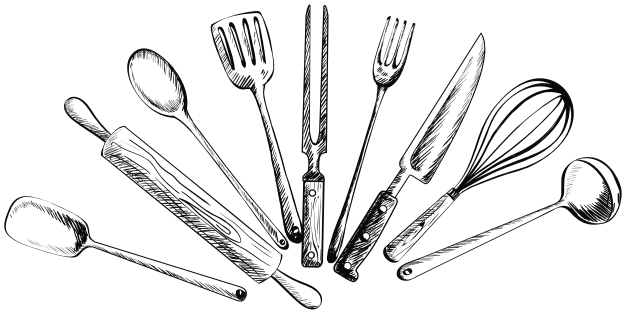
CHUNCHO

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 Cusco.

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

LA CARTA

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

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

Nuestra Carta está compuesta por sopas / lawas, carnes, y postres.

ENTRADAS

Requesón con tocto de uncucha:
queso tipo ricota con hierbas aromáticas
acompañado de chips de uncucha (raíz tropical) s/18

.....

Sarza con charqui de alpaca con ensalada fresca de trigo,
rocoto, zanahoria con aliño de tumbo o maracuyá,
acompañado de carne curada de alpaca. s/25

.....

Anticuchos de alpaca o pollo. s/32

.....

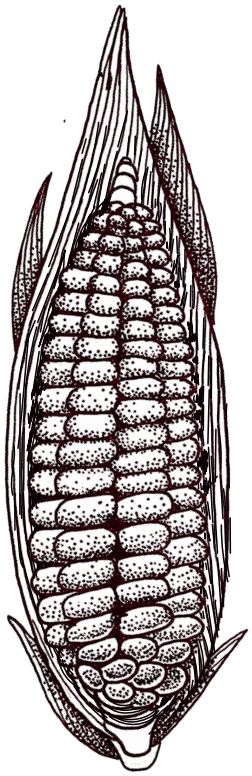
Solterito con cochayuyo: ensalada cocida de
habas, zanahorias , con alga de lagunas
andinas y queso fresco. s/18

.....

Huacatay con papitas y menudencia de cuy. s/35

.....

Nabo jaucha: ensalada caliente con hojas de
nabo silvestre, acelga, papitas y choclo. s/14



SOPAS - LAWAS

SOPA DE CALABAZA

calabaza, verduras de temporada y hierbas aromáticas. s/22

SOPA DE OLLUCO

olluco, verduras y hierbas frescas aromáticas. s/22

ENCUENTRO DE DOS LAWAS
CHUÑO Y MAÍZ

plato representativo de las dos temporadas andinas, uno con chuño (papa deshidratada) y la otra de maíz fresco con huacatay. s/22

ASADOS

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

CUY s/75

ALPACA s/66

CORDERO s/66

POLLO DEL CAMPO s/60

MIXTO s/75

HONGOS OSTRA s/46

CUY ENTERO
+4 guardiciones. s/195

GUARNICIONES

PAPAS SALTEADAS s/14

SARSA DE TRIGO s/18

YUQUITAS FRITAS s/14

TORREJAS
quinua, maíz y acelga. s/19

ROCOTO RELLENO
verduras, hongos kallampas, rebosado
de harina de maíz y quinua. s/18

CHUÑO SACTA
papas deshidratadas cocidas con quesoy cebolla. s/18

NABOS JAUCHA
ensalada caliente con hojas de nabo silvestre,
acelga, papitas y choclo. s/14

SOLTERITO CON COCHAYUYO
ensalada cocida de habas, zanahorias,
con algas andinas de laguna y queso fresco. s/18

FONDOS

PATO ENCHICHADO

pato lentamente cocido en chicha y jugo de naranja
servido con puré mixto de uncucha y birraca. s/85

CALDO DE GALLINA

gallina de corral hervida a fuego lento, vegetales y hierbas de nuestra huerta,
servido con tuberculos y trigo graneado. s/45

TRUCHA CON SARZA DE TRIGO

trucha fresca entera a la plancha acompañada con una
sarza de trigo y verduras en vinagreta de maracuyá. s/45

LOCRO DE ZAPALLO

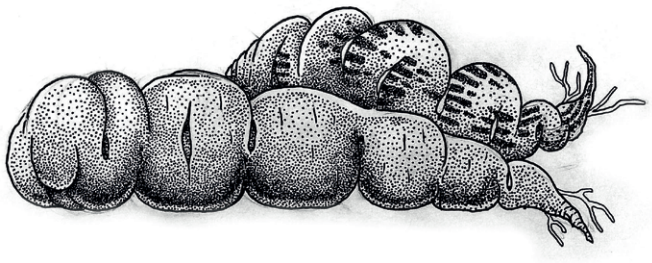
guiso de zapallo local elaborado con habitas verdes, papas,
choclito y hierbas andinas, acompañado con trigo graneado.
(si desea pídelo con quesito). s/37

KAPCHI DE OLLUCO CON SETAS

guiso de olluco, setas silvestres y cunuca. s/37

MERIENDA

cuy asado, guiso de alpaca con kapchi de olluco, quinua
graneada, cochayuyo y torrejas de maíz. s/85



EXPERIENCIA CHUNCHO

Degustación de **4** tiempos en presentación rústica.
Una experiencia tipica de Ollantaytambo.

s/115 (1 persona)

s/99 (Por experiencia a partir de **2** personas)

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, cordero asado con solterito, papas salteadas,
torrejas de quinua, choclo asado y rocoto relleno.

4. TRÍO DE POSTRES ANDINOS

CHUNCHO

RESTAURANTE · BAR

