emulsion.

**ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS ..... S/ 35**  
**MIXED LETTUCE SALAD**

Col morada, albahaca, gajos de naranja, galletas de choclo del valle, pecanas caramelizadas, vinagreta de mostaza en grano.

Purple cabbage, basil, orange segments, corn tuile, caramelized pecans, mustard grain vinaigrette.

**ENROLLADO DE TRUCHA ..... S/ 58**  
**TROUT ROLL**

Acelgas de nuestro huerto, fideos de pepino con ají amarillo y limón, ligera crema de rocoto ahumado, quinuas crocantes.

Chard from our orchard, cucumber noodles with yellow pepper and lemon, smoked chili cream, crispy quinoa.

**TIRADITO DE TRUCHA DE PESCA SOSTENIBLE ..... S/ 60**  
**SUSTAINABLE FISHING TROUT "TIRADITO"**

Palta, salsa de ají, llullucha y leche de tigre.

Avocado, chili sauce, llullucha and lechede tigre.

## **ENTRADAS APPETIZERS**

### **ENSALADA DE CEREALES ANDINOS ..... S/ 57 ANDEAN CEREAL SALAD**

Marinados con limón y aceite de oliva, hongos ostra de la comunidad de Anta, espuma de hongos Porcón, emulsión de muña fresca.

Andean cereals marinated with lemon juice and olive oil, oyster mushrooms from Anta village, porcon mushrooms foam, andean mint emulsion.

### **ENSALADA DE HOJAS SILVESTRES ..... S/ 38 DEL VALLE SAGRADO**

#### **SALAD OF WILD LEAVES FROM THE SACRED VALLEY**

Arúgula, flor de culantro, espinaca, hojas de apio, flor de rabanito, brotes de quinua acelgas, vinagreta de maíz morado y balsámico.

Arugula, coriander flower, spinach, celery leaves, radish flower, quinoa sprouts, chard, purple corn and balsamic vinaigrette.

### **CEVICHE DE TRUCHA DE LAS ALTURAS ..... S/ 52 TROUT CEVICHE**

Leche de tigre con sabores andinos, camote, papa, cochayuyo a 3000 msnm, cebolla y ajíes peruanos.

Andean marinade flavors, sweet potato, potatoes and cochayuyo grown to 3000 meters above sea level, onion, chili.

### **CREMA DEL DÍA ..... S/ 34 CREAMY SOUP OF THE DAY**

Vegetales y tubérculos cosecha del día.

Harvest vegetables and tubers soup.

### **SOPA CUSQUEÑA ..... S/ 34 TRADITIONAL CUSCO SOUP**

Costilla de cordero, vegetales y cereales cultivados a 3000 msnm, aromatizado con hierba buena y huacatay.

Lamb rib, local vegetables and cereals, flavored with pepper mint and black mint.

## PLATOS DE FONDO

## MAIN COURSES

### MAGRET DE PATO DE CORRAL ..... S/ 69 FREE RANGE DUCK MAGRET

Laqueado con salsa de naranja, miel orgánica, vegetales y raíces de nuestro huerto.  
Orange sauce, honey, organic vegetables and roots.

### PANCETA DE CERDO DE LA COMUNIDAD DE ANTA ..... S/ 86 PORK BELLY FROM ANTA VILLAGE

Puré de papa con champiñones del valle, espinaca, cebolla salteada al oliva, zanahorias glaseadas, salsa de mostaza en grano y miel orgánica, queso andino gratinado.  
Potato purée with mushrooms, spinach, onions sautéed with olive oil, glazed carrot, whole grain mustard sauce with honey, grilled andean cheese.

### LOMO FINO DE RES ..... S/ 85 BEEF TENDERLOIN

A baja cocción 63°C, salsa de algarrobina, cremoso de kiwicha con ayrampo, nabo, col de bruselas y zanahorias bebés salteadas al culantro y oliva.  
Carob syrup sauce, creamy kiwicha with cactus seed, turnip, brussels sprouts and baby carrot sautéed with coriander and olive oil.

### LOMO DE CORDERO 4000 MSNM ..... S/ 94 ANDEAN LAMB TENDERLOIN

En costra de nibs de cacao de Quillabamba, puré de maíz y crema de ají amarillo, estofado de habas, choclo, cebolla, tomate y queso andino, salsa de café.  
Cocoa nibs crust, corn purée and yellow chili cream, broad beans stew, corn, onion, tomatoes, andean cheese, coffee sauce.

