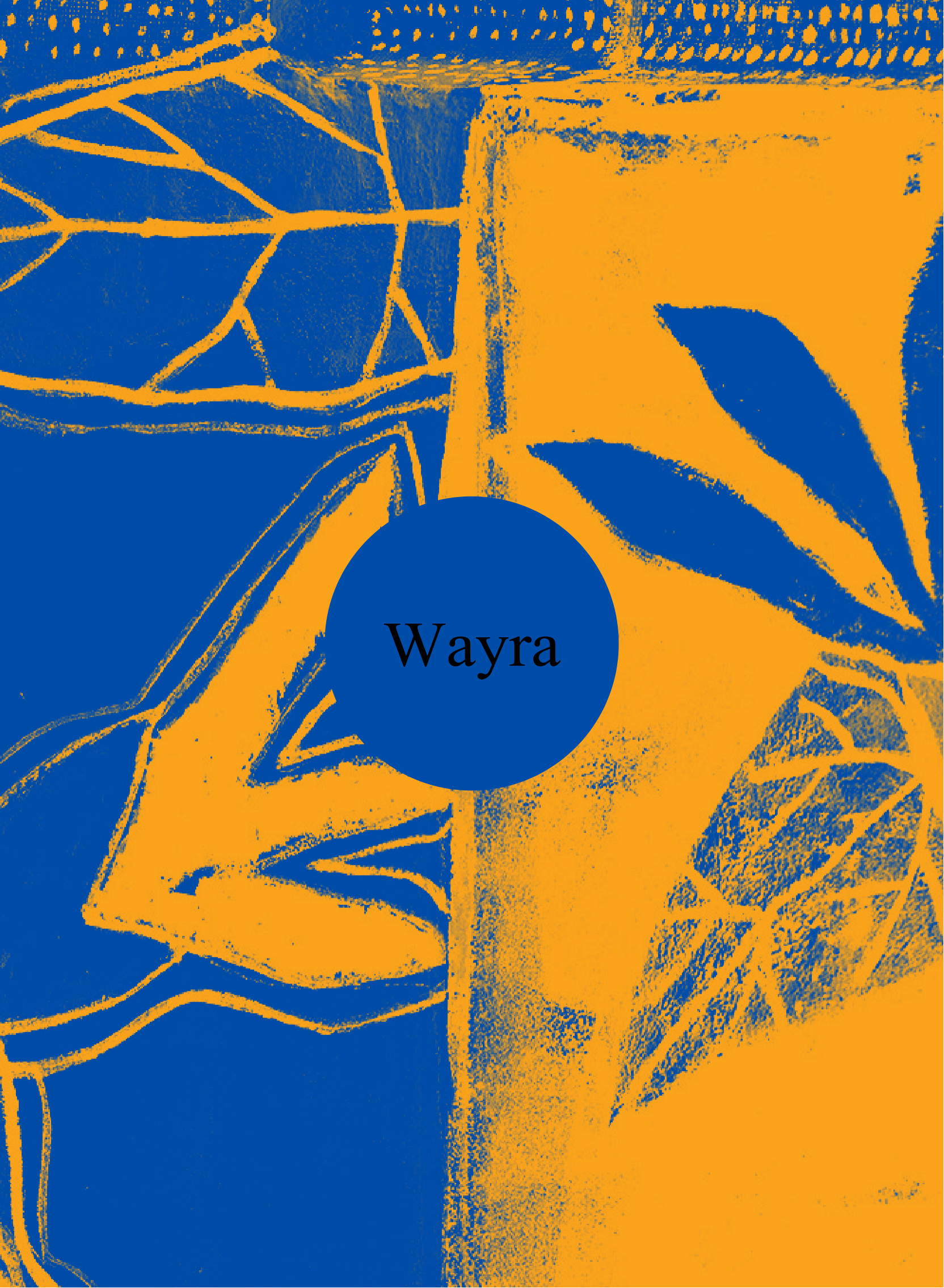




Wayra

Wayra

PARA EMPEZAR / SNACKS TO START

Chips de papas nativas con sal de Maras.
Peruvian native potato chips with salt from Maras.

Maní tostado con pimentón ahumado.
Spicy caramelized peanuts with smoked paprika.

Aceitunas con aceite de romero y rocoto.
Green olives, rosemary oil and fresh rocoto.

Plato de charcutería, preguntar por nuestra selección.
Charcuterie platter, please ask for daily selection.

Vegetales encurtidos del mercado de Urubamba.
Pickled vegetables from the Urubamba market.

Tortilla de tubérculos andinos y cebolla caramelizada, pepino
encurtido, sésamo negro.
*Andean potato tortilla with caramelized onions, pickled cucumber
and black sesame.*

Wayra

ENTRANTES / STARTERS

Ceviche de trucha del lago Arapa y tarwi, camote glaseado,
cancha tostada, culantro.

*Ceviche, Arapa lake trout, tarwi, spiced glazed sweet potato,
fried corn and cilantro.*

Trucha curada en sal de cítricos y semillas, ensalada de hinojo y cítricos locales.
Cured trout with citrus and spices, fennel, fresh herbs and citrus supreme salad.

