

# MENU



**casa tunki**  
Hostel & Restaurant



## HEALTHY BREAKFAST

### TOAST WITH POACHED EGG

Multigrain bread, avocado mashed, poached egg, roasted tomatoes, organic leaf mix in passion fruit vinaigrette and carrot and beet emulsion. S/18

### TOASTS WITH SCRAMBLED EGGS

Multigrain bread, avocado mashed, scrambled eggs, roasted tomatoes, organic leaf mix in passion fruit vinaigrette and carrot and beet emulsion. S/18

### TOAST WITH SCRAMBLED EGGS AND BACON

Multigrain bread, avocado mashed, scrambled eggs, crispy bacon, roasted tomatoes, organic leaf mix in passion fruit vinaigrette and carrot and beet emulsion. S/22

### MUSHROOM TOAST

Multigrain bread, organic leaf mix, sautéed mushrooms with onion and tomato in carrot and beet emulsion. S/22

### STRAWBERRY TOAST

Multigrain bread, avocado mashed, fresh cheese, strawberries in balsamic reduction and organic leaf mix. S/20

### FRENCH

Fluffy oat pancake in seasonal fruit syrup. S/20

### CHICKEN BREAST AND VEGETABLE BOWL

Chicken breast, grained quinoa mix, sautéed broccoli avocado, fresh cherry tomatoes and mezclum. S/22

### OATMEAL OR QUINOA BOWL WITH APPLE AND CINNAMON

Quinoa or oats, milk, apple, honey, cinnamon and seeds. S/20

### MATCHA YOGURT BOWL

Natural Greek yogurt, matcha powder, maple syrup.

Topping seasonal fruits, seeds and nuts. S/23

### SMOOTHIE BOWL OF:

- Avocado and pineapple
- Carrot and banana
- Custard apple and pineapple
- Mango and banana
- Strawberry and banana
- Lucuma and papaya
- Açaí

\*With soy milk or Greek yogurt.

Topping: seasonal fruits, seeds and nuts. S/25

### SWEET CREPE

Filled with seasonal fruits, honey, chocolate syrup and nuts. S/18

### SALTY CREPE

Filled with chicken and mushrooms in white sauce. S/20

### CHICKEN WRAP

Strips of chicken breast, bell pepper, red onion, lettuce, purple cabbage and baby sprouts with homemade sauce wrapped in a wheat tortilla. S/22

### RANCHERA

Traditional huevos rancheros (black beans, red sauce, corn tortilla), pico de gallo and guacamole. S/20

### AMERICANA

Bacon, scrambled eggs, Parmesan cheese, chorizo, house bread and fresh salad. S/23



## EXTRACTS

### ANTIOXIDANT

Beets, celery, broccoli, lemon and carrots.  
S/15

### FLU DRINK

Ginger, orange, lemon and carrot. S/15

### GOOD MORNING

Spinach, pineapple, celery, ginger and lemon. S/15

### HYDRATE MY SKIN

Carrot, cucumber, turmeric root, ginger, lemon. S/15

### DETOX JUICE

Aloe pulp with orange juice and honey.  
S/12

### CLEANSING JUICE

Spinach, cucumber, parsley, coriander, ginger, chia, lemon. S/12

### FRUIT JUICE

Plain juice S/10

Combined juice of two or three types of seasonal fruit. S/12

Special combined juice of three fruits, honey, carob, beer and milk, beer and milk.  
S/15

## HOT DRINKS

### COFFEE

American S/6

Espresso S/7

Cappuccino S/8

Latte S/8

## CHOCOLATE

Hot chocolate S/8

Milk chocolate S/10

## INFUSIONS

Coca S/6

Muna S/6

Chamomile S/6

Jamaica flower S/6

Black tea S/6

Green tea S/6

Lemon Grass tea S/6

## COLD DRINKS

### TUNKI LEMONADE

Mint, coconut cream, ginger syrup and lemon. S/10

### CHICHA MORADA (from purple corn)

The most consumed typical drink in the country, made from purple corn, pineapple and cinnamon. S/10