### PIERNA DE POLLO AL HORNO ..... S/ 62 BAKED CHICKEN LEG

Relleno con duxelle de champiñones, acompañado de papas nativas confitadas de la comunidad de Chinchero, ligera salsa de pollo a larga cocción, acelgas y cebolla blanca confitada.  
Stuffed with a mushrooms duxelles, Chinchero confit potatoes chicken sauce, chard, caramelized white onions.

### PACHAMANCA CUSQUEÑA COCCIÓN ANCESTRAL ..... S/ 74 INKA'S STYLE PACHAMANCA

Cordero, pollo, alpaca, choclo, camote, olluco, papas andinas, zapallo, habas y col, aderezados con hierbas andinas y ajíes peruanos.  
Lamb, chicken, alpaca loin, sweet potatoes, olluco, andean potatoes, pumpkin, broad beans and cabbage seasoned with aromatic herbs and peruvian chili.

## PLATOS DE FONDO

## MAIN COURSES

### SALMÓN AL HORNO ..... S/ 83 BAKED SALMON

Puré de habas, olluco, nabo y cebolla cocktail confitada, salsa de tuna y vino rosé.

Broad beans purée, olluco, turnip, confit onion, prickly pear sauce, rose wine.

### PAICHE DE NUESTRA AMAZONIA AL HORNO ..... S/ 82 BAKED PAICHE FISH

Sellado con cedroncillo, salsa de de azafrán y naranja, risotto en tinta de calamar, espárragos, tomates cherry, hinojo grillados de nuestro huerto.

Stuffed with lemon verbena, saffron and orange sauce, squid ink risotto, asparagus, cherry tomatoes, grilled fennel.

### TRUCHA PESCA SOSTENIBLE ..... S/ 79 DE LA COMUNIDAD DE ARAPA SUSTAINABLE TROUT FROM ARAPA TOWN

Cremoso de polenta, champiñones grillados, crocante de huacatay, langostino en costra de quinua negra y vegetales al limón, salsa bisque a base de langostinos y vegetales.

Creamy polenta, grilled mushrooms, crispy black mint, shrimp in black quinoa crust, vegetables with lemon, bisque sauce.

### GUISO DE TRIGO COSTA, SIERRA Y SELVA ..... S/ 74 WHEAT STEW FROM THREE NATURAL REGION OF PERU

Cremoso de trigo a la crema de ají y cerveza del valle, servido con pulpo, calamar, langostino a la parrilla, chorizo, plátanos fritos y chalaquita de cebolla.

Creamy wheat with chili and valley beer, served with grilled octopus, squids and shrimps, sausage, fried banana and onion salad.

### ATÚN SELLADO CON QUINUA NEGRA ..... S/ 83 SEARED QUINOA CRUSTED TUNA FILLET

Cocinado a baja cocción con aderezo criollo, salsa a base de ají panca, crocante de betarraga, calamares salteados con ajo crocante.

Low temperature cooked tuna with creole dressing, chili sauce, crispy beetroot, sautéed squid with crispy garlic.

### ÑOQUIS DE PAPAS NATIVAS ..... S/ 50 ANDEAN POTATOES GNOCCHI

Salsa de hongos del valle, foie gras, tomates cherry al horno, hongo ostra y parmesano.

Mushrooms sauce, foie gras, baked cherry tomatoes, oyster mushrooms and parmesan cheese.

## PLATOS DE FONDO

## MAIN COURSES

### PASTAS ..... S/ 40

Fusilli, spaghetti, pasta libre de gluten y pasta integral.  
Fusilli, spaghetti, gluten free pasta, whole wheat pasta.

### SALSAS SAUCES

#### POMODORO

Tomate fresco, aceite de oliva, cebolla, ajo y albahaca.  
Fresh tomatoes, olive oil, onion, garlic, basil.

#### PESTO

Albahaca, pecana, cebolla, ajo, parmesano y aceite de oliva.  
Basil, pecans, onion, garlic, parmesan cheese, olive oil.

#### ALFREDO

Jamón inglés, queso parmesano y crema de leche.  
Ham, parmesan cheese, creamy sauce.

Estimado cliente,

Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, por favor no dude en comunicarlo a nuestro personal de restaurante que gustosos le brindaremos la ayuda y recomendación que usted necesite.  
Gracias por su preferencia.

Dear guest,

If you are allergic or intolerant to any food, please do not hesitate to inform our restaurant staff that we will gladly provide the help and recommendation you need.  
Thanks for your preference.