TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de Service Express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or Service Express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

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.
Hawa cuenta con su propio huerto orgánico, ubicado en un entorno privilegiado para la agricultura, nutrido por las aguas del nevado Chicón y protegido por el río Vilcanota.
Los insumos que acompañan nuestros platos han sido cuidadosamente seleccionados de nuestro huerto.
Nuestro chef ejecutivo ha creado una carta única, basada en la fusión de la cocina internacional, peruana y novoandina, utilizando modernas técnicas culinarias que resaltan los productos locales y regionales.

HAWA RESTAURANT

Derived from the quechua word for "heaven," Hawa offers a captivating view of the Vilcanota River, featuring a warm indoor ambiance and an ideal outdoor terrace for sunny days.
Hawa has its own organic garden, located in a privileged agricultural area, nourished by the waters of the Chicón glacier and protected by the Vilcanota River.
The ingredients used in our dishes are carefully selected from our garden.
Our executive chef has created a unique menu based on a fusion of international, Peruvian flavors and novo-Andean gastronomy, using modern culinary techniques that highlight local and regional products.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de service express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or service express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

ENTRADAS
STARTERS

TIRADITO DE TRUCHA CURADA 89
CURED TROUT TIRADITO
Láminas de trucha, emulsión de aceite de oliva y ají amarillo, palta, algas de montaña y semillas de mostaza.
Slices of trout, olive oil and yellow chili emulsion, avocado, mountain seaweed and mustard seeds.

NUESTRO TARTAR DE CORDERO 89
OUR LAMB TARTARE
Lomito cortado al cuchillo, mostaza, sauco, manchego trufado, sal de maras, acompañados de croquetas de choclo del valle.
Hand-cut lamb tenderloin, mustard, elderberry, truffled manchego cheese, Maras salt served with valley corn croquettes.

PULPO PARRILLERO 89
GRILLED OCTOPUS
Salsa de tomate verde, yuca, croquetas de plátano, chips de papa y polvo de cítricos.
Green tomato sauce, cassava, plantain croquettes, potato chips and citrus powder.

CONCHAS A LAS BRASAS 89
GRILLED SCALLOPS
Salsa de cítricos, mucílago y sal de cacao orgánico y gel de tumbo.
Citrus sauce, mucilage, organic cacao salt and banana passion fruit gel.

CARPACCIO DE CARNE Y BURRATA 99
BEEF CARPACCIO WITH BURRATA
Láminas de lomo fino, manchego trufado, burrata fresca, foie gras, peras confitadas, arúgula, balsámico.
Slices of beef tenderloin, truffled manchego cheese, fresh burrata, foie gras, confited pears, arugula and balsamic.

ENSALADA CAPRESSE DEL HUERTO 89
GARDEN CAPRESE SALAD
Burrata fresca, tomates orgánicos, pesto artesanal de albahaca, pan campesino, balsámico.
Fresh burrata, organic tomatoes, homemade basil pesto, artisan bread, balsamic.

PASTEL DE CHOCLO RELLENO DE CARNE 85
PERUVIAN CORN CAKE STUFFED WITH BEEF
Salsa de hongos silvestres, aroma a trufa.
Wild mushroom sauce with truffle aroma.

Signature Tambo Vegetariano / Vegetarian

Seleccionamos pescados y productos de proveedores locales que trabajan de manera responsable, respetando los ecosistemas fluviales y marinos. / We select fish and products from local suppliers who work responsibly, respecting and preserving river and marine ecosystems.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de service express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or service express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

ENTRADAS
STARTERS

CEVICHE DE TRUCHA 89
TROUT CEVICHE
Limón, cebolla, camote glaseado, choclo y leche de tigre.
Lime, onion, glazed sweet potato, corn and peruvian tiger's milk.

ENSALADA CÉSAR 69
CAESAR SALAD
Lechuga romana del huerto, parmesano, tocino, crutones, aderezo césar.
Garden romaine lettuce, parmesan, bacon, croutons, Caesar dressing.

Agregar / Add
Pollo / Chicken 25
Langostino / Shrimp 25

Vegetariano / Vegetarian

Seleccionamos pescados y productos de proveedores locales que trabajan de manera responsable, respetando los ecosistemas fluviales y marinos. / We select fish and products from local suppliers who work responsibly, respecting and preserving river and marine ecosystems.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de service express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or service express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

FONDOS
MAIN COURSES

PAICHE AMAZÓNICO 99
AMAZONIAN PAICHE
Salsa de cocona y mishkina, croquetas de plátano con queso, algas crocantes, palmito grillado y arroz salteado con hongos.
Cocona and mishkina sauce, banana and cheese croquettes, crispy seaweed, grilled heart of palm and stir-fried rice with mushrooms.

TRUCHA DEL VALLE 99
TROUT FROM THE VALLEY
Salsa miso y ají amarillo, ocas encurtidas, ovas de salmón, hongos, quinua salteada con verduras.
Miso and yellow chili sauce, pickled oca (andean tuber), salmon roe, mushrooms, stir-fried quinoa with vegetables.

CURRY Y MARISCOS 109
SEAFOOD AND CURRY
Salsa curry del huerto, conchas de abanico, langostinos, pulpo, calamar, shitake y arroz chifero.
Garden curry sauce, scallops, prawns, octopus, squid, shiitake mushrooms and chifa-style rice.

SALMÓN ORIENTAL 105
ORIENTAL SALMON
Salsa oriental, verduras chiferas de nuestro huerto, shitake y arroz salteado.
Oriental sauce, chifa-style vegetables from our garden, shiitake mushrooms and stir-fried rice.

