ECOLOGICAL REGENERATIVE GASTRONOMY

Nuna Raymi restaurante
es una expresión quechua que significa
"FIESTA DEL ALMA", con una cocina que nutre y llena el alma de armonía y paz.

The expression 'Nuna Raymi' comes from the Quechua (Incas language) meaning

"CELEBRATION OF THE SOUL"
With a kitchen that nourishes and fills the soul with harmony and peace.






NUNA raymi
COCINA PERUANA CON ALMA Y SAZÓN

NUESTRA COCINA

Llena de sabor peruano, pasión y cooperación que, año tras año, Nuna Raymi ha ido construyendo posibilidades para reconectar y revalorar nuestra identidad, en una propuesta más allá de lo sostenible.

Nuestro corazón son nuestros aliados: guardianes conservacionistas de semillas nativas, productores orgánicos locales, campesinos familiares del Cusco; aliados que con amor cuidan cada semilla, con respeto siembran vida y con pasión seleccionan cada cosecha. Esta bella energía, con un toque de creatividad y sazón, la compartimos en sus mesas.

Seamos guardianes de semillas, a través de un comercio y precio justo que pueda dar una vida con dignidad, ya que son quienes nos alimentan día a día.



¡GRACIAS POR SER PARTE DE ESTO!

SÍMBOLOS ALIMENTARIOS

LIBRE DE LACTOSA

LIBRE DE GLUTEN

VEGETARIANO

VEGANO

PICANTE

OUR KITCHEN

Full of peruvian flavor, passion, and cooperation; year after year, Nuna Raymi has been seeking opportunities to reconnect and revalue our identity in a proposal beyond what is sustainable.

Our heart are our allies, the local farmers, conservationists, guardians of native organic seeds: Family farmers from Cusco.

With love they take care of each seed , with respect and passion they sow life, with caring they select each harvest and that beautiful energy, with a touch of creativity and seasoning we share at your tables.

Let's be guardians of our organic family farmers with fair trade so they have the opportunity to live with dignity aswell. Together we can stop the abandonment of farming, culture, identity and native biodiversity of our country.



THANK YOU FOR BEING PART OF THIS!

ALIMENTARY SYMBOLS

LACTOSE FREE

GLUTEN FREE

VEGETARIAN

VEGAN

SPICY

PIQUEOS

CAUSITA DEL ALMA ACEVICHADA — 28

Dos aperitivos en uno. Fresca causa limeña estilo maki con palta y ceviche de trucha asalmonada.

***MAKI-STYLE**, two appetizers in one. Fresh causa Limeña with avocado and fresh salmon trout ceviche.*

CROCANTES CUSQUEÑOS — 36

Nuggets de pollo y Nuggets de cuy empanizados con cereales andinos. extra queso local frito, y salsas del chef.

***CRUNCHY CHICKEN, GUINEA PIG NUGGETS**, breaded with quinoa and kiwicha. Extra andean fried cheese and sauces.*

TORREJITAS DE CORPUS CRISTI — 18

Tradicionales masas de maíz amarillo, zapallo, chicha y cola de cebolla. Doradas y preparadas para las meriendas cusqueñas.

***ANDEAN CORN CAKES**, a savory mix of mashed pumpkin, chicha, and golden onion tails.*

CHIP DE COLORES ANDINOS Y GUACAMOLE — 22

Crocantes papas, fresca palta de Limatambo y un toque de ají amazónico.

***ANDEAN house made CHIPS** & **GUACAMOLE**, with fresh avocado from Limatambo valley.*

ENTRADAS

CEVICHE DE CHOCHO, HONGOS Y FRUTA DE TEMPORADA — 24

Tradición huaracina de tarwi, limón, culantro, cebolla con extra palta y "sara"-maíz tostado.

***LUPINI BEAN CEVICHE** made with Tarwi lupins, fresh lime juice, seasonal fruit, cilantro, red onions, avocado and 'sara' toasted corn.*

ANTICUCHO PERUANO SIN CULPAS — 32

Brochetas de Seitán - carne de gluten, marinadas en salsa anticuchera con ajíes, chimichurri andino, pico de gallo y papas.

***SEITAN SKEWERS ANTICUCHOS** marinated in anticuchera sauce, Andean chimichurri, pico de gallo. Grilled potatoes served aside.*



Poco picante / Mild
Medio picante /Spicy
Muy picante / Very spicy

ANTICUCHOS DE ALPACA — 36

Brochetas marinadas en salsa anticuchera con ajíes, chimichurri andino, salsa de huacatay y papas.

