

PLATOS TÍPICOS, RESTAURANTES Y HOSTALES

PLATOS TÍPICOS	
<p style="text-align: center;">DESAYUNO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Café de cebada, choclo sancochado con queso ▪ Café de cebada, cancha, queso, charqui, pan serrano (harina de trigo), papa con queso. ▪ Leche pura de vaca con cancha y pan serrano ▪ Café de cebada, papa con queso, pan serrano, máchica (cebada molida) 	<p style="text-align: center;">SOPAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Patache: preparado de trigo, haba, alverjas, carne seca o fresca y walmish (hierba silvestre aromática) ▪ Sopa de trigo poncayado (trigo a medio tostar): alverjita verde, queso, leche, shimuña (hierba silvestre aromática) al bajar. ▪ Pepián de maíz poncayado molido: papa, queso, leche. ▪ Chupe de berros: papa, queso, leche, harina de maíz poncayado. ▪ Chilcano de trucha ▪ Chupe de zapallo: papa, fideo, walmish. ▪ Chupe de calabaza: queso, leche, papa, shimuña.
<p style="text-align: center;">SEGUNDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Olluquito con charqui con papa sancochada. ▪ Tortilla de harina con verdura y papa sancochada ▪ Mote (con mondongo seco y pata seca) con carapulcra (papa seca, carnes de cordero, cerdo, res, ave) ▪ Queso pintado con ají panca y papas sancochadas. ▪ Tortilla de papa y huevo. ▪ Trucha frita o a vapor, papa sancochada, ensalada de verduras 	<p style="text-align: center;">POSTRES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mazamorra de leche ▪ Scupsha: maíz amarillo puncayado molido, cal, azúcar o sal, canela y clavo de olor ▪ Mazamorra morada ▪ Arroz con leche ▪ Mazamorra de maíz poncayado con leche ▪ Mazamorra de calabaza con cahue (oca seca al sol)
<p style="text-align: center;">COMPLEMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cancha: maíz tostado en una callana (olla de barro). ▪ Trigo: tostado en una callana. ▪ Mote con lana: maíz maduro sancochado, habas seco sancochado ▪ Capón gallo: habas seco tostado y sancochado 	<p style="text-align: center;">PICANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ají: rocoto molido, chilche (hierba aromática silvestre), culantro, cebolla china. ▪ Ají soltero: ají picado, cebolla, queso, culantro.
<p style="text-align: center;">INFUSIONES Y REFRESCOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Agua de salvia: de agradable sabor. ▪ Agua de shimuña: bueno para la digestión. ▪ Agua de amor seco: planta aromática. ▪ Agua de colén: bueno para el estómago. ▪ Agua de maycho: bueno para el hígado y vesícula. ▪ Agua de matico: bueno para las inflamaciones y cáncer. ▪ Agua de llantén: bueno para las inflamaciones. ▪ Agua de llancahuashi: regulariza la menstruación. ▪ Agua de huamanripa: bueno para los resfríos. ▪ Agua de paico: bueno para la digestión. ▪ Agua de calabaza fría. 	<p style="text-align: center;">MENÚ TÍPICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desayuno Café de cebada, papa con queso, pan serrano, máchica de cebada ▪ Almuerzo - Sopa: Patache - Segundo: Olluquito con charqui, papa sancochada - Postre: Mazamorra de calabaza con cahue ▪ Cena - Sopa: Pepián de maíz - Segundo: Tortilla de harina con verdura y papa sancochada - Postre: Scupsha

<p style="text-align: center;">MENÚ TÍPICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desayuno <ul style="list-style-type: none"> - Café de cebada, cancha, queso, charqui, pan serrano, papa con queso. - Leche pura de vaca con cancha y pan serrano ▪ Almuerzo <ul style="list-style-type: none"> - Sopa: De trigo poncayado - Segundo: Mote con carapulcra - Postre: Mazamorra morada ▪ Cena <ul style="list-style-type: none"> - Sopa: Chupe de zapallo con walmish - Segundo: Queso pintado con ají panca - Postre: Arroz con leche 	<p style="text-align: center;">MENÚ TÍPICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desayuno <ul style="list-style-type: none"> Café de cebada, choclo sancochado con queso ▪ Almuerzo <ul style="list-style-type: none"> - Sopa: Chilcano de trucha Segundo: Trucha frita o a vapor, papa sancochada, ensalada de verduras - Postre: Mazamorra de maíz poncayado con leche ▪ Cena <ul style="list-style-type: none"> - Sopa: Chupe de berros - Segundo: Tortilla de papa - Postre: Mazamorra de leche
<p style="text-align: center;">HIERBAS MEDICINALES Y AROMATICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warirumo: emplastos para golpes. ▪ Hierba buena: emplastos para golpes. ▪ Perejil: emplastos para golpes. ▪ Chuyaca: emplastos para golpes. ▪ Chupasangre molido con arnica y aceite de lagarto y emplasto. ▪ llancahuashi: preprado en olla y agua hirviendo, luego fomento. Saca el golpe 	<p style="text-align: center;">FAUNA MEDICINAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Emplastos de culebra y lagartija para golpes y fracturas.
<p style="text-align: center;">RESTAURANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Restaurante “HELEN”.- Jirón Córdova N° 250 – Plaza Julio C. Tello - Huarochirí ❖ Restaurante “HUAROCHIRI” de la señora Rosa Macavilca Tello. Jirón Julio C. Tello s/n – Plazuela Sucre – Huarochirí 	<p style="text-align: center;">HOSPEDAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ De Jimmy Macavilca y Marisela. Jirón San Martín N° 310. Barrio Culcushica.