

◆ ><◆>< ◆

CHUNCHO

◆ RESTAURANTE ◆ BAR ◆

comida local, sabor ancestral

*Chuncho proviene del quechua
"Ch'unchu" y significa
nativo y silvestre*





*Chuncho es un restaurante-bar que
trabaja en base a los sabores,
ingredientes y tradiciones de
Ollantaytambo en el valle de
Urubamba y de la región del Cusco.*

*Prioriza el uso de insumos y
especies locales cultivadas en su
propia huerta
y de proveedores locales.*

◆ >◀◀◆▶▶< ◆

La CARTA

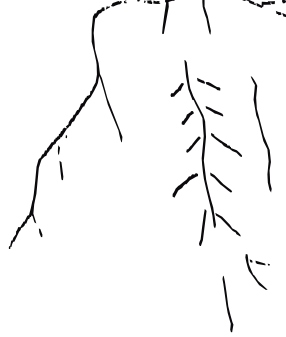
◆ ◆

*Buscamos valorizar la comida oriunda.
Recuperar el uso de ingredientes y recetas
locales es nuestra razón de ser.*

*Por esto nuestra carta cambia según los
insumos de la estación y de nuestro huerto.*

*Nuestra Carta está compuesta por
piqueos, sopas lawas, carnes,
ajiacos y postres.*





ENTRADAS



Requesón con tocto de uncucha
queso tipo ricota con hierbas aromáticas
acompañado de chips de "uncucha," raíz tropical

.....

Sarza con charqui de alpaca y ensalada fresca
de trigo, rocoto, zanahoria con aliño de tumbo o
maracuyá, acompañado de carne curada de alpaca

.....

Anticuchos de alpaca o pollo

.....



Solterito con cohallullo: ensalada cocida de
habas, zanahorias , con alga de lagunas
andinas y queso frescos

.....

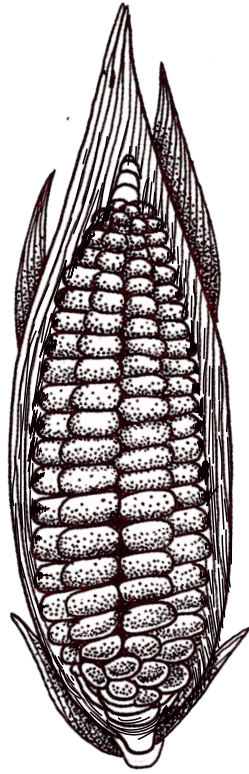
Qowichin : vísceras de cuy embutidas con
huacatay, papitas y menudencia de cuy

.....

Nabos jaucha ensalada caliente con hojas de
nabo silvestre, acelga, papitas y choclo

.....





SOPAS - LAWAS

..... SOPA DE CALABAZA

s/22 

calabaza, verduras de temporada y hierbas aromáticas

..... SOPA DE PAPA LISA

s/22 

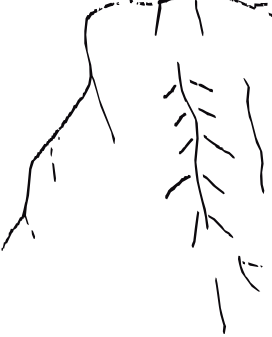
papa deshidratada, verduras y hierbas frescas aromáticas.

..... ENCUENTRO DE DOS LAWAS:

s/22 

CHUÑO Y MAÍZ

este plato presenta las dos lawas representativas de las temporadas andinas, una de papa deshidratada y la otra de maíz verde fresco con huacatay



ASADOS

carnes del campo horneadas lentamente hasta
quedar tiernas, acompañadas de
2 guarniciones para escoger



CUY	s/75	CORDERO	s/66
ALPACA	s/66	MIXTO	s/75
POLLO DEL CAMPO	s/55	CUY ENTERO.....	s/195
		+4	guarniciones

HONGOS OSTRA  s/46

GUARNICIONES



PAPAS SALTEADAS	s/14 
SARSA DE TRIGO	s/18 
YUQUITAS FRITAS	s/14  
TORREJAS de quinua, maíz, papa y acelga	s/19 
ROCOTO RELLENO de verduras y hongos k'allampas y rebosado de harina de maíz.	s/18 
CHUÑO SACTA, papa deshidratadas cocidas con queso y cebolla	s/18 
NABOS JAUCHA, ensalada caliente con hojas de nabo silvestre, acelga, papitas y choclo	s/14  
SOLTERITO CON COCHALLULLO: ensalada cocida de habas, zanahorias, con alga de lagunas andinas y queso frescos	s/18 



FONDOS

..... PATO ENCHICHADO s/75

lentamente cocido en chicha y jugo de naranja servida
con puré mixto de uncucha y Birraca

..... CALDO DE GALLINA s/43

Fondo de gallina de corral hervido a fuego lento, con vegetales y
hierbas de nuestra huerta, servido con tubérculos y trigo graneado

..... TRUCHA CON SARZA DE TRIGO s/40

trucha fresca entera a la plancha acompañada con una
sarza de trigo y verduras en vinagreta de maracuyá

..... LOCRO DE ZAPALLO s/37 

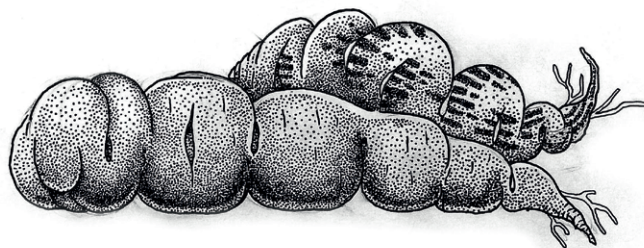
elaborados con habiñas verdes, papas, choclitos y
hierbas andinas, acompañados con trigo graneado
(si desea pidalo con quesito)

..... KAPCHI DE OLLUCO CON SETAS s/37 

guiso de olluco, setas silvestres y cunuca

..... MERIENDA s/75

cuy asado y guiso de alpaca con kapchi de oyuco
con quinua graneada, cocha llullo, torrijas de maíz.





DEGUSTACIÓN CHUNCHO

Menú degustación de 4 tiempos con
presentación rústica local. Una experiencia
culinaria de Ollantaytambo.



s/95



(porción por persona)

1. PIQUEOS

requesón con tocto de uncucha y sarza de trigo

2. ENCUENTRO DE DOS LAWAS

plato representativo de las dos temporadas andinas,
uno con chuño (papa deshidratada) y la otra de maíz
fresco del valle sagrado

3. FONDOS

cuy al horno y cordero asado con solterito, papas salteadas,
torrejas de quinua, choclo asado y rocoto relleno

4. TRÍO DE POSTRES ANDINOS