***ALPACA SKEWERS** marinated in anticuchera sauce, green Huacatay sauce, Andean chimichurri and grilled potatoes.*

LOS TAMALES DEL PERÚ — 26

Dúo de tamales de maíz , salsa de culantro norteño y cebollita con limón.

***PERUVIAN TAMALES**, soft and moist corn dough slowly cooked in its own leaves. Salsa criolla and cilantro sauce served aside.*

ANTIPASTO PERUANO — 64

Selección de aperitivos: anticuchos de alpaca, papa a la Huancaina, tamal norteño, fresca palta local y chips de papas coloridas.

***SELECTION OF APPETIZERS:** Alpaca skewers, yellow potatoes topped with a creamy yellow chili sauce, northern style tamales, and colorful potato chips to dip in freshly made guacamole.*

ENSALADAS / SALAD

AGRIDULCE RASTRERA — 32

Hojas verdes orgánicas, fresas, zucchini de temporada al grill, paltas y otras verduras orgánicas de estación con una reducción de balsámico y pesto.

ORGANIC SEASONAL SALAD with green leaves, strawberries, grilledzucchinis, avocado and other organic seasonal vegetables with balsamic reduction and pesto

QUINUA NUNA GARDEN — 28

Variedad de quinuas orgánicas combinadas con chimichurri andino, tomates de la familia Nina, pepino y extra mango.

***A VARIETY OF ORGANIC QUINOAS WITH ANDEAN CHIMICHURRI,** tomatoes and cucumbers, all greens from Nina´s family farm. Fresh mango aside.*

TABLA DE ORGÁNICOS FRÍOS Y CALIENTES — 30

Grillado de zucchini, cebollas, pimientos, verduras de temporada, chimichurri andino y palta de Limatambo.

***GRILLED VEGETABLES,** zucchinis, onions, bell peppers, seasonal veggies, andean chimichurri dressing, and local avocado.*

BLUE CHIIS — 32

Lechugas, dados de palta, espinacas, higos, tocino crocante, castañas caramelizadas, tomates, parmesano con una vinagreta de queso azul.

***BLUE CHEESE,** green leaves, avocado, spinach, raisins, crispy bacon, caramelized nuts, tomatoes, parmesan cheese with blue cheese vinaigrette.*

SÚMALE MÁS SABOR / ADD-ONS

Filetitos de pollo al grill / *Grilled chicken tenders*	15
Filetitos de trucha / *Trout filets*	18
Seitán anticuchero / *Seitán w/peruvian red pepper sauce*	10

SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS

SOPITA DE QUINUA QUE SANA CON CUSHURO — 24

Caldito de verduras, cúrcuma y una antigua proteína del lago.

***ORGANIC QUINOA SOUP,** veggies, turmeric and "cushuro" andean lake algae.*

CREMA DE VERDURAS ORGÁNICA DE TEMPORADA — 22

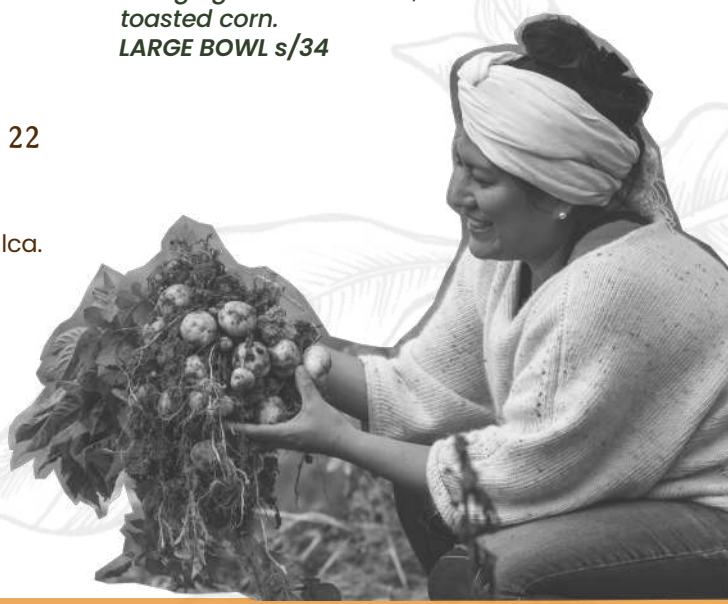
Verduras orgánicas de temporada y zapallo de la comunidad de Sacllo – Calca. Pídelo con extra tostón artesanal s/5

***CREAM SOUP** based on organic seasonal veggies and pumpkin from Sacllo comunity – Calca.*
Add ons tostón s/5

CALDO DE POLLO CRIOLLO — 25

Sustancia de pollo criollo, kión, huevo y fideos. Extra cebolla china, limón y maíz tostado.