LOMITO DE CORDERO A LA PARRILLA 119
GRILLED LAMB TENDERLOIN
Risotto de espinaca, grana padana, col de Bruselas, demi glace de carne y pistacho.
Spinach risotto, Grana Padano, Brussels sprouts, meat demi-glace and pistachios.

ASADO DE TIRA AHUMADO 155
SMOKED SHORT RIBS
Cocido por 26 horas, puré de quesos andinos y papa, coleslaw y reducción de carne.
Slow-cooked for 26 hours, Andean cheese and potato purée, coleslaw and meat reduction.

CARRÉ DE CORDERO 139
RACK OF LAMB
Carre cocido por 36 horas, ravioles de choclo y queso en salsa de hongos, sacha col crocante y salsa de vino tinto.
Slow-cooked for 36 hours, corn and cheese ravioli in mushroom sauce, crispy sacha col and red wine sauce.

Signature Tambo

Seleccionamos pescados y productos de proveedores locales que trabajan de manera responsable, respetando los ecosistemas fluviales y marinos. / We select fish and products from local suppliers who work responsibly, respecting and preserving river and marine ecosystems.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de service express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or service express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

FONDOS
MAIN COURSES

ÑOQUIS DE PAPA NATIVA 89
NATIVE POTATO GNOCCHI
Tomates, salsa de hongos, trufa, arugula y parmesano.
Tomatoes, mushroom sauce, truffle, arugula and parmesan.

PASTA LARGA AL CAPRESSE 89
CAPRESE LONG PASTA
Burrata fresca, salsa de tomates orgánicos, pesto artesanal de albahaca y grana padana.
Fresh burrata, organic tomato sauce, homemade basil pesto and grana padano.

RAVIOLES DE ZAPALLO 85
PUMPKIN RAVIOLI
Mantequilla de salvia, tomate cherry, tomates confitados, prosciutto de pato y grana padano.
Sage butter, cherry tomatoes, confit tomatoes, duck prosciutto and grana padano.

CANELONES CROCANTES 99
CRISPY CANNELLONI
Rellenos de short ribs mechado, salsa de seco norteño peruano y cremoso de zapallo loche.
Stuffed with shredded short ribs, Peruvian “seco norteño” sauce and creamy loche pumpkin purée.

BIFE AMERICANO 380 GR 209
AMERICAN BEEF STEAK 380 G
Ensalada mixta del huerto, papas nativas grilladas con queso andino y choclos.
Mixed garden salad, grilled native potatoes with Andean cheese, corn.

LOMO SALTADO CRIOLLO 99
PERUVIAN SAUTEED BEEF
Tomate, cebolla, culantro, soya, papas fritas y arroz.
Tomato, onion, cilantro, soy sauce, french fries and rice.

Signature Tambo Vegetariano / Vegetarian

Precios en Soles, incluyen impuestos y servicios. / Prices are in Peruvian Soles, include VAT and services.

Opciones vegetarianas y veganas disponibles, por favor consulte al personal de servicio del restaurante. / Vegetarian and vegan options are available. Please ask our service staff for more information.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

RESTAURANTE HAWA

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:00 p.m. / Lunch: 12:30 p.m. to 03:00 p.m.
Cena: 06:30 p.m. a 10:00 p.m. / Dinner: 06:30 p.m. to 10:00 p.m.
Se solicita realizar reserva previa en el restaurante o a través de service express, marcando el 0. | Prior reservation required through the restaurant or service express, dialing 0
Consulte por nuestra carta de niños. | Ask for our kids menu.

POSTRES
DESSERTS

CHIRIMOYA Y CACAO 59
CHERIMOYA AND CACAO
Espuma de chirimoya, mucílago y helados de cacao chuncho.
Cherimoya foam, cacao mucilage, chuncho cacao ice cream.

DURAZNOS Y VAINILLA AMAZÓNICA 59
PEACHES AND AMAZONIAN VANILLA
Queso de cabra, vainilla amazónica, duraznos confitados y miel de abeja.
Goat cheese, Amazonian vanilla, confited peaches and honey.

HOMENAJE A NUESTRO CACAO AMAZÓNICO 79
TRIBUTE TO OUR AMAZONIAN CACAO
Nibs de cacao procesado, biscocho, aire de chocolate y gel de frutos rojos.
Processed cacao nibs, sponge cake, chocolate air and red fruit gel.

PLÁTANO Y MOLLE 59
BANANA AND MOLLE
Cremoso de plátano, granizado de fresa y menta, molle y tulipa de cáscara de plátano.
Banana cream strawberry and mint granita, molle and banana peel tuile.

PAVLOVA EXÓTICA 59
EXOTIC PAVLOVA
Maracuyá, helados de limón, pisco viñas de oro.
Passion fruit, lime ice cream, Viñas de Oro pisco.

TIRAMISÚ ANDINO 59
ANDEAN TIRAMISU
Bizcotelas, mascarpone, nibs de cacao orgánico y granos andinos.
Ladyfingers, mascarpone, organic cacao nibs and Andean grains.

HELADOS 49
ICE CREAMS
Chocolate, vainilla amazónica, pistacho, fresa y lúcuma.
Chocolate, Amazonian vanilla, pistachio, strawberry and lucuma.

SORBETES 49
SORBETS
Limón, coco, frutos rojos y maracuyá.
Lemon, coconut, red fruits and passion fruit.

Signature Tambo · Vegano / Vegan · Gluten-free · Vegetariano / Vegetarian

Precios en Soles, incluyen impuestos y servicios. / Prices are in Peruvian Soles, include VAT and services.

Opciones vegetarianas y veganas disponibles, por favor consulte al personal de servicio del restaurante. / Vegetarian and vegan options are available. Please ask our service staff for more information.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio del restaurante. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.