

NUESTRA CARTA



PAN DE LA CASA
CON MANTEQUILLA DE AJÍ AHUMADO

S/ 20

PIQUEOS

CHOCLOITO CON QUESO FRITO SALSA HUANCAÍNA	S/ 42
CAUSITAS PUCLLANA CON TARTARE DE SALMÓN, PALTA Y LECHE DE TIGRE	S/ 60
CONCHITAS EN SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMÓN GRATINADAS A LA PARMESANA	S/ 62
UÑAS DE CANGREJO Y LANGOSTINOS APANADOS CON SALSA CHIFERA DE LIMÓN Y CANELA CHINA AL SILLAU	S/ 62
ANTICUCHITOS DE CORAZÓN CHOCLOITO FRITO Y PAPITAS DORADAS	S/ 48
CHICHARRÓN DE POLLO MARINADO EN PISCO CON SALSITA AL LIMÓN	S/ 46
PAPITAS RELLENAS DE CARNE Y QUESO, CON SALSA HUANCAÍNA	S/ 44
EMPANADAS FRITAS DE YUCA RELLENAS DE QUESO AJÍ DE COCONA	S/ 44
FALSOS TAQUITOS DE CEBICHE CON KIMCHI Y MANGO	S/ 56

PARA EMPEZAR

CARPACCIO DE LOMO AL PESTO CREMA DE PECORINO, ARÚGULA, PIÑONES Y TOSTAS DE PAN CAMPESINO	S/ 60
ALPACA TONNATO LÁMINAS DE ALPACA ASADA CON SALSA CREMOSA DE ATÚN Y ALCAPARRAS	S/ 60
TARTARE DE CORVINA ESTILO NIKKEI PALTA, FALSO CAVIAR DE TAPIOCA Y CROCANTES DE ARROZ	S/ 72
CLÁSICO CEBICHE DE CORVINA O CHARELA Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS	S/ 78
CEBICHE FRITO TROZOS DE PESCADO MARINADOS, FRITOS Y SERVIDOS CON LECHE DE TIGRE	S/ 78
LANGOSTINOS AMELCOCHADOS AL TUMBO PALTA Y AJONJOLÍ	S/ 64
PULPITO CROCANTE CHOCLO A LA CREMA, RACACHA Y SALSA ANTICUCHERA	S/ 64

DE NUESTRA COCINA

RAVIOLES DE LOCHE A LA CREMA DE AJÍ AHUMADO Y PECORINO	S/ 65
SPAGHETTINI CON LANGOSTINOS PASTA HECHA EN CASA CON SALSA DE TOMATE PICANTE, LANGOSTINOS Y ESPUMA DE PARMESANO	S/ 86
ARROZ MELOSO DE CAMARONES A LA CRIOLLA	S/ 98
MAGRET DE PATO AL ALGARROBO PURÉ DE ZAPALLO Y ESPINACAS A LA CREMA	S/ 82
CAU CAU DE MARISCOS CON CUBITOS DE PAPAS FRITAS	S/ 80
SALMÓN EN SALSA CREMOSA DE AJÍ MIRASOL PIQUILLOS CONFITADOS, ESPINACAS Y CASHEWS	S/ 82
CORVINA A LA BEURRE BLANC DE LOCHE CON ESPÁRRAGOS SALTEADOS Y PAPA DORADA	S/ 82
PAICHE AMAZÓNICO EN COSTRA DE PALMITOS MAJADO DE YUCA CREMOSO, AJÍ NEGRO Y FAROFA	S/ 82
MEDALLÓN DE LOMO EN SALSA DE HONGOS ANDINOS PASTEL DE PAPAS ANDINAS	S/ 82
BIFE ANGOSTO AMERICANO (400 GR)	S/ 140

HAMBURGUESAS & ENSALADAS

LA HAMBURGUESA DE LA HUACA ACOMPAÑADA DE PAPAS AMARILLAS FRITAS	S/ 55
· QUESO Y TOCINO · SALSA DE CHAMPIGNONES Y PAPITAS AL HILO	
ENSALADA DE CHONTA LECHUGA, PALTA Y CASTAÑAS	S/ 49
ENSALADA DE QUESO DE CABRA BATIDO TOMATES MARINADOS, GRANADA, HOJAS VERDES Y PISTACHOS GARRAPIÑADOS	S/ 54
QUINUA BOWL DE TOMATES ASADOS, CHOCLO, LIMO, QUESO, CUBOS DE PALTA, CULANTRO Y CHIPS ANDINOS CON POLLO	S/ 50 S/ 56