***EXTRA GRANDE** S/34*
***PERUVIAN CHICKEN BROTH,** noodles, egg and ginger. Aside chives, lemon and toasted corn.*
***LARGE BOWL** s/34*



FONDOS / MAIN COURSES

AJÍ DE GALLINA AHUMADO NUNA — 44

Tradicional plato cremoso de ajíes amarillos, queso local y pollo con un toque ahumado.
Traditional PERUVIAN CHICKEN CURRY, *smoked and tossed in a creamy yellow Peruvian pepper sauce.*

GUSTOS ANDINOS CHICHARRÓN — 48

Cerdo cusqueño acompañado con papas doradas, queso frito, maíz y pico de gallo.
CHUNKS OF DEEP-FRIED PORK BELLY. *Served with potatoes, corn, fried cheese, and pico de gallo.*

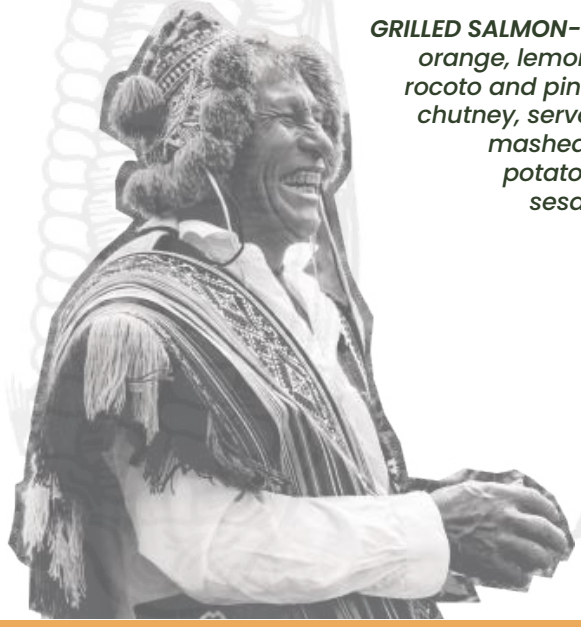
CHAUFA AMAZÓNICO, COSTILLA AHUMADA Y COCONA — 65

Arroz al wok, verduras, cúrcuma, salchicha amazónica, majambo y costilllas de cerdo ahumadas con salsa de cocona & cacao.
AMAZONIAN STIR-FRIED RICE, *seasonal veggies, majambo, turmeric, chopped chorizo, crowned with smoked amazonian cacao & cocona jungle fruit barbecue pork ribs.*

TRUCHA DE MIL Y UNA NOCHES — 48

Filete al grill, salsa de naranja, hierba luisa, chutney de piña, manzana delicia y rocoto con puré de camote y aceite de ajonjolí.

GRILLED SALMON-TROUT, *orange, lemongrass, rocoto and pineapple chutney, served with mashed sweet potatoes and sesame oil.*



POLLO PARRILLERO PERUANO — 42

Jugoso pollo al grill, gajos de papas nativas y ensalada de col orgánica con Teriyaki.
JUICY GRILLED CHICKEN, *native potato wedges and organic coleslaw with teriyaki sauce.*

POLLO AL GRILL CON PASTA CHECA — 38

Salteado en aioli de albahaca, tomate orgánico confitado, cubos de queso cusqueño y tagliatelle Abanquino.
BASIL AIOLI TAGLIATELLE PASTA, *grilled chicken, caramelized organic tomatoes, and artisan cheese.*

SÚMALE MÁS SABOR / ADD-ONS

Pan artesanal / *Artisan Bread*	5
Arroz Blanco / *White Rice*	5
Puré de papas / *Mash potatoes*	8
Chips andinos / *Andean chips*	8
Papas en gajos / *Potatoe Wedges*	10

CEVICHE DE TRUCHA — 44

Trozos de pescado fresco, jugo de limón, cebolla, cilantro, tarwi de Lares, cushuro y ají limo.
TROUT CEVICHE. *Freshly diced raw trout, carefully marinated in lime juice, onions, chilies, cushuro algae and Tarwi lupins.*

FONDOS / MAIN COURSES

LOMO SALTADO Y KALLAMPAS NUNA STYLE — 54

Lomo fino al wok, extra hongos, pisco, sillao casero, cebollas, ají amarillo, tomate, pimiento y culantro. Extra papas nativas, camote y arroz.

