



**PACHA**

**RESTAURANT & DRAFT BAR**

COCINA DE VANGUARDIA

# ENTRADAS

## Starters

### CEVICHE DE TRUCHA CON CAVIARES DE AJÍ LIMO

Ceviche de trucha marinada en la típica leche de tigre; al limón, cebolla, cilandro, crispelas de camote, canchita y caviars de ají limo (*Capsicum chinense jacquin*).

### *Ceviche of Trout with Caviars of Ají limo*

Marinated trout ceviche in the typical lemon tiger milk; lemon, onion, coriander, sweet potato crisps and toasted corn y ají limo caviars (*Capsicum chinense jacquin*).

S/.35

### MAKI HUANCAÍNA DE LANGOSTINOS

Arroz, nori (*Porphyra umbilicales* L.), langostinos, queso crema y palta; bañada con salsa huancaína y ajonjolí negro

### *Huancaína Maki from Prawn*

Rice, nori, prawns, cream cheese and avocado; bathed in huancaína sauce and black sesame.

S/.30

### MAKI QUINUA DE TRUCHA AL HUMO

Arroz, nori (*Porphyra umbilicales* L.), palta, queso crema, láminas de trucha ahumada, (*Capsicum chinense jacquin*); bañado con salsa monaco y caviars de ají limo.

### *Quinoa Maki of Trout to smoke*

Nori (*Porphyra umbilicales* L.), avocado, cream cheese, slices of smoked trout, (*Capsicum chinense jacquin*); bathed with monaco sauce and ají limo caviars.

S/.30

### TEQUEÑOS DE MIX DE QUESOS

Acompañado de una clásica salsa huacamole.



### *Tequeños of chesse mix*

Accompanied by a classic huacamole sauce.

S/.16

### ALITAS A LA BBQ

Alitas de pollo doradas, salsa bbq, acompañado de ensalada fresca.

### *BBq Wings*

Golden chicken wings, bbq sauce, accompanied by fresh salad.

S/.20

### ENSALADA DEL CHEF

Lechugas frescas, tomates, zanahorias, queso crema, láminas de trucha ahumada con un aliño de aceite de oliva y limón.

S/.25

### *Chef's Salad*

Fresh lettuce, tomatoes, carrots, chesse cream, sliced smoked trout with olive oil dressing and lemon.

### ENSALADA CAPRESE ANDINA

Tomate, albahaca, quinua tricolor, queso paria con un aliño de aceite de oliva y limón.

S/.20



### *Andean Caprese salad*

Tomato, basil, tricolor quinoa, paria cheese with olive oil dressing and lemon.

### SOPA LIGERA DE POLLO

Pollo, fideos y vegetales; decorado con perejil.

S/.18

### *Light Chicken Soup*

Chicken, noodles and vegetables; decorated with parsley.

### SOPA DE QUINUA

Quinoa (*Chenopodium quinoa*), y vegetales

S/.18



### *Quinoa Soup*

Quinoa (*Chenopodium quinoa*), and vegetables.

### CREMA DE ZAPALLO

S/. 18



### *Squash Cream*

## GUARNICIONES



S/.8

### *Garnishes*

Arroz cocido / *cooked rice*

Puré de papas / *mashed potatoes*

Papa fritas / *french fries*

Quinoa cocida / *cooked quinoa*

Vegetales salteados / *sauteed vegetables*

Ensalada fresca / *Fresh salad*



# PLATO *principal*

## Main Dish

### **PESQUE DE QUINUA TRICOLOR CON LOMO SALTADO DE ALPACA**

Guiso puneño a base de quinua tricolor, crema de leche, queso; acompañado de trocitos suaves de lomito de alpaca, cebolla, tomate, aji marillo y culandro salteados en salsa de casa.

### *Tricolor Quinoa pesque with Alpaca tenderloin sautéed*

Quinoa Stew made of tricolor quinoa, milk cream, cheese; accompanied by soft pieces of alpaca beef tenderloin, onion, tomato, yellow aji, culandro sautéed in house sauce.

