

Aperitivos

.....

Huaka - Tai

Pisco macerado con rocoto, kión y maracuya, licor de melocotón, hojas de Huacatay, zumo de maracuyá, jarabe de goma y ginger ale S/ 22

La Tiskhi

Pisco macerado con hierba luisa, zumo de carambola, crema de coco y gotas de limón S/ 22

Chilcano de maíz morado

Pisco macerado con maíz morado, gotas de limón, bitter (amargo de angostura), jarabe de goma y ginger ale S/ 22

Puca Waka

Vodka, zumos de maracuyá, tuna roja, licor de durazno, gotas de limón y jarabe de goma S/ 22

Entradas

.....

Papa en dúo de ocopa y huancaína

Papas bañadas en un dúo de cremas, huancaína de queso y ají amarillo, y ligera ocopa concrema de maní picante y aromático huacatay andino S/ 12

PachaChoclitos / PachaPapitas

Choclo o papa en una salsa de hierbas y especias a la mantequilla S/ 21

Rocoto relleno

Dúo de rocotos rellenos con verduras y carne de res gratinados en horno de leña con queso paría, acompañado con pastel de papa amarilla y ensalada S/ 24

Chicharrones

Chicharrones de cerdo con papas doradas y maíz chulpi tostado S/ 26

Papa rellena

Papa rellena con bife trozado, zanahorias, arverjitas, aceitunas negras y huevo hervido, acompañado de zarza criolla S/ 21

(Preguntar por nuestra opción vegetariana)

Anticucho de alpaca

Alpaca marinada en ajos, ají panka y especias acompañado de papas doradas y ensalada S/ 26

Solterito de Trucha

Ensalada con trucha ahumada, habas verdes, tomate, cebolla morada, choclo y queso paría aromatizado al culantro y marinado en vinagre S/ 26

(Preguntar por nuestra opción vegetariana)

Causa rellena

Trucha ahumada, palta, tomate y mayonesa entre capas de papa amarilla sazonada con ají S/ 23

Ceviche de trucha

Fresca trucha marinada con cebollas y especias en zumo de limón y ají S/ 35

Tabulé de quinua

Místura de quinua mezclada con queso, tomates y cebollas trozadas con un toque de hierbas aromáticas S/ 21

Palta rellena

Suave palta rellena con pollo y vegetales en mayonesa de la casa S/ 21

(Preguntar por nuestra opción vegetariana)

Ensalada mixta

Lechuga, tomates, zanahorias, palta y cebolla servido con aliño de la casa S/ 21

Sopas

Chayro Cusqueño

Clásica receta cusqueña hecha con cordero y cereales andinos S/ 23

Crema de papa amarilla

Nuestra papa amarilla aromatizada al orégano decorada con maíz chulpi tostado y queso parmesano S/ 21

Sopa de quinua

Deliciosa sopa vegetariana de quinua y vegetales frescos S/ 21

Caldo de gallina

Consomé de gallina con papas huevo entero sancochado y fideos al mejor estilo peruano S/ 27

Platos de Fondo

PachaPapa

Un anticucho de alpaca, rocoto relleno, tamal andino, papa helada gratinada con queso andino y ensalada fresca S/ 48

Aji de gallina

Pollo deshilachado en una cremosa salsa de aji amarillo, pecanas y queso parmesano S/ 37

Capchi de hongos con quinua

Guiso cremoso de aji amarillo con mixtura de hongos, habas y queso acompañado de quinua graneada. S/ 45

Adobo de panceta de chanco

Tradicional guiso de cerdo hecho con chicha de jora, cebollas, aji panca y especias servido con arroz y camote S/ 39

Seco de brazuelo de cordero de Ayaviri

Guiso de brazuelo de cordero con cebollas, aji amarillo y cilantro, servido con arroz y papas S/ 45

Lomo saltado Don Lucho

Tiernas y jugosas tiras de lomo salteadas con aji amarillo, cebollas y tomates en salsa de soya con nuestro secreto aromático, servidas con papas fritas y arroz S/ 45

Tallarín saltado de pollo

Spaghetti salteado con pollo, sillao, aji amarillo, cebollas y tomate S/ 35
(Preguntar por nuestra opción vegetariana)

Tacutacu de pallares

Arroz y pallares en aderezo criollo servido con jugoso lomo encebollado
(Preguntar por nuestra opción vegetariana) S/ 45

De Nuestro Horno a Leña

Trucha horneada (15 minutos)

Trucha horneada con hinojo silvestre y tomates con puré de papas y vegetales S/ 37

Huatia de lomo (20 minutos)

Jugoso lomo en una cama de hierbas nativas S/ 45

Cuy horneado con huacatay y aji panca (1 hora)

Horneado con especias locales S/ 72

Asado de brazuelo de cordero

Servido con puré de papas y vegetales S/ 46

Estofado de rabo de res

Con una reducción de vino tinto acompañado con arroz a la jardinera y papa dorada S/ 46

Lechoncito

Lechón al horno servido con ensalada de moraya y puré de papas rústicas S/ 46

Malaya de res

Tierna malaya de res sobre cama de quinotto al aji amarillo y acompañada de ensalada de arúgula S/ 46

Calzones

Jamón y queso

Jamón, mozzarella, pomodoro, orégano S/ 25

Caprese

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva S/ 25

Roquefort

Apio salteado, queso Roquefort, mozzarella y manzana verde S/ 27

Pizzas

Margarita

Mozzarella, pomodoro, albahaca, ajo y aceite de oliva S/ 27

Napolitana

Mozzarella, pomodoro, jamón, tomates, aceitunas negras y aceite de oliva S/ 27

Fugazza

Mozzarella, cebolla salteada, aceitunas negras y aceite de oliva S/ 27

Picante Pachapapa

Mozzarella, pomodoro, variedad de rocotos, y aceite de oliva S/ 27

Vegetariana

Mozzarella, pomodoro, berenjena, zucchini, pimienta morrón y aceite de oliva S/ 27

Anchoas

Mozzarella, pomodoro, anchoas y aceite de oliva S/ 27

Jamón crudo de alpaca

Mozzarella, pomodoro, jamón crudo de alpaca y aceite de oliva S/ 29

Champiñones

Mozzarella, pomodoro y champiñones S/ 27

Trucha ahumada

Mozzarella, pomodoro, alcaparras, cebollas, cortes de trucha ahumada y arúgula S/ 29

Pizza sara

Mozzarella, paria, choclo con mantequilla y cebolla S/ 27

Postres

Galleta de quinua con manjar de quinua y kiwicha

Servida con aguaymantos flambeados en pisco S/ 20

Torta 3 leches

Bizcocho casero humedecido con una mezcla de tres leches rematado con canela y servido con un granizado de fresa S/ 20

Turrón de chocolate

Servido en una delicada salsa de vainilla S/ 20

Crema volteada S/ 20

Ensalada de frutas de la estación S/ 16

PACHAPAPA

Culina cusqueña y más