***STIR-FRIED BEEF** TENDERLOINS, mushrooms, homemade soy sauce, Peruvian yellow peppers, red onions, tomatoes and cilantro flambéed with Pisco. Extra local potato wedges and white rice.*

LOMO A LOS 3 QUESOS — 56

Lomo fino de res, con una salsa mix de nuestros mejores quesos proviniente de Salkantay y puré de papas.

***THREE CHEESE TENDERLOIN STEAK,** with our best local cheeses from the Salkantay comunity. Served with mashed potatoes.*

PICANTE DE CUY Y QUINUA — 79

Crocante y sin hueso, guiso ancestral pre inka con ají colorado, maní y sara - maiz, servido con un tradicional risoto de los andes.

BONLESS CRISPY GUINEA PIG and peanut peruvian red curry, Ancestral pre-Inca dishes with Panka, red peruvian pepper, peanuts and corn, served with our adean risoto.



ALPACA BRICHERA — 56

Al grill, salsa de higos en vino tinto, pasta abanquina tagliatelle y salsa blanca al romero.

***Grilled ALPACA TENDERLOIN,** sweet redwine and figs sauce, homemade tagliatelle pasta and white rosemary sauce.*

ALPACA UKUPACHA — 54

Lomo, asnapa pachamanquera, salsa de ají mirasol, hilos de verduras al pisco, páprika. Servido con puré de papas.

***GRILLED ALPACA TENDERLOIN** with sundried yellow peppers chili sauce, veggie flambéed with Pisco Brandy, paprika. Served with mashed potatoes.*

CUY DE GRANJA CUSQUEÑO — 142

Horneado al momento, marinado con hierbas andinas y servido con papas nativas, queso cusqueño al grill y uchucutas.

***FRESHLY BAKED GUINEA-PIG** from Andahuaylillas families farm, artisan potatoes, Cusqueño cheese and chili sauces served alongside.*

SÚMALE MÁS SABOR / ADD-ONS

Pan artesanal / *Artisan Bread*	5
Arroz Blanco / *White Rice*	5
Puré de papas / *Mash potatoes*	8
Chips andinos / *Andean chips*	8
Papas en gajos / *Potatoe Wedges*	10

POSTRES / DESSERTS

KEKE ANDINO DE QUINUA, MASHUA Y SORBETE DE TUMBO — 24

Orgánico, mashua negra, plátano, sirope de higo y sorbete artesanal de fruta de temporada.

***QUINUA AND POTATO ANDEAN CAKE,** with banana. Drizzled with homemade fig syrup, and seasonal fruit sorbet.*

TERRIN AMAZÓNICO — 22

Chocolate de copoazú frío, crocante de castañas, majambo y sorbete de copoazú.

***AMAZONIAN TERRINE.** Copoazú Chocolate served with Brazilian nuts brittle and Copoazú sorbet.*

PICARÓN MESTIZO — 20

Un clásico favorito. Aros de masa de zapallo, camote y trigo con miel de chancaca e higos.

***Most awarded Spanish colonial-époque dessert! LIKE ARTISANAL DOUGHNUTS** made with pumpkin and sweet potato dough. Served with molasses, orange and fig leaves syrup.*

