



## SABORES DE UN AMOR PROHIBIDO

Más allá de las imponentes canchas inkas y las terrazas esculpidas en piedra, Ollantaytambo guarda un tesoro intangible: el palpitar de su gente, sus luchas, sus alegrías y, sobre todo, sus amores. Amores que desafiaron el tiempo y las normas, como el de Cusi Qoyllor, la princesa inka, y Ollantay, su valiente general.

Su romance, nacido entre secretos y diferencias de clase, encendió la chispa de una guerra que tiñó de rojo estas tierras. Un amor prohibido que resonó en cada rincón de Ollantaytambo, un eco que aún se siente en sus calles empedradas.

Al caminar por aquí, sentirás la fuerza de aquellos que lucharon por el amor, amores que florecieron a pesar de la adversidad. ¿Quién no ha tenido un amor prohibido en su vida? Amores que fueron casi imposibles, pero fueron triunfantes como el de Juan y Elsa o Raúl y Raquel, nuestros padres, o como el nuestro, Carmen y Alonso. Amores que se entrelazan con la historia de este pueblo, amores que se materializan en cada plato de nuestra comida sagrada.



Bienvenido a **NMANTO**



## FLAVORS OF A FORBIDDEN LOVE

Beyond the imposing Inca terraces and the sculpted stone citadels, Ollantaytambo holds an intangible treasure: the heartbeat of its people, their struggles, their joys, and above all, their loves. Loves that defied time and norms, like that of Cusi Qoyllor, the Inca princess, and Ollantay, her valiant general.

Their romance, born amidst secrets and class differences, ignited the spark of a war that stained these lands red. A forbidden love that echoed in every corner of Ollantaytambo, an echo still felt in its cobbled streets.

As you walk here, you will feel the strength of those who fought for love, loves that blossomed despite adversity. Who has not had a forbidden love in their life? Loves that were almost impossible, yet were triumphant, like that of Juan and Elsa or Raúl and Raquel, our parents, or like ours, Carmen and Alonso. Loves that intertwine with the history of this town, loves that materialize in every dish of our sacred food.

Welcome to **NMANTO**

# AMANTO

## APERITIVOS

Tiradito de Alpaca ..... S/. 40.00  
*Finos trozos de alpaca, leche de tigre de castañas, chalaquita, llullucha, trozos de camote y choclo desgranado.*



Berejena Empanizada ..... S/. 28.00  
*Berenjena empanizada en panko, salsa de pesto de tomate con Kallampas.*



Ensalada Amanto ..... S/. 28.00  
*Hojas del valle, trozos de manzana, tomate cherry, palta, palmito, espárragos, flor de trucha y vinagreta de la casa.*

Langostinos Andinos..... S/. 32.00  
*Langostinos empanizados en quinua, bolicamotes rellenos de queso, chalaquita de quinua y mermelada de ají amarillo.*

Causa de Langostinos ..... S/. 38.00  
*Langostinos en salsa golf, palta, masa de causa, huevo de codorniz, tomate cherry, langostinos y salsa de tumbo o maracuyá.*

## APPETIZERS

Tiradito de Alpaca ..... S/. 40.00  
*Fine alpaca slices, nut leche de tigre (a spicy lime and pepper sauce), with chalaquita, llullucha, sweet potato pieces, and corn kernels.*

Breaded Eggplant ..... S/. 28.00  
*Eggplant breaded in panko, tomato pesto sauce with Kallampas mushrooms.*

Amanto Salad ..... S/. 28.00  
*Greens from the Sacred Valley, apple slices, cherry tomatoe, avocado, hearts of palm, asparagus, trout flower, with a house vinaigrette.*

Andean Shrimp ..... S/. 32.00  
*Shrimp breaded in quinoa, potato boli stuffed with cheese, quinoa chalaquita, and a yellow chili marmalade.*

Shrimp Causa ..... S/. 38.00  
*Shrimp in golf sauce, avocado, causa dough, quail egg, cherry tomato, shrimp and tumbo or passion fruit sauce.*

## SOPAS

Crema de Maíz S/. 28.00  
*Receta ancestral de nuestros abuelos basada en el uso del grano del maíz acompañada de habas, olluco, queso, zanahoria, huevo.*

Sopa de Pollo S/. 21.00  
*Ligero consomé de pechuga de pollo, vegetales de temporada, cabello de ángel y lascas de pollo.*

Chupe de Quinua S/. 26.00  
*Mix de quinuas sumergidos con vegetales de temporada, haba, papa, leche y queso.*

## SOUPS

Ancestral Corn Soup S/. 28.00  
*Ancestral recipe of our grandparents from Ollantaytambo that is based on corn with beans, olluco, andean cheese, carrot, and an egg.*

Chicken Soup S/. 21.00  
*Chicken breast, seasonal vegetables, and angel hair pasta in a light chicken broth.*

Quinoa Soup S/. 26.00  
*A quinoa stew with seasonal vegetables from Sacred Valley, beans, potatoes, milk and cheese.*



# AMANTO

## FONDOS

Trucha del Valle con Capchi de Habas ..... S/. 42.00  
*Trucha apanada con ajonjolí blanco y negro, vegetales orientales y capchi de habas andinas.*

Lomo de Alpaca en salsa Tres Pimientas y Quinoto Verde ..... S/. 54.00  
*Fino lomo de alpaca, quinoto verde con salsa tres pimientos y una ligera ensalada.*


Enrrollado de Pollo con Fetuccini en salsa Huancaína ..... S/. 44.00  
*Pollo y jamón con queso andino, espinaca y albahaca sobre fettuccini con salsa huancaína.*


Huatia con Cuy ..... S/. 58.00  
*Cuy sazonado con hierbas tradicionales, acompañado de camote, choclo y habas y salsas de la zona.*


Puré rústico con Cordero confitado .. S/. 55.00  
*Tierno costillar de cordero, vegetales grillados, pastel rustico de papas andinas, salsa demi-glace.*

Lomo Saltado Amanto ..... S/. 55.00  
*Nuestro patriótico lomo de res, cebolla, tomate cherry, ají amarillo, plátano bizcochito, papas y arroz.*

Causa Acevichada al estilo Amanto .. S/. 43.00  
*Nuestro abanderado ceviche carretillero, dos torres de causa rellena de palta, doble textura (suave y crocante) de quinua.*

 Envoltini de Papa ..... S/. 30.00  
*Papa peruanita rellena de palta, espinaca, vegetales salteados y reducción balsámica.*

 Saltado de Verduras ..... S/. 40.00  
*Una selección de frescos vegetales del Valle Sagrado acompañados de arroz y papas fritas.*

 Fetuccini con Zeta ..... S/. 38.00  
*Tallarines fettuccini en sala de zetas y un mix de verduras del huerto.*

## MAIN COURSES

Trout of the Valley with Capchi de Habas ..... S/. 42.00  
*Breaded trout with black and white sesame seeds, oriental vegetables, and andean capchi de habas.*

Alpaca Loin in Three-Pepper Sauce and Green Quinoto ..... S/. 54.00  
*Fine alpaca loin, green quinoto with three-pepper sauce and a light salad.*

Chicken Wrap with Fetuccini and Huancaína Sauce ..... S/. 44.00  
*Chicken and ham with andean cheese, spinach and basil on fettuccini with "Huancaína" sauce.*

Huatia with Guinea Pig ..... S/. 58.00  
*Guinea pig seasoned with traditional herbs, accompanied by sweet potato, corn, beans and local sauces.*

Lamb Confit with Potato Pie ..... S/. 55.00  
*Tender rack of lamb, grilled vegetables, rustic andean potato pie, demi-glace sauce.*

Lomo Saltado Amanto's Style ..... S/. 55.00  
*Peru's national dish of beef tenderloin, onion, tomato, yellow pepper, bizcochito banana, native potatoes and rice.*

Causa Acevichada Amanto's Style .. S/. 43.00  
*Our signature dish: ceviche, two towers of "causa" stuffed with avocado, wrapped in a soft and crispy quinoa mix.*

Potato Wraps ..... S/. 30.00  
*Peruvian potato stuffed with avocado, spinach, sautéed vegetables and balsamic reduction.*