S/.37

### **LOMO ALPACA AL SAUVIGNON**

Alpaca a la parrilla (*Vicugna pacos*) bañado en una salsa de vino tinto; acompañado con puré de papa con "chijchipa" (*Tagetes multiflora*, T.spp).

### *Sauvignon Alpaca Tenderloin*

Grilled alpaca (*Vicugna pacos*) bathed in a red wine sauce accompanied with mashed potatoes and "chijchipa" (*Tagetes multiflora*, T.spp).

S/.37

### **LOMO SALTADO CON GNOCHIS A LA HUANCAÍNA**

Trozos de lomo de res, cebolla, tomate, aji amarillo y culandro salteados en salsa de casa y acompañado gnochis a la crema huancaína.

### *Lomo Saltado with Huancaína Gnochis*

Pieces of beef tenderloin, onion, tomato, yellow aji, culandro sautéed in house sauce and accompanied by gnochis with huancaína cream.

S/.37

### **PAPARDELLE AL PESTO CON LOMO DE RES**

Pasta artesanal en salsa al pesto, estilo peruano y queso parmesano; acompañado de un filete de lomo de res a la parrilla.

### *Pesto Papardelle con Beef Tenderloin*

Handmade pasta in pesto sauce and parmesan cheese; accompanied with grilled beef tenderloin steak.

S/.37

### **CROQUETAS DE QUINUA**

Croquetas de quinua y vegetales; acompañado de ensalada fresca, cubierta con un aliño de salsa monaco y arroz cocido.



### *Quinoa Croquettes*

Quinoa and vegetable croquettes; accompanied by fresh salad, covered with a dressing of monaco y cooked rice

S/.32



Pregunte por más opciones vegetarianas  
*Ask for more vegetarian options*

### PAPARDELLE A LA NAPOLITANA

Pasta artesanal envuelto en una deliciosa salsa de tomates a la napolitana. **OPTIONAL:** pídelo con filete de pollo a la plancha, más 7 soles.



### *Papardelle Napoletana*

Handmade pasta, turned into a delicious sauce of Neapolitan tomatoes. **OPTIONAL:** order it with grilled chicken fillet, plus 7 soles.

S/.30

### SALTINBOCA DE POLLO A LA MARACUMANTO

Pollo relleno de jamón y queso andino cubierta en salsa de maracuyá y aguaymanto; acompañado con vegetales frescos y papa andinos a la provenzal.

### *Saltinboca of chicken a la maracumanto*

Chicken stuffed with ham and Andean cheese covered in passion fruit and aguaymanto sauce; accompanied with fresh vegetables and Andean potatoes to the provençal.

S/.35

### POLLO TERIYAKI ANDINO

Trozos de pollo a la parrillada, salsa teriyaki ajonjolí, blanco; acompañado quinua con vegetales.

### *Andean teriyaki Chicken*

Pieces of grilled chicken, white sesame teriyaki sauce; accompanied white quinoa with vegetables.

S/.35

### TRUCHA A LA CHIJCHIPA

Filete de trucha a la parrilla cubierta por una salsa de hierbas andinas "chijchipa" (*Tagetes multiflora*, *L.spp.*). Acompañado de vegetales salteados en juliana y puré de papa nativas.

### *Chijchipa Trout*

Grilled trout fillet covered with an Andean herb sauce "chijchipa" (*Tagetes multiflora*, *L.spp.*). Accompanied with julienne vegetables and native mashed potatoes.

S/.37

### TRUCHA KIWICHA POP

Trucha frita, kiwicha pop (*Chenopodium quinoa*), acompañado vegetales frescos y papa andinas a la provenzal.

### *Pop Kiwicha trout*

Fried trout in pop kiwicha crust (*Chenopodium quinoa*), accompanied by fresh vegetables and Andean potatoes to the Provençal.

S/.34

### CUY CHACTAO

Cuy (*Cavia porcellus*) frito, aromatizado con especias andinas; papitas andinas a la provenzal y acompañado de una crema picante de rocoto y hierbas andinas (Uchucuta).