HELADO ARTESANAL — 18

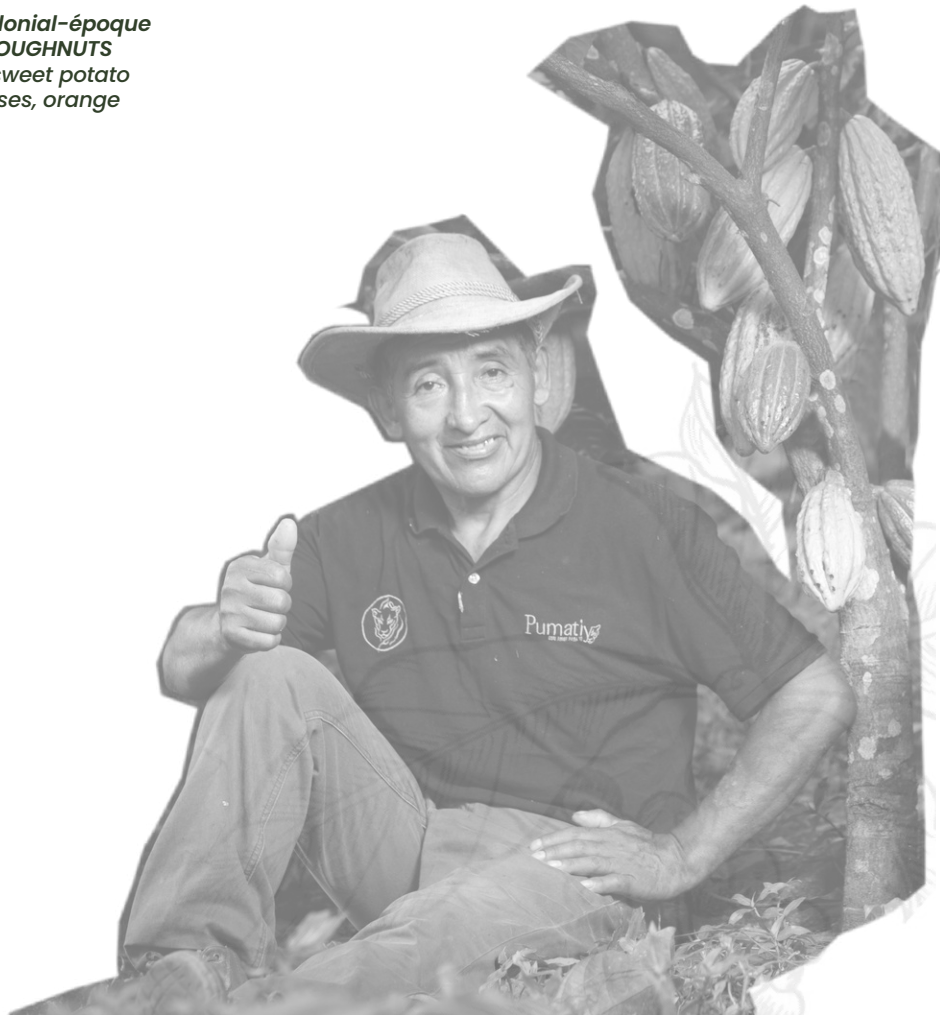
Helado artesanal, pepas de chocolate con extra miel de mucílago de cacao y sal rosada de Maras.

***ARTISANAL ICE CREAM,** chocolate chips with extra cocoa mucilage syrup, honey, and pink salt from Maras.*

TORTA DE CHOCOLATE CHUNCHO — 26

Delicado sabor del cacao cusqueño, domesticado por los nativos Matsiguenkas y cuidados por la familia Puma. Servido con salsa de lúcuma, fruto único del Perú.

***AMAZONIAN-CUSCO CHOCOLATE CAKE** made with pure Chuncho seed cacao crafted by the Puma family inheritance from the indigenous Matsiguenkas etnia. Served with Lucuma syrup, our unique caramel fruit.*



OPCIONES VEGETARIANAS Y VEGANAS

PIQUEOS Y ENTRADAS

LOS TAMALES DEL PERÚ 26

Dúo de tamales de maíz , salsa de culantro norteño y cebollita con limón.

***PERUVIAN TAMALES,** soft and moist corn dough slowly cooked in its own leaves, cilantro sauce served aside.*

TORREJITAS DE CORPUS CRISTI 18

Tradicionales masas de maíz amarillo, zapallo, chicha y cola de cebolla. Doradas y preparadas para las meriendas cusqueñas.

***ANDEAN CORN CAKES,** a savory mix of mashed pumpkin, chicha, and golden onion tails.*

TABLA DE ORGÁNICOS FRÍOS Y CALIENTES 30

Grillado de zucchini, cebollas, pimientos, verduras de temporada, chimichurri andino y palta de Limatambo.

***GRILLED VEGETABLES,** zucchinis, onions, bell peppers, seasonal veggies, andean chimichurri dressing, and local avocado.*

CHIP DE COLORES ANDINOS Y GUACAMOLE 21

Crocantes papas, fresca palta de Limatambo y un toque de ají amazónico.
No picante.

***ANDEAN HANDMADE CHIPS** & **GUACAMOLE,** with fresh avocado from Limatambo. Not spicy.*

CEVICHE DE CHOCHO, HONGOS Y FRUTAS DE TEMPORADA 24

Tradición huaracina de tarwi, limón, culantro, cebolla con extra palta y "sara"-maíz tostado.

***LUPINI BEAN CEVICHE** made with Tarwi lupins, fresh lime juice, seasonal fruit, cilantro, red onions, avocado and 'sara' toasted corn.*

CAUSITA ACEVICHADA DE HONGOS 28

Dos aperitivos en uno. Fresca causita limeña con palta fuerte de Limatambo, cubierta en cevichito de hongos ostra y mango.