TRADICIÓN PERUANA

CHUPE DE CAMARONES HABAS, CHOCLO Y QUESO	S/ 96
AJÍ DE GALLINA A LA ANTIGUA SOBRE PAPAS AMARILLAS, HUEVO Y QUESO FRESCO	S/ 68
JUANE AL AJÍ NEGRO AHUMADO PANCETA, LANGOSTINOS Y MADURO, SALSA DE COCONA	S/ 80
NUESTRO CLÁSICO LOMO SALTADO CON PAPAS AMARILLAS RÚSTICAS Y ARROZ CON CHOCLO	S/ 79
ARROZ CON PATO ARROZ MELOSO, LÁMINAS DE MAGRET Y SARZA CRIOLLA	S/ 80
SÁBANA DE LOMO CON TACU TACU DE FRIJOL NEGRO EMULSIÓN DE PLÁTANO, CRIOLLITA Y HUEVO FRITO	S/ 78
LANGOSTINOS A LA CRIOLLA SOBRE TACU TACU DE PEPIÁN DE CHOCLO	S/ 84
SOPA CRIOLLA CARNE PICADA, FIDEOS, HUEVO BATIDO, ADEREZO CRIOLLO Y FOCACCIA TOSTADA	S/ 62
ROCOTO RELLENO DE LOMO A LA AREQUIPEÑA GRATINADO CON QUESO	S/ 64

POSTRES

OFRENDA A LA TIERRA POSTRE INSPIRADO EN LOS RITUALES CEREMONIALES DE LOS ANTIGUOS POBLADORES DE LA HUACA PUCLLANA, ELABORADO CON INGREDIENTES NATIVOS COMO LÚCUMA, CACAO, KIWICHA, GUAYABA Y MANÍ	S/ 42
VOLCÁN DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA	S/ 38
CREME BRÛLÉE DE LOCHE	S/ 36
ENCANELADO Y NARANJA	S/ 36
ESFERA DE CHOCOLATE, CAFÉ Y CACAO	S/ 36
SUSPIRO DE LIMEÑA MERENGADO Y HELADO DE CANELA	S/ 36
SUNDAE PUCLLANA HELADO DE VAINILLA, SALSA DE CHOCOLATE, CAMEL Y CASTAÑAS GARRAPIÑADAS	S/ 36
CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y LIMÓN TIERRA DE COCO Y SORBETE DE FRUTOS ROJOS	S/ 36
BOMBONES HELADOS DE CHIRIMOYA MANJAR Y NARANJITAS CONFITADAS	S/ 36
PICARONES CON MIEL DE CHANCACA	S/ 36
HELADOS Y SORBETES (2 BOLAS)	S/ 26

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS



WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

@RESTAURANTHUACAPUCLLANA

HUACA PUCLLANA RESTAURANT

HOUSE BREAD
WITH SMOKED AJI AMARILLO BUTTER

S/ 20



APPETIZERS

SAUTÉED CORN & FRIED CHEESE HUANCAINA SAUCE	S/ 42
CAUSITAS PUCLLANA YELLOW POTATOES WITH AJI AMARILLO, TOPPED WITH SALMON TARTARE	S/ 60
BROILED SCALLOPS WITH PARMESAN CHEESE AND LEMON BUTTER	S/ 62
CRAB CLAWS COVERED WITH SHRIMP IN A LEMON-SOY AND FIVE SPICE SAUCE	S/ 62
ANTICUCHOS, SKEWERED BEEF HEARTS MARINATED WITH DRY PEPPERS, SERVED WITH FRIED CORN AND POTATO	S/ 48
DEEP FRIED CHICKEN THIGHS SAUTÉED IN A BUTTER AND PISCO SAUCE	S/ 46
POTATOES STUFFED WITH MEAT WITH HUANCAINA SAUCE	S/ 44
YUCCA AND CHEESE EMPANADAS WITH COCONA AND AJI SAUCE	S/ 44
FALSE CEBICHE TACOS WITH KIMCHI AND MANGO	S/ 56

STARTERS

BEEF CARPACCIO WITH PESTO SAUCE PECORINO CREAM, RUCULA AND PINE NUTS	S/ 60
ALPACA TONNATO BRAISED ALPACA SLICES, WITH A CREAMY TUNA AND CAPER SAUCE	S/ 60
NIKKEI-STYLE CORVINA TARTARE AVOCADO, INFUSED TAPIOCA CAVIAR AND CRISPY RICE	S/ 72
CLASSIC FISH CEBICHE MARINATED IN LEMON AND CHILI, SERVED WITH CORN AND SWEET POTATOES	S/ 78
FRIED CEBICHE LEMON MARINATED CUBES OF FISH, BREADED AND FRIED, SERVED WITH CRUNCHY ONIONS	S/ 78
CRISPY SHRIMP WITH SPICY TUMBO SAUCE AVOCADO AND SESAME	S/ 64
CRISPY OCTOPUS CREAMED CORN, ARRACACHA PUREE AND ANTICUCHO CHILI SAUCE	S/ 64

