

## Celebrando la riqueza de la cocina peruana

*Utilizamos ingredientes frescos, orgánicos y de origen local. Pisac Inn forma parte de [la granja orgánica Kusi Ñan](#) y estamos orgullosos de promover este valioso proyecto.*

*Nuestra cocina se inspira en la hermosa variedad de productos andinos. Nuestra combinación simple de deliciosos sabores es una celebración de esta antigua tradición agrícola. Creemos que a través de la comida uno puede experimentar la cultura.*

**Abierto todos los días de 7:30am – 8:30pm para el desayuno, el almuerzo y la cena.**

**Reservations:** +51 956292201 or +51 957168990 or by email:

[reservations@cucharadepalorestaurant.com](mailto:reservations@cucharadepalorestaurant.com)

Ofrecemos menús para grupos a precios especiales.

El restaurante Cuchara de Palo está ubicado dentro del hotel Pisac Inn en la histórica plaza de Písac. El restaurante abre todos los días tanto para los huéspedes del hotel como para aquellos que no se hospedan en nuestro hotel. El desayuno se sirve de 7:30 a 11:30 a. m. y el almuerzo y la cena de 12 a 8:30 p. m.

Cuchara de Palo celebra la riqueza de la cocina peruana con ingredientes frescos, orgánicos y de origen local, y sabores inspirados en la hermosa variedad de productos andinos. La antigua tradición agrícola peruana dio lugar a una abundante diversidad de productos con un sinfín de sabores, colores y aromas que han dado a la culinaria peruana un reconocimiento especial como una de las más exquisitas y sofisticadas del mundo.

Disfrute del entretenido café de la vereda, el tranquilo balcón del segundo piso o una comida íntima junto al fuego en el comedor o en el encantador patio interior lleno de flores y plantas. No puede perderse una de nuestras especialidades: el clásico pisco sour. Los domingos, o cualquier día previo aviso, servimos pizza de masa delgada al estilo italiano preparada en nuestro horno de leña.

*Servimos platos tradicionales de la rica culinaria peruana como ají de gallina, seco de cordero, lomo saltado, soltero de habas, sopa de quinua, chicha morada y otros. Nuestra especialidad son platos creativos de fusión andina tales como ensalada de vegetales verdes orgánicos con vinagreta de maracuyá, trucha con ají amarillo, puré de papa con*

*amaranto, filete de alpaca en una reducción de vino con quinotto y limonada con menta silvestre. También servimos comida internacional y platos ligeros con varias opciones vegetarianas como saltado de quinua y crema de zapallo. Nuestros platos con pasta hecha en casa son deliciosos. Disfrute de una selección de postres que seducen los sentidos como torta de nueces del Brasil y chocolate de la selva, y helado casero de lúcuma, coca o saúco. También servimos la popular cerveza cusqueña, una buena selección de vinos y tragos con pisco como el aclamado pisco sour.*

Nuestro chef presenta cada plato de manera artística para el disfrute de nuestros huéspedes. Nuestro personal experimentado y capacitado es local y brinda un servicio personalizado con una cálida atención. Somos orgullosos partícipes de la explosión culinaria peruana y celebramos el movimiento global del slow food. Todo se prepara fresco para nutrir el cuerpo y el alma.



Los precios del menú son en soles. Los precios de las sopas y ensaladas fluctúan entre 3 y 5 dólares, platos principales entre 5 y 15 dólares, postres entre 3 y 4 dólares.