***Two appetizers in One:** Mashed potato mixed with citrus and chilies to make our "causa limeña". Comes with avocado, topped with oyster mushroom ceviche and mango fruit. Cold dish.*



CREMA & SOPA

CREMA DE VERDURAS ORGÁNICA DE TEMPORADA 22

Verduras orgánicas de temporada y zapallo de la comunidad de Sacllo – Calca.
Pídelo con extra tostón artesanal s/5

***CREAM SOUP** based on organic seasonal veggies and pumpkin from Sacllo comunity – Calca.*
Add ons tostón s/5

SOPITA DE QUINUA QUE SANA CON CUSHURO 24

Caldito de verduras, cúrcuma y una antigua proteína del lago.

***ORGANIC QUINOA SOUP,** veggies, turmeric and "cushuro" andean lake algae.*

OPCIONES VEGETARIANAS Y VEGANAS

ENSALADAS / SALADS

AGRIDULCE RASTRERA 32

Hojas verdes orgánicas, fresas, zapallos de temporada al grill, paltas y otras verduras orgánicas de estación con una reducción de balsámico y pesto.
***ORGANIC SEASONAL SALAD** with green leaves, strawberries, grilled pumpking, avocado and other organic seasonal vegetables with balsamic reduction and pesto.*

ENSALADA BLUE CHIIS 36

Lechugas, dados de palta, espinacas, higos, tomates, parmesano con una vinagreta de queso azul.
***BLUE CHEESE,** green leaves, avocado, spinach, raisins, caramelized nuts, tomatoes, parmesan cheese with blue cheese vinaigrette.*

FONDOS / MAIN COURSES

QUINUA NUNA GARDEN 28

Variedad de quinuas orgánicas combinadas con chimichurri andino, tomates de la familia Nina, pepino y extra mango.
***A VARIETY OF ORGANIC QUINOAS WITH ANDEAN CHIMICHURRI,** tomatoes and cucumbers all greens from Nina´s family farm. Fresh mango aside.*

PARRILLERO RAYMI 42

Seitán y verduras de temporada a la parrilla, marinada en pimientos peruanos, papas nativas y col orgánica con teriyaki.
***GRILLED SEITAN, AND VEGGIES,** chimichurri, native potato wedges and organic coleslaw with teriyaki.*

ANTICUCHO PERUANO SIN CULPAS 32

Brochetas de Seitán - carne de gluten, marinadas en salsa anticuchera con ajíes, chimichurri andino, pico de gallo y papas.
***SEITAN SKEWERS ANTICUCHOS** marinated in anticuchera sauce, Andean chimichurri, pico de gallo. Grilled potatoes served aside.*

SÚMALE MÁS SABOR / ADDS ONS

Seitán anticuchero / *Seitán w/peruvian red pepper sauce*	10
Hongos ostra / *Oyster mushrooms*	12

HONGOS KALLAMPAS A LOS TRES QUESOS 46

Con una salsa mix de nuestros mejores quesos cerca al nevado de Salkantay y puré de papas.
***THREE CHEESE MUSHROOMS STEAK,** with our best local cheeses from the Salkantay comunity. Served with mashed potatoes.*

AJÍ PERUANO AHUMADO NUNA 39

Un plato tradicional de ajíes amarillos cremosos, seitan, coliflor, zucchini todo ahumado al wok, crocante de tarwi, papa amarilla y arroz.
***TRADITIONAL CREAMY** dish of yellow peppers seitan, cauliflower, broccoli, and baby zucchinis. This time with an extra smoky flavor. Accompanied with crispy tarwi, yellow potato and fluffy white rice.*

SALTADO PERUANO NUNA STYLE 39

Al wok con hongos ostras locales, salsa de soya casero, cebollas, ají amarillo, tomate, pimiento y culantro. Extra papas nativas, camote y arroz.
***STIR-FRIED MUSHROOMS,** peruvian style with homemade soy sauce, yellow peppers, red onions, tomatoes and cilantro flambéed. Extra local potato wedges and white rice.*

PASTA CHECCA 32

Salteado en alioli de albahaca, tomate cherry orgánico, zuquinis, aceitunas y tagliatelle Abanquino.
***TAGIALTELLE PASTA** sauteed in Basil aioli caramelized organic tomatoes, zuchini, olives.*
Extra pasta gluten free S/10.00