### NATURAL SODA

Seasonal fruit syrup, lemon juice and sparkling water. S/10

### VIRGEN BLUE

Pineapple juice, coconut cream, blue curacao and milk. S/12

## SOFT DRINKS AND MINERAL WATERS

Classic Coca Cola (sugar free) 600 ml S/6

Classic Inca Kola (sugar free) 600 ml S/6

Mineral water with / without gas 330 ml S/6



## **K'ALLARY (GOOD START)**

### **TUNKI TROUT CEVICHE**

Pieces of fresh fish combined with our house recipe, with lemon juice and scented with chili peppers from the valley and cilantro. Accompanied with glazed sweet potato, lettuce, corn and toasted Chulpi corn. S/27

### **ACEVICHEO CAUSA**

Combination of our two best national dishes: base of causa Limeña, coshuro and on top, our delicious ceviche. S/27

### **GRILLED VEGETABLES**

Irresistible grilled vegetable cuts, such as zucchini, eggplant, broccoli, mushrooms, organic leaf mix, dressed with a passion fruit and balsamic vinaigrette. S/26

### **TUNKI SALAD**

Exquisite combination of fresh vegetables (organic mixed greens, cherry tomatoes, broccoli, zucchini, yacon and avocado), grilled chicken and drizzled with passion fruit vinaigrette. S/28

### **CREAM OF THE DAY**

House cream made with fresh seasonal vegetables and yellow potato, served with homemade bread croutons and Parmesan cheese. S/25

### **CHICKEN DIET**

Hearty soup thanks to ingredients such as tender chicken breast in pieces, vegetables and angel hair noodles. These ingredients provide great flavor and nutritional value. S/25

## **PERU & THE WORLD**

### **LOIN IN WOK**

Thin tenderloin sautéed in wok, with tomato, onion, yellow chili, perfumed with soy sauce, served with rice, corn and crispy Andean potatoes. S/46

### **ALPACA LOIN WITH QUINOTTO**

Grilled alpaca loin in wine sauce, accompanied by quinotto (quinoa with yellow pepper, vegetables and Andean cheese). S/47

### **MISTER TUNKI HAMBURGER**

Juicy hamburger on the plate, cooked on the grill, with homemade Brioche bread, lettuce, tomato, pickles, Andean cheese and bacon, served with a crispy mix of Andean potatoes. S/44

### **GRILLED TROUT**

Delicious trout fillet cooked on the grill, in garlic sauce, birracca pie and fresh salad. S/47

### **PORK CRACKLING**

Traditional Cusquenian pork crackling made with pork belly marinated Tunki style, accompanied by a mix of Andean potatoes, creole salad and passion fruit sauce. S/46

### **ANDEAN CHICKEN**

Chicken breast stuffed with Anta's Ricotta cheese, quinoa and vegetables in soft mashed potatoes, bathed in valley mushroom sauce. S/43

### **QUINOTTO WITH GRILLED VEGETABLES**

Quinoa mix, valley mushrooms, grilled vegetables, Andean and Parmesan cheese, accompanied with a mix of organic leaves. S/43



## PASTA

### AJI DE GALLINA RAVIOLI

Stuffed with our classic aji de gallina in a mild sauce of chili peppers from the valley and walnuts. S/46

### ARTICHOKE RAVIOLI

Stuffed with ricotta cheese, artichokes in Pomarola and basil sauce and olive Parmesan cheese. S/44

### LASAGNA BOLOGNESE

Homemade pasta stuffed with meat sauce, bathed in bechamel sauce and au gratin with Parmesan and Mozzarella cheese. S/44

### VEGETARIAN LASAGNA

Made with homemade pasta, zucchini, eggplant, mushrooms, tomato sauce, bechamel sauce, Mozzarella and Parmesan cheese. S/42

## MISKY'S (DESSERTS)

### CORN PIE

In pumpkin toffee sauce, walnuts and sorbette or homemade ice cream. S/18

### CHOCOLATE CAKE

Covered in cocoa sauce, forest fruits and nuts. S/18

### CREPE

Filled with forest fruits and cocoa sauce. S/16

### ICE CREAM OR SORBETTES FROM HOME S/17

## COCKTAILS (WITH ALCOHOL)

### PISCO SOUR

Pisco, syrup, lemon juice, egg white and drops of Angostura bitters. S/20

### ANDEAN PISCO SOUR

Choose the juice of your preference: purple corn juice (contains pineapple), passion fruit or aguaymanto. S/22