Lechuga romana del Valle, vinagreta de parmesano y anchoas,
láminas de pan, huevo pochado.
Roman lettuce, parmesan and anchovy dressing, toasted bread, poached egg.

Crema de zapallo macre, miel de cabuya batida, semillas tostadas.
Macre squash cream, whipped cabuya honey, toasted seeds.

Wayra

Betarragas, rostizadas, crudas, cremosas, semillas tostadas,
vinagreta de fresas, kale.

*Beetroot in different forms: roasted, sliced, raw, creamy, with toasted seeds,
strawberry dressing and kale.*

Sopa de cebolla arequipeña, gratinada con queso Andino.

Arequipean onion soup with gratinated Andean cheese.

Pizza Margarita, fermentación lenta, albahaca, mozzarella fresca.

Pizza Margarita, with a slow fermented dough, basil and fresh mozzarella.

Wayra

FONDOS / MAINS

Gnocchi de papas nativas, crema de queso, picada de avellana y orejones, arúgula.

Native potato gnocchi with cheese cream, hazelnuts, dried apricots and arugula.

Pappardelle casero, ragú de cordero altiplánico, hojas de radicchio al balsámico.

Homemade pappardelle, local lamb ragout, radicchio and balsamic.

Rigatoni al pesto, crema de zucchini, flores de zucchini en tempura.

Rigatoni pesto, zucchini cream, tempura zucchini flowers.

Trucha a la sartén, majado de yuca, jugo de trucha y ajíes.

Pan-fried local trout, mashed yuca, trout jus and chilis.

Wayra

Arroz al wok en base de chicha y culantro, pato confitado,
ensalada de rábano y palta.

*Stir fried rice, cilantro, Jora, duck base, confit duck leg,
avocado and radishes.*

Langostinos en mantequilla de ajo y perejil, crema picante de coco
y sachatomate, arroz al vapor.

*Sautéed prawn tails on garlic and parsley butter, spicy coconut
and sachatomate cream with steamed rice.*

Pollada de encuentro de pollo, anticuchera, rocoto y huacatay,
papas rústicas, ensalada de col roja y menta.

*Chicken thigh "pollada" with anticuhera sauce, rocoto and huacatay,
rustic potatoes, red cabbage and mint.*

Lomo saltado de toda la vida, papas fritas, mayonesa de rocoto,
huevo frito a la salvia y ají amarillo.

*"Lomo saltado" stir fry beef fillet mignon with onions, tomatoes,
fried egg and fries with rocoto mayonnaise.*

Wayra

SÁNGUCHES / SANDWICHES

Mini quinoa cheeseburger, pan brioche, compota de pimienta y ajo.
Quinoa cheeseburger sliders, brioche, red pepper and garlic compote.

Club sandwich, pollo, tocino, huevo frito, tomate, lechuga, papas fritas.
Club sandwich with chicken, bacon, tomato, lettuce, fried egg and fries.

Pita de la casa, kofta de cordero y pistacho, humus, tzatziki, tabulé.
Homemade pita bread with lamb and pistacchio kofte, hummus, tzatziki and tabule.

Wayra cheese burger, pan de camote y sésamo negro, cebollas caramelizadas, champiñones y queso azul, papas fritas.
Wayra cheese burger with sweet potato and black sesame bun, caramelized onions, mushrooms with blue cheese and fries.

Wayra

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Cuy frito en costra de maiz, kapchi de rocoto, salsa de mani, chalaquita.
Cancha crusted fried guinea pig, rocoto kapchi, peanut sauce, chalaquita.

Lechuga de seda, vinagreta cremosa de cabra, quinua crujiente, palta, granada.
Lettuce, creamy goat's cheese vinaigrette, quinoa, avocado and pomegranate.

Anticuchos variados, corazon de res, bondiola, encuentro de pollo, lomo de res, coliflor,
acompanamientos diferentes.
*Anticucho platter, traditional ox heart, pork shoulder, chicken thigh, beef filet, cauliflower,
different toppings.*

Papas fritas anticucheras, crema de rocoto, cebolla china.
Fried potatoes, anticuchera sauce, rocoto cream, scallions.

Wayra

DULCES / SWEETS

Fruta fresca de Quillabamba al plato.
Fruit plate with seasonal fruit from Quillabamba.

Selección de postres peruanos, picarones, alfajores, suspiro Limeño.
Peruvian dessert selection with picarones, alfajores and suspiro Limeño.

Tarta quemada de queso, compota de bayas locales.
Burnt cheesecake with local red fruit compote.

Soufflé frío de lúcuma, y frambuesa, sopa fría de chocolate, aceite de romero.
Lucuma and raspberry cold soufflé, cold chocolate sauce, rosemary oil.

Tarta fría de chocolate, helado de chocolate, hojas de merengue de chocolate.
Cold Peruvian chocolate tart, chocolate ice cream, chocolate meringue.

Merengue de chirimoya, curd de naranja, crema batida, sorbete de naranja confitada.
Chirimoya merengue, orange curd, whipped cream, candied orange sorbet.

Helados y sorbetes de la casa, selección diaria, condimentos a elegir.
Homemade ice cream and sorbet with toppings of your choice.

SOLy
LUNA