### *Fried Cuy*

Cuy fried (*Cavia porcellus*), flavored with Andean spices; andean potatoes to the Provençal and accompanied by a spicy cream of rocoto and Andean herbs (Uchucuta).

S/.45

### ROLL DE CUY RELLENO

Cuy (*Cavia porcellus*) frito, relleno con vegetales y frutos secos, aromatizado con especias andinas; acompañado de ensalada fresca y una crema picante de rocoto y hierbas andinas (Uchucuta).

### *Stuffed Cuy*

Cuy (*Cavia porcellus*) fried, stuffed with vegetables and dried fruits, flavored with Andean spices; accompanied fresh salads and a spicy cream of rocoto and Andean herbs (Uchucuta).

S/.50

## NUESTROS DULCES

### *Our Desserts*

#### TORRIJA DE MUÑA CON HELADO

*Torrija of Muña with ice cream*

S/.20

#### TIRAMIZU DE COCA

*Coca Tiramizu*

S/.18

#### TORTA DE CHOCOLATE CON SAUCO

*Chocolate Cake with Saucó*

S/.14

#### ENSALADA DE FRUTAS DE ESTACION

*Salad of Fruit of Station*

S/.12

#### HELADO DE VAINILLA

*Three scoops of vanilla ice cream*

S/.12

## Nuestras PIZZAS

Mediana / Median

Grande / Big

#### MIXTA

S/.25

Jamón inglés, tocino y pimentón / *English ham, bacon and paprika*

S/.35

#### CUATRO QUESOS

S/.26

Mozzarella, paria, edan, parmesano y aceitunas / *Mozzarella, paria, edan, parmesan and olive*

S/.37

#### HAWAIIA

S/.20

Jamón inglés y piña / *English ham and pineapple*

S/.30



#### CAPRESE

S/.20

Tomate, albahaca y queso mozzarella / *Tomato, basil and mozzarella cheese*

S/.30

# Nuestras Artesanales HAMBURGUESAS

**100% CARNE / Beef; CON PAPAS FRITAS / with fried potatoes y SALSAS DE CASA / Sauces House:**  
**Sauchup** ketchup y sauco / **Ketchup and Sauco** **Monaco** Mostaza, Maracuyá / **Mustard, Passion fruit**  
**Muñaneza** mayonesa y muña / **Mayonnaise and Muña**

## CHESSE CLASICA

Carne bovina de 180g, lechuga, tomate y queso edan derretido. / *180g beef, lettuce, tomato, melted edan cheese*

S/.20

## PERUANA

Carne bovina de 180g, salsa de lomo saltado, lechuga, tomate, huevo frito, tocino crocante y queso edan derretido.

*180g beef, lomo saltado sauce, Lettuce, tomato, fried egg, bacon and cheese edan.*

S/.23

## ALPAKA BURGUER

Carne de alpaca de 180 g, lechuga, tomate, queso edan, tocino crocante y un aliño de almíbar de vino tinto.

*Alpaca meat 180 g, lettuce, tomato, edan cheese, críps bacon and red wine syrup dressing.*

S/.23

## DOBLE BBQ CARNÍVORA

Carne de res de 360 g, salsa de barbacoa, lechuga, tomate, tocino crocante y queso edan derretido.

*Beef of 360 g, barbecue sauce, lettuce, tomato, crispy bacon and melted edan cheese*

S/.32

# SANDWICHES

## SÁNDWICH MIXTO COMPLETO

Pan blanco, jamón, queso edan y huevo frito / *White bread, ham, cheese edan and fried egg.*

S/.15

## CLUB SÁNDWICH

Pan blanco, pollo con mayonesa, palta, queso edan, tocino y papas fritas

*White bread, chicken with mayonnaise, avocado, edan cheese, bacon and french fries.*

S/.20



## SÁNDWICH VEGANO

Pan ciabatta, lechuga. Tomate, albahaca, palta y salsa sauchup

*Ciabatta bread, lettuce, tomato, basil, onion, avocado and sauchup sauce.*

S/.13





*Si te gusto: opina sobre nosotros en tripadvisor como Pacha Restaurant*

*If you like me: review us on tripadvisor as Pacha Restaurant*