FROM OUR KITCHEN

LOCHE RAVIOLI IN SMOKED AJI CREAM SAUCE WITH PECORINO	S/ 65
SHRIMP SPAGHETTI HOMEMADE PASTA WITH SPICY TOMATO SAUCE, PRAWNS, AND PARMESAN FOAM	S/ 86
CREAMY RICE AND CRAYFISH CREOLE STYLE	S/ 98
DUCK MAGRET WITH MOLASSES REDUCTION PUMPKIN PUREE AND CREAMED SPINACH	S/ 82
SEAFOOD CAU CAU AJI AMARILLO STEW WITH FRESH HERBS AND POTATOES	S/ 80
SALMON IN A CREAMY AJI MIRASOL SAUCE SERVED WITH SPINACH, CONFIT PIQUILLO PEPPERS AND CASHEWS	S/ 82
SEA BASS IN LOCHE BEURRE BLANC SAUCE WITH SAUTEED ASPARAGUS AND GOLDEN POTATOES	S/ 82
AMAZONIAN PAICHE IN HEART OF PALM CRUST CREAMY YUCCA MASH, AJI NEGRO AND FAROFA	S/ 82
NORTHERN STYLE ANGUS BEEF STEW WITH CREAMY LIMA BEAN PURÉE	S/ 79
BEEF TENDERLOIN IN ANDEAN MUSHRRROM SAUCE WITH NATIVE POTATO GRATIN	S/ 82
US CERTIFIED ANGUS SIRLOIN STEAK (400 GR)	S/ 140

OUR SANDWICHES & SALADS

LA HUACA BURGERS (SERVED WITH FRIED YELLOW POTATOES) • BACON & CHEESE • MUSHROOM SAUCE & SHOESTRING POTATOES	S/ 55
AMAZONIAN SALAD FRESH HEARTS OF PALM, LETTUCE, AVOCADO AND BRAZIL NUTS	S/ 49
WHIPPED GOAT CHEESE SALAD TOMATOES, POMEGRANATE, MIXED GREENS, AND CAMELIZED PISTACHIOS	S/ 54
QUINUA BOWL BAKED TOMATOES, CORN, QUESO FRESCO, AVOCADO, CILANTRO AND ANDEAN POTATO CHIPS WITH CHICKEN	S/ 50 S/ 56

PERUVIAN TRADITION

CRAYFISH CHOWDER FAVA BEANS, CORN AND CHEESE	S/ 96
AJÍ DE GALLINA, MILDLY SPICY CHICKEN STEW SERVED OVER YELLOW POTATOES AND RICE	S/ 68
JUANE, REGIONAL AMAZONIAN RICE SMOKED PORK AND SHRIMP	S/ 80
LOMO SALTADO MARINATED STRIPS OF BEEF TENDERLOIN SAUTÉED WITH CHILI, ONIONS AND TOMATOES, RUSTIC POTATOES	S/ 79
ARROZ CON PATO CILANTRO INFUSED RICE, SLICES OF DUCK MAGRET, AND CREOLE SALSA	S/ 80
BREADED BEEF TENDERLOIN WITH BLACK BEANS AND RICE TACU-TACU, CREAMY PLANTAIN EMULSION, CRIOLLA SAUCE AND FRIED EGG	S/ 78
SAUTÉED SHRIMP CORN AND RICE TACU-TACU	S/ 84
CREOLE SOUP MINCED BEEF, NOODLES, EGG, CREOLE SEASONING, AND TOASTED FOCACCIA	S/ 62
STUFFED ROCOTO WITH BEEF TENDERLOIN STRIPS AREQUIPA STYLE AND GRILLED WITH CHEESE	S/ 64

DESSERTS

OFFERING TO THE EARTH A DESSERT INSPIRED BY THE CEREMONIAL RITUALS OF THE ANCIENT INHABITANTS OF THE HUACA PUCL- LANA, CRAFTED WITH NATIVE INGREDIENTS SUCH AS LÚCUMA, CACAO, KIWICHA, GUAVA, AND PEANUTS	S/ 42
CHOCOLATE VOLCANO WITH VANILLA ICE CREAM	S/ 38
LOCHE PUMKIN CREME BRÛLÉE	S/ 36
CINNAMON CAKE FILLED WITH CARAMEL CRUNCHY ALMONDS AND ORANGE ZEST	S/ 36
CHOCOLATE, COFFEE AND COCOA SPHERE	S/ 36
SUSPIRO DE LIMEÑA WITH MERINGUE AND CINNAMON ICE CREAM	S/ 36
PUCLLANA SUNDAE VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, CARAMEL AND CAMELIZED CHESTNUTS	S/ 36
WHITE CHOCOLATE AND LEMON CHEESECAKE COCONUT CRUMBLE AND RED BERRIES SORBET	S/ 36
CHOCOLATE AND CHIRIMOYA ICE CREAM BONBONS AND ORANGE CONFIT	S/ 36
PICARONES TRADITIONAL BEIGNETS WITH SYRUP	S/ 36
ICE CREAM AND SORBETS (2 SCOOPS)	S/ 26

OUR PRICES INCLUDE SERVICES AND SALES TAXES



WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

@RESTAURANTHUACAPUCLLANA