Sauteed Vegetables ..... S/. 40.00  
*A selection of fresh vegetables from the Sacred Valley accompanied by rice and French fries.*

Fetuccini con Zeta ..... S/. 38.00  
*Fettuccini pasta in mushroom sauce and a mix of garden vegetables.*



# NMANTO

## POSTRES

Tartaleta de Sauco y Airampo ..... S/. 26.00  
*Deliciosa tarta de saúco en crema pastelera y bañada con una deliciosa salsa de airampo.*

Bomba de Chocolate ..... S/. 28.00  
*Globo de chocolate hecho con cacao quillabambino, relleno de mousse de fruta de temporada y trozos de torta de chocolate.*

Torta de Chocolate ..... S/. 26.00  
*Deliciosa torta húmeda de chocolate con glaze de chocolate destellante acompañado de un afrodisíaco helado de copatzú (fruta de la selva) o helado de temporada.*

Queso Helado ..... S/. 28.00  
*Crumble de castañas encima de manzanas laminadas y caramelizadas acompañado de un queso helado.*

## DESSERTS

Elderberry and Airampo Tartlet ..... S/. 26.00  
*Delicious elderberry tart in custard and topped with a delicious airampo sauce.*

Chocolate Bomb ..... S/. 28.00  
*A chocolate "bomb" made with cocoa from Quillabamba, filled with seasonal fruit mousse and pieces of chocolate cake.*


Chocolate Cake ..... S/. 26.00  
*Delicious rich chocolate cake with sparkling chocolate glaze accompanied by a stimulating copatzu ice cream (with fruit from the jungle) or seasonal ice cream.*

Queso Helado ..... S/. 28.00  
*Crumble over caramelized apple slices, served with queso helado (Peruvian frozen custard).*

## PARA COMPARTIR

Hamburguesa de Res S/. 38.00  
*Fino lomo de res, lechuga, tocino, tomate, cebolla, queso edam, pickles.*

Hamburguesa de Alpaca S/. 38.00  
*Fino lomo de alpaca, lechuga, tocino, tomate, cebolla, queso edam, pickles.*

 Hamburguesa Vegetariana S/. 32.00  
*Menestras, espinaca, tomate, palta.*

Deditos de Pollo S/. 29.00  
*Deditos de pollo empanizados en quinua y remojados en salsa ponzu.*

Píde tu piqueo con papas nativas o ensalada de la casa.

## SOMETHING TO SHARE

Beef Hamburger S/. 38.00  
*Fine beef tenderloin, lettuce, bacon, tomato, onion, edam cheese, and pickles.*

Alpaca Burger S/. 38.00  
*Fine alpaca loin, lettuce, bacon, tomato, onion, Edam cheese, pickles.*

Vegetarian Hamburger S/. 32.00  
*Bean patty, spinach, tomato, avocado.*

Deditos de Pollo S/. 29.00  
*Chicken fingers breaded in quinoa soaked in ponzu sauce.*

Each snack comes with your choice of native potatoes or a house.



# AMANTO

## AUTOR

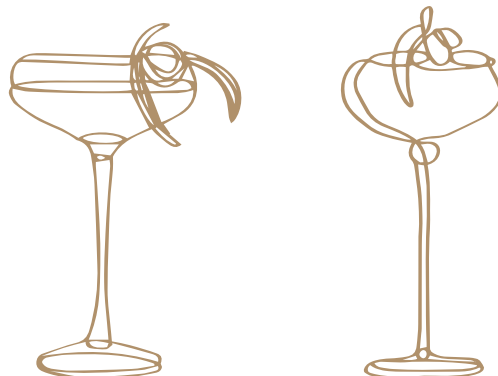
Choquequilca	Jack Daniel's, licor de cacao, jarabe de granadina y cordial de uva	S/. 30.00
Amanto	Gin, concentrado de contreu, cordial de granadina	S/. 27.00
Drama	Vodka, frangélico, curacao, crema de coco	S/. 27.00
Romance	Licor de caca blanco, jarabe de granadina, jarabe de uva	S/. 25.00
Amor Prohibido	Pisco quebranta, maracuyá, bermout rosso, cordial de manzanilla	S/. 30.00

## COCTELES | MIXED DRINKS

Pisco sour	Pisco, limón, jarabe de goma	S/. 27.00
Maracuya Sour	Pisco, maracuyá, jarabe de goma	S/. 27.00
Chicha Sour	Pisco, zumo de limón y agua tónica	S/. 27.00
Aguaymanto sour	Pisco, aguaymanto, jarabe de goma	S/. 27.00
Pisco Mule	Pisco, hierba buena, muña, zumo de limón y ginger beer	S/. 30.00
Moscow Mule	Vodka, zumo de limón y ginger beer	S/. 30.00
Chilcano	Pisco, zumo de limón, amargo de angostura y ginger ale	S/. 25.00
Mojito	Ron blanco, hierba buena, zumo de limón y jarabe	S/. 20.00
Piña Colada	Ron blanco, crema de coco, jugo de piña y leche	S/. 20.00
Pink Lady	Licor de cacao blanco, jarabe de granadina, coco, leche y piña	S/. 25.00
Aperol Spritz	Aperol y prosecco	S/. 25.00
Chicha Inka	Pisco, piña, triple sec y chicha morada	S/. 25.00
Negroni	Gin, campari y bermout rosso	S/. 35.00
Mai Tai	Ron blanco, ron rubio, granadina, amaretto, triple sec, piña	S/. 25.00

## PARA EL FRÍO | FOR THE WINTER

2792 m.s.n.m.	Pisco Italia, flor de jamaica, canela, airampo y zumo de naranja	S/. 17.00
Km. 90	Pisco acholado, hierba buena y toronjil	S/. 17.00
08/09	Ron cubano, kion, té negro, hierba luisa, bitter de naranja y canela	S/. 17.00



## COMIDA SAGRADA | SACRED FOOD

Precios incluyen impuestos | Prices include taxes

# NMANTO

## VINOS - WINES

### TINTOS

	Copa	Botella
Intipalka – Cabernet Sauvignon (Perú) . . . . .	S/. 23.00	S/. 110.00
Intipalka – Syrah (Perú) . . . . .	S/. 23.00	S/. 95.00
Los Árboles – Cavernet saugvinon (Argentina). . . . .	S/. 29.00	S/. 120.00
Nieto Senetiner – Malbec (Argentina) . . . . .	—	S/. 150.00
Nieto Senetiner – Cabernet Sauvignon (Argentina) . . . . .	—	S/. 150.00

### BLANCOS

Intipalka – Sauvignon Blanc (Perú). . . . .	S/. 25.00	S/. 105.00
Tabernero – Vittoria Reserva Chardonay (Perú) . . . . .	S/. 27.00	S/. 115.00
Navarro Correa Arboles – Chardonay (Argentina) . . . . .	S/. 29.00	S/. 120.00

## CERVEZAS – BEERS

Cusqueña (Dorada, negra, trigo o roja). . . . .	S/. 14.00
Corona . . . . .	S/. 15.00
Cerveza del Valle Sagrado (Artesanal) . . . . .	S/. 19.00

## REFRESCANTES – REFRESH DRINKS NO ALCOHOLIC

Chicha morada . . . . .	S/. 13.00
Limonada. . . . .	S/. 13.00
Maracuya de altura . . . . .	S/. 13.00
Refrescante de manzanilla y hierbas del Valle. . . . .	S/. 15.00

## BEBIDAS FRÍAS – COLD DRINKS

Coca Cola. . . . .	S/. 9.00
Coca Cola Zero . . . . .	S/. 9.00
Inka Cola . . . . .	S/. 9.00
Sprite . . . . .	S/. 9.00
Agua con gas . . . . .	S/. 6.00
Agua sin gas . . . . .	S/. 6.00

## INFUSIONES CALIENTES – HOT INFUSSIONS

Manzanilla. . . . .	S/. 13.00
Hierba Buena. . . . .	S/. 13.00
Mate de Coca. . . . .	S/. 13.00
Mate de Muña. . . . .	S/. 13.00
Café Americano . . . . .	S/. 9.00



## COMIDA SAGRADA | SACRED FOOD

Precios incluyen impuestos | Prices include taxes

¡GRACIAS!

De parte del equipo de Amanto.