### GIN TONIC

Gin tonic, water, flavored to taste. S/20

### MOJITO

White rum, mint, sugar, lemon and carbonated water. S/20

### CHILCANO

Pisco, lemon juice, ginger ale, drops of Angostura bitters. S/20

### NEGRONI

Gin, Campari and Vermouth Rosso. S/20

### SIPAS TUNKI

Vodka, Amaretto, Blue curacao, coconut cream and pineapple juice. S/22

### WAYNA TUNKI

Pisco macerated in limo chili pepper, Najar anise, passion fruit juice, lemon grass tea and Ginger Ale. S/22

## BEERS

Cusquenian 330 ml (Golden. Wheat, Malt, Double malt) S/10

## VINOS

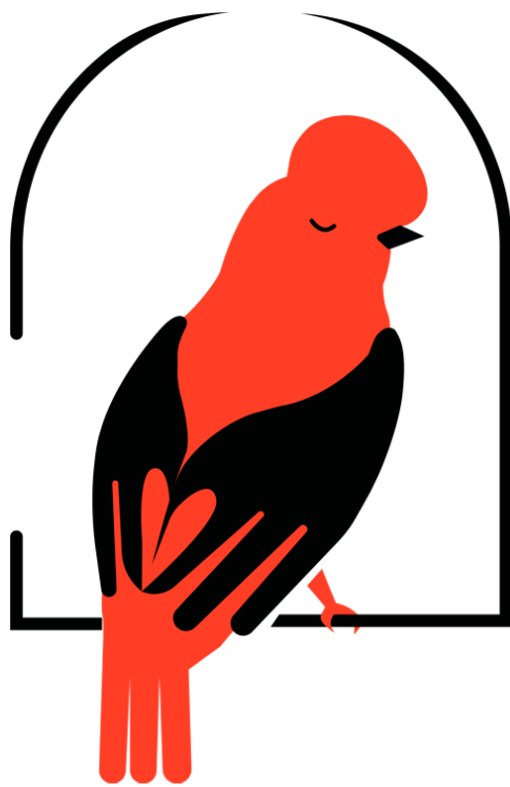
Red / White wine in bottle. S/90

Red / White wine in glass S/25

**casa tunki**

Hostel & Restaurant

# MENÚ



**casa tunki**  
Hostel & Restaurant



## DESAYUNOS SALUDABLES

### TOSTADA CON HUEVO POCHÉ

Pan multigrano, puré de palta, huevo poché, tomates asados, mix de hojas orgánicas en vinagreta de maracuyá y emulsión de zanahoria y beterraga. S/18

### TOSTADA CON HUEVOS REVUELTOS

Pan multigrano, puré de palta, huevos revueltos, tomates asados, mix de hojas orgánicas en vinagreta de maracuyá y emulsión de zanahoria y beterraga. S/18

### TOSTADA CON HUEVOS REVUELTOS Y TOCINO

Pan multigrano, puré de palta, huevos revueltos, tocino crocante, tomates asados, mix de hojas orgánicas en vinagreta de maracuyá y emulsión de zanahoria y beterraga. S/22

### TOSTADA CON CHAMPIÑONES

Pan multigrano, mix de hojas orgánicas, champiñones salteados con cebolla y tomate en emulsión de zanahoria y beterraga. S/22

### TOSTADA CON FRESA

Pan multigrano, puré de palta, queso fresco, fresas en reducción de balsámico y mix de hojas orgánicas. S/20

### FRANCESA

Esponjoso panqueque de avena en sirope de frutas de estación. S/20

### BOWL DE PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS

Pechuga de pollo, mix de quinua graneada, brócoli salteado, palta, tomates Cherry y mézclum. S/22

### BOWL DE AVENA O QUINUA CON FRUTAS Y CANELA

Quinua o avena, leche, manzana, miel, canela y semillas. S/20

### BOWL DE MATCHA CON YOGURT

Yogurt griego natural, matcha en polvo, miel.

Adicional: frutas de estación, semillas y nueces. S/23

### BOWL DE BATIDO DE:

- Aguacate y piña
- Zanahoria y plátano
- Chirimoya y piña
- Mango y plátano
- Fresa y plátano
- Lúcuma y papaya
- Arándano y aguacate

\* Con leche de soya o yogurt griego.

Adicional: frutas de estación, semillas y nueces. S/25

### CREPÉ DULCE

Con relleno de frutas de estación, miel, sirope de chocolate y nueces. S/18

### CREPÉ SALADO

Relleno de pollo y champiñones en salsa blanca. S/20

### ENROLLADO DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo, pimiento, cebolla roja, lechuga, col morada y brotes tiernos con salsa casera envueltos en una tortilla de trigo. S/22

### RANCHERA

Tradicionales huevos rancheros (frejoles negros, salsa roja, tortilla de maíz), pico de gallo y guacamole. S/20

### AMERICANA

Tocino, huevos revueltos, queso Parmesano, chorizo, pan de la casa y ensalada fresca. S/23





## EXTRACTOS

### ANTIOXIDANTE

Remolacha, apio, brócoli, limón y zanahoria. S/15

### ANTIGRIPAL

Jengibre, naranja, limón y zanahoria. S/15

### BUENOS DÍAS

Espinaca, piña, apio, jengibre y limón. S/15

### HIDRATO MI PIEL

Zanahoria, pepino, raíz de cúrcuma, jengibre, limón. S/15

### JUGO DETOX

Pulpa de sábila con zumo de naranja y miel. S/12

### JUGO LIMPIADOR

Espinaca, pepino, perejil, cilantro, jengibre, chía, limón. S/12

### JUGO DE FRUTAS

Jugo simple S/10

Jugo combinado de dos o tres tipos de fruta de estación. S/12

Jugo especial combinado de tres frutas, miel, algarrobina, cerveza y leche. S/15

## BEBIDAS CALIENTES

### CAFÉ

Americano S/6

Expreso S/7

Capuchino S/8

Latte S/8

## CHOCOLATE

Chocolate caliente S/8

Chocolate con leche S/10

## INFUSIONES

Coca S/6

Muña S/6

Manzanilla S/6

Flor de Jamaica S/6

Té negro S/6

Té verde S/6

Hierba Luisa S/6

## REFRESCOS

### LIMONADA TUNKI

Hierbabuena, crema de coco, jarabe de jengibre y limón. S/10

### CHICHA MORADA (de maíz morado)

Bebida típica más consumida en el país, elaborada a base de maíz morado, piña y canela. S/10

### NATURAL SODA

Jarabe de frutas de estación, zumo de limón y agua con gas. S/10

### VIRGEN BLUE

Zumo de piña, crema de coco, Curacao azul y leche. S/12

## GASEOSAS Y AGUAS MINERALES

Coca Cola clásica (sin azúcar) 600 ml S/6

Inca Kola clásica (sin azúcar) 600 ml S/6

Agua mineral con / sin gas 330 ml S/6



## **K'ALLARY (BUEN INICIO)**

### **CEVICHE DE TRUCHA TUNKI**

Trozos de pescado fresco combinado con nuestra receta de casa, con jugo de limones y perfumado con ajíes del valle y cilantro. Acompañado con camote glaseado, lechuga, choclo y maíz Chulpi tostado. S/27

### **CAUSA ACEVICHADA**

Combinado de nuestros dos mejores platos nacionales: base de causa Limeña, coshuro y por encima, nuestro delicioso ceviche. S/27

### **VERDURAS AL GRILL**

Irresistibles cortes de verduras a la parrilla, como zuquini, berenjena, brócoli, hongos, mix de hojas orgánicas, aliñadas con una vinagreta de maracuyá y balsámico. S/26

### **ENSALADA TUNKI**

Exquisita combinación de verduras frescas (mix de hojas orgánicas, tomates Cherry, brócoli, zuquini, yacón y palta), pollo al grill y rociadas con vinagreta de maracuyá. S/28

### **CREMA DEL DÍA**

Crema de la casa hecha con frescas verduras de estación y papa amarilla, acompañada de crutones de pan casero y queso Parmesano. S/25

### **DIETA DE POLLO**

Sopa sustanciosa gracias a ingredientes como la tierna pechuga de pollo en trozos, verduras y fideo cabello de ángel. Estos ingredientes le brindan un gran sabor y valor nutricional. S/25

## **PERÚ & EL MUNDO**

### **LOMO AL WOK**

Lomo fino salteado al wok, con tomate, cebolla, ají amarillo, perfumado con salsa de soya, servido con arroz, choclo y crocantes papas andinas. S/46

### **LOMO DE ALPACA CON QUINOTTO**

Lomo de alpaca al grill en salsa de vino, acompañado de quinotto (quinua con ají amarillo, verduras y queso Andino). S/47

### **HAMBURGUESA MISTER TUNKI**

Jugosa hamburguesa al plato, cocida a la parrilla, con pan Brioch hecho en casa, lechuga, tomate, pickles, queso Andino y tocino, servido con un mix crocante de papas andinas. S/44

### **TRUCHA AL GRILL**

Delicioso filete de trucha cocida a la parrilla, en salsa al ajillo, pastel de birraca y ensalada fresca. S/47

### **CHICHARRÓN DE CERDO**

Tradicional chicharrón Cusqueño hecho con panceta de cerdo marinado al estilo Tunki, acompañado de un mix de papas andinas, ensalada criolla y salsa de maracuyá. S/46

### **POLLO ANDINO**

Pechuga de pollo relleno con queso Ricota de Anta, quinua y verduras en suave puré de papas, bañado con salsa de hongos del valle. S/43

### **QUINOTTO CON VERDURAS AL GRILL**

Mix de quinuas, hongos del valle, verduras a la parrilla, queso Andino y Parmesano, acompañado con un mix de hojas orgánicas. S/43



## PASTAS

### RAVIOLES DE AJÍ DE GALLINA

Rellenos de nuestro clásico ají de gallina en salsa suave de ajíes del valle y nueces. S/46

### RAVIOLES DE ALCACHOFA

Rellenos de queso ricota, alcachofas en salsa Pomarola y albahaca y queso Parmesano al olivo. S/44

### LASAÑA BOLOÑESA

Pasta casera rellena con salsa de carne, bañada en bechamel y gratinadas con queso Parmesano y queso Mozzarella. S/44

### LASAÑA VEGETARIANA

Hecha con pasta casera, zuquini, berenjena, champiñones, salsa de tomate, salsa bechamel, queso Mozzarella y Parmesano. S/42

## MISKY'S (POSTRES)

### PASTEL DE CHOCLO

En salsa toffe de zapallo, nueces y sorbette o helado de casa. S/18

### TORTA DE CHOCOLATE

Cubierta en salsa de cacao, frutos del bosque y frutos secos. S/18

### CREPÉ

Rellenos de frutos del bosque y salsa de cacao. S/16

### HELADO O SORBETTES DE CASA S/17

## COCKTELES (CON ALCOHOL)

### PISCO SOUR

Pisco, jarabe de goma, zumo de limón, clara de huevo y gotas de amargo de angostura. S/20

### PISCO SOUR ANDINO

Elija el zumo de su preferencia: zumo de maíz morado, maracuyá o aguaymanto. S/22

### GIN TONIC

Gin, agua tónica, aromatizado al gusto. S/20

### MOJITO

Ron blanco, hierbabuena, azúcar, limón y agua gasificada. S/20

### CHILCANO

Pisco, zumo de limón, Ginger Ale, gotas de amargo de angostura. S/20

### NEGRONI

Gin, Campari and Vermouth Rosso. S/20

### SIPAS TUNKI

Vodka, Amaretto, Blue Curacao, crema de coco y jugo de piña. S/22

### WAYNA TUNKI

Macerado de pisco en ají limo, anís Najjar, zumo de maracuyá, hierba Luisa y Ginger Ale. S/22

## CERVEZAS

Cusqueña 330 ml (Dorada, Trigo, Malta, Doble malta) S/10

## VINOS

Vino tinto / blanco en botella S/90

Vino tinto / blanco en copa S/25

# casa tunki

Hostel & Restaurant