

TUNUPA

PLAZA DE ARMAS
CUSCO, PERÚ

ME
NÚ

Detrás de cada plato de comida cusqueña existe una larga tradición pasada de generación en generación, que mezcla meticulosamente el folklore cusqueño con la herencia inca.

Tunupa nació bajo la idea de demostrar nuestra cultura milenaria Inca a través de la cocina y el arte, deleitando más de 20 años a los paladares del mundo.

Nuestra cocina busca combinar los elementos y aromas de nuestra tierra, para así recrear y contar las historias de nuestros ancestros a través de una experiencia culinaria que celebra los sabores y las tradiciones.

Desde las montañas de nuestro valle sagrado hasta el corazón de la ciudad del Cusco, Tunupa captura el espíritu de la cultura milenaria Inca y la hospitalidad de su gente.

Tunupa es gratitud y cariño en tu mesa.
Tukuy munaywan, tukuy Sonqoywan.

POSTRES

ARBOL DE YUNZA S/40

Celebramos la tradicional yunza cusqueña con un árbol de chocolate, esponja de menta, helado de choco nibs orgánico, toques de mousse de lúcuma, chaco, tierra de menta y un cremoso de cacao.

JARDIN DE LUCUMA Y CHOCOLATE S/38

Base de mousse de café y chocolate espolvoreado con crumble de café, acompañado de teja de cafe y tuil de jardín de flores del valle sagrado.

PANNA COTTA ANDINA S/36

Pannacota de frutas de estación bañada en un coulis de frutilla silvestre, acompañado de fresas encima de una base de tierra de cacao y arándanos.

BOMBA DE CHOCOLATE S/43

Bola de chocolate negro con salsa caliente de mango, queque de chocolate orgánico, almibar de cacao y chocolate con toques de compota de frutas de estación y helado de maracuyá.

BEBIDAS CALIENTES

INFUSIONES S/8

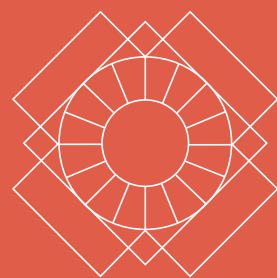
CAFÉ AMERICANO S/9

CAFÉ EXPRESSO S/9

CAPUCCINO S/12

MOCACCHINO S/14

CHOCOLATE S/14



ME
NÚ

OUR HISTORY

Behind every dish of Cusquenian food there is a long tradition passed from generation to generation, meticulously blending Cusquenian folklore with Inca heritage.

Tunupa was born under the idea of demonstrating our millenary Inca culture through cuisine and art, delighting the palates of the world for more than 20 years.

Our cuisine seeks to combine the elements and aromas of our land, in order to recreate and tell the stories of our ancestors through a culinary experience that celebrates flavors and traditions.

From the mountains of our sacred valley to the heart of the city of Cusco, Tunupa captures the spirit of the ancient Inca culture and the hospitality of its people.

Tunupa is gratitude and affection at your table. Tukuy munaywan, tukuy Sonqoywan.

DESSERTS

ARBOL DE YUNZA S/40

We celebrate the traditional Cusqueñan yunza with a chocolate tree, mint sponge, organic choco nibs ice cream, touches of lucuma mousse, chaco, mint soil, and cacao cream.

JARDIN DE LUCUMA Y CHOCOLATE S/38

Base of coffee and chocolate mousse dusted with coffee crumble, accompanied by a coffee wafer and a Sacred Valley flower garden tuile.

PANNA COTTA ANDINA S/36

Seasonal fruit panna cotta bathed in wild strawberry coulis, accompanied by strawberries atop a cacao soil base and blueberries.

BOMBA DE CHOCOLATE S/43

Dark chocolate ball with hot mango sauce, organic chocolate cake, cacao syrup, and chocolate with touches of seasonal fruit compote and passion fruit ice cream.

HOT BEVERAGES

INFUSIONS S/8

AMERICANO COFFEE S/9

ESPRESSO S/9

CAPUCCINO S/12

MOCHACCINO S/14

HOT CHOCOLATE S/14