

Desayuno

Desayuno Cusqueño (para 2) S/44

Chicharrón de cerdo, papas doradas, camote frito y sarza criolla. Acompañado de café pasado, jugo de frutas y porción de pan.

Desayuno Americano S/20

Huevos a gusto, jamón o tocino, café pasado, jugo o porción de frutas y porción de pan (c/mantequilla y mermelada).

Omelette c/jamón y queso/verduras S/16

Sanguches

(Acompáñalos de papa huayro frita o ensalada fresca de la casa)

Triple vegetarianoS/26

Caprese c/queso paria..... S/26

Hamburguesa DM S/34

De Asado de tira. Champiñones salteados a la crema y queso paria

Club Sandwich DM.....S/32

DM HOTELES CUSCO


Cocina local con nuestro toque

Entradas

Chupe de Quinoa S/18  

Solterito de queso S/21  

Fondos

Trucha c/vegetales salteados y papa huayro...S/33 

Chicharron de Cerdo Cusqueño* S/46 

Trucha San Jerónimo* S/48 

Trucha en salsa de hinojo y mantequilla c/papas nativas al romero, tomillo y muña.

Panceta a la Caja China* S/40 

Lomo de alpaca c/quinua cremosa* S/46

Adobo Cusqueño* S/46

* Fines de Semana o previa reserva

Ensaladas

Ensalada CampesinaS/22

Mix de lechugas, arúgula, queso regional, zanahoria, nueces y duraznos en compota. Acompañado de vinagreta balsámica

Ensalada CrispyS/25

Lechugas mixtas, pechuga de pollo al panko, queso regional, manzana verde, pimiento morrón, cebolla blanca y betarraga. Acompaña con nuestra vinagreta balsámica

Ensalada del HuertoS/21

Mix de lechugas, tomate, champiñones, palta, arugula, cebolla blanca, rabanito y vinagreta clásica

Sopas

Crema de Choclo..... S/22 

Crema del día..... S/22 

Sopa Criolla S/26

Dieta de Pollo..... S/22

 Vegetariano

 Sin gluten

DM HOTELES CUSCO

Entradas



Los clásicos Peruanos


Dúo de Ocopa y Huancaína..... **S/20** 

Tiradito de Trucha..... **S/27** 
Pidelo en crema de ají amarillo o rocoto

Solterito de Queso **S/21**  

Platos de la casa

Ceviche Vegetariano **S/21**  
Champiñones, tomate cherry y espárragos

Brochetas de Pollo **S/20** 
Brochetas de pollo, zucchini, piña flambeada y caramelizada y pimientos bañados en un aderezo fresco de yogurt, limón y ají limo

Fondos


Los clásicos Peruanos

Lomo Saltado..... **S/41**

Ají de Pollo..... **S/34**

Sudado de Trucha estilo Norteño **S/38** 

Internacionales

Trucha con Quinoa **S/38** 
Trucha a la plancha con ensalada de quinoa y hongos

Para compartir

Tequeños de queso c/guacamole..... **S/25** 

Alitas mediterráneas..... **S/21**
A las finas hierbas y con salsa de tomate

Chicharrón de Pollo c/papas nativas **S/26**

Guarniciones

Guarnición de arroz **S/5**

Guarnición de papas **S/8**

Postres

King Kong Artesanal..... **S/17**



Tartaleta de Frutas..... **S/17**

Helados Artesanales..... **S/17**

Pollo al vino **S/36**
Clásico de la cocina francesa. Acompañado de puré de papas rustico y verduras.

Fetuccini alla Carbonara **S/32**
Tradicional salsa Carbonara con tocino, yema de huevo, parmesano y pimienta negra (sin crema)

Arroz meloso con cerdito oriental **S/32**
Clásico de la cocina francesa. Acompañado de puré de papas rustico y verduras.

Salteado del huerto..... **S/28**  
Papa huayro dorada con champiñones, espárragos, choclo desgranado, tomate, brócoli y zucchini flambeados y terminados con queso paria

Cremoso de quinua y Osobuco **S/43**

Panceta BBQ c/papas nativas **S/43**

Spaghetti de pollo y hongos **S/34**

Carta Bar

No alcohólicas

Limonada ó chicha personal **S/8**

Limonada ó chicha en jarra **S/20**

Gaseosas/Agua Mineral **S/6**

Café/Leche/Infusiones **S/7**

Juegos de fruta **S/7**

Piña, Naranja ó PaPaYa

Alcohólicas

Cerveza Personal..... **S/10**