

## ENTRANTES

CAUSA MAR Y TIERRA S/.35  
CAUSA RELLENA DE CANGREJO DEL NORTE Y PALTA CON CALAMARES CRUIENTES.

CAUSA 3 REGIONES S/.36  
COSTA: CAUSA DE CANGREJO Y PALTA.  
SIERRA: CAUSA CON CAMARONES AL ROCOTO/HUA-CATAY.  
SELVA: CAUSA CON PAICHE, COCONA Y CHARAPITA.

CEVICHE CLÁSICO S/.35  
PESCA DEL DÍA. SERVIDO CON ZUMO DE LIMÓN PREPARADO Y TOQUES DE AJÍ LIMO.

ENSALADA PERUANA S/.25  
ECO-TIPOS DE QUINUA, HOJAS VERDES DEL HUERTO Y EMULSIÓN CÍTRICA DE PALTA.

PULPO VÍRGEN ÍQUEÑO S/.35  
FINAS LÁMINAS DE PULPO, OLIVOS DEL VALLE DE ICA DESHIDRATADOS Y AJO CRUIENTE.

TIRADITO BARRANQUINO S/.35  
LÁMINAS DE PESