



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

ENSALADA DE LECHUGAS ORGÁNICAS S/ 50
TOSSED ORGANIC LETTUCES

Lechuga de pollo grillado, crutones con finas hierbas,
láminas de queso parmesano, vinagreta César.
Grilled chicken breast, fine herbs croutons,
parmesan cheese shavings, Caesar's vinaigrette.

CEVICHE DE TRUCHA ANDINA S/ 65
ANDEAN CEVICHE

Choclo, tarwi, algas andinas, marinado en ají
y limón peruano.
Lemon marinated trout, corn, Sacred Valley
tarwi and llullucha, peruvian chilis.

ENSALADA DE LENTEJAS ORGÁNICAS S/ 42
LENTILS SALAD

Tomates cherry, espinacas bebé, palta de Quillabamba,
cebolla, pimienta morrón, aceite de oliva y limón.
Cherry tomatoes, baby spinach, Quillabamba avocado,
onion and bell pepper, olive oil and lemon juice.

ENSALADA DE TOMATES CHERRY S/ 42
CHERRY TOMATO SALAD

Queso andino, albahaca, crocante de tapioca y micromix,
salsa pesto.
Andean cheese, basil, crispy tapioca, micro greens,
pesto sauce.

DIETA DE POLLO S/ 35
CHICKEN SOUP

Vegetales orgánicos y fideos.
Organic vegetables and noodles.

**PLATOS
DE FONDO**

**MAIN
COURSES**

TRUCHA DE ARAPA – PESCA SOSTENIBLE S/ 75

GRILLED ARAPA TROUT – SUSTAINABLE FISHING

Langostinos en su salsa, cremoso de polenta, champiñones al grill, llullucha de la laguna de Piuray, juliana de vegetales marinados en salsa de ceviche.

Shrimp , creamy polenta, grilled mushrooms, Piuray llullucha, lemon marinated vegetables.

PAICHE AL VAPOR S/ 80

STEAMED PAICHE

Envuelto en acelga, quinotto al ají amarillo, salsa de tomate andino.

Wrapped in swiss chard, quinotto yellow chili, andean tomato sauce.

LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA S/ 85

GRILLED TUNA FILLET

Costra de tres quinuas, risotto en tinta de calamar, salsa bisque y calamares grillados.

Quinoa crust, squid ink risotto, bisque sauce, grilled squids rings.

POLLO AL CURRY DE MADRÁS S/ 72

CHICKEN CURRY MADRAS

Leche de coco, hierba luisa, arroz basmati, chutney de mango y micro mix.

Coconut milk, lemon grass, basmati rice, mango chutney, micro greens.

PATO AL ESTILO DEL NORTE PERUANO S/ 76

NORTHERN PERUVIAN DUCK

Arroz carnaroli al aroma de culantro y cerveza malta, salsa criolla, rocoto y hierbabuena.

Carnaroli rice scented with coriander and malt beer, creole sauce, rocoto chili and peppermint.

TRADICIONAL LOMO SALTADO AHUMADO S/ 75

TRADITIONAL PERUVIAN SAUTÉED BEEF DICES

Cebolla, tomate, culantro, ají amarillo, salsa de carne, soya y vinagre, arroz y papas huayro fritas.

Onion, tomato, coriander, yellow chili, soy sauce, vinegar, rice and fried huayro potatoes.

PLATOS DE FONDO

MAIN COURSES

LOMO DE RES A LA PARRILLA S/ 82

GRILLED BEEF TENDERLOIN

Vegetales bebé al aceite de oliva, puré de tarwi, salsa ligera de pimientos mixtas.

Sautéed vegetables, tarwi purée, peppercorns sauce.

LOMO DE CORDERO A LA BRASA S/ 82

BRAISED LAMB TENDERLOIN

Ahumado en hojas de molle, soufflé de quinua al vino blanco, espárragos grillados, galleta de ají amarillo y castaña.

Smoked with pink peppercorns, quinoa soufflé, grilled asparagus, yellow chili and chestnut tuile.

PASTA DI SÉMOLA CON FRUTOS DEL MAR S/ 72

SEMOLINA PASTA WITH SEAFOOD

Ajíes peruanos confitados, arveja y choclo del valle sagrado, hojas de culantro, acompañado con salsa criolla con limón y aceite oliva extra virgen.

Confited peruvian chilis, peas, corn, cilantro, creole sauce with lemon juice and olive oil.

FIDEOS ORIENTALES S/ 64

ORIENTAL NOODLES

Salteados con vegetales al aroma de ajonjolí, ajo confitado, salsa de soya y ostión.

Sautéed vegetables, confited garlic, oyster and sesame seeds oil 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.