



EL BALCÓN

INFORMACIÓN Y RESERVAS

reservas@elalbergue.com

T +51 84 24 38 43

T +51 987 297 171

Tambo de Montero 222 - Cusco

WWW.BALCONCUSCO.COM

SOPAS	
CREMA DEL DÍA  a base de vegetales de estación	S/ 13
DIETA DE POLLO ligero caldo con trozos de pollo, apio, zanahoria y orégano de nuestra huerta	S/ 17
SOPA DE QUINUA  una ligera sopa de quinua y verduras de nuestra huerta	S/ 15

SANDWICHES	
SANDWICH DE POLLO pechuga de pollo a la parrilla, lechuga, palta y chutney de temporada acompañado de mix de lechuga y papas crujientes	S/ 17
SANDWICH VEGETARIANO  hortalizas y vegetales de nuestra huerta a la parrilla, acompañado mix de lechugas y papitas crujientes	S/ 13
HAMBURGUESA DE ALPACA 200 gr de carne de alpaca y cordero a la parrilla acompañado de cebolla, tomate, mix de lechugas, queso y papas fritas	S/ 24

Especial de la Huerta

Nuestro especial está elaborado con los más frescos y naturales productos de nuestra huerta y de productores ecológicos de Ollantaytambo.

ENTRADAS	
CARPACCIO DE LOMO DE ALPACA finas láminas de alpaca marinados con tomates confitados, aceite de oliva y hierbas aromáticas	S/ 24
TIRADITO DE TRUCHA DE RIO finas láminas de trucha en espejo de pasta de ají amarillo limón y chicha de jora	S/ 24
ANTICUCHO DE POLLO ADOBADO trozos de pollo marinado con vegetales de temporada acompañado de papitas nativas y salsa de rocoto encurtido	S/ 17
ENSALADA DE LA HUERTA  mix de lechugas, diferentes hortalizas, hojas y flores comestibles de temporada de nuestra huerta, aderezado con vinagreta de la casa	S/ 13
CASADITO vegetales surtidos, encurtidos y coloridos con queso fresco, choclo y cochayuyo marinado en chicha de jora servido en mix lechugas	S/ 13



Vegetariano
Vegano

PASTAS	
PUTANESCA DE LA HUERTA salsa roja ligeramente picante, chorizos artesanales, aceitunas y hortalizas de la huerta	S/ 28
PESTO DE LA CASA 🌿 preparado al estilo clásico usando hierbas frescas de nuestra huerta, queso maduro, ajo, nueces de temporada y aceite de oliva extra virgen	S/ 22
POMODORO 🌿 salsa en larga cocción a base tomates orgánicos, ajos y cebolla aromatizado con finas hierbas	S/ 20
HORTALIZAS A LA PARRILLA 🌿 hortalizas orgánicas grilladas en aceite de oliva y hierbas aromáticas de nuestra huerta	S/ 24
SALTEADO DE SETAS 🌿 dos tipos de hongos, ají, hortalizas grillados y desglasados con crema de leche y perejil	S/ 28
ÑOQUIS EN SALSA DE HONGOS 🌿 papas nativas prensadas con hierbas aromáticas en salsa de dos tipos de hongos	S/ 25
LASAGNA DE VEGETALES 🌿 vegetales de estación en farsa de quinua y queso con salsa el Balcón en finas láminas de pasta de la casa	S/ 24

POSTRES	
Brownie con crema de nuez con helado de temporada	S/ 20
Cheesecake: ciruelo, aguaymanto o sauco	S/ 13
Postre del día	S/ 15

CARNES	
TRUCHA A LA PLANCHA filetes de trucha marinados en chicha de jora, acompañado de papas nativas en finas hierbas y vegetales.	S/ 32
LOMO DE CORDERO medallones de cordero en chimichurri andino, guarnecido con pesque de quinua y papitas nativas	S/ 38
LOMO DE ALPACA filete de lomo de alpaca en salsa de pimienta molle, cresspa y paprika, acompañado de morayas salteadas	S/ 35
KANCACHO DE POLLO A LA PARRILLA pollo marinado en especias, hierbas andinas y chicha de jora acompañado de papas salteadas en finas hierbas	S/ 24
GOULASCH ANDINO DE ALPACA guiso de alpaca en larga cocción con tomates y vegetales orgánicos del valle de Ollantaytambo acompañado de papitas nativas	S/ 27

HELADOS HECHOS EN CASA	
- TRIO DE HELADO + BROWNIE	S/ 30
- CHOCOLATE	S/ 15
- VAINILLA	S/ 13
- CAFÉ	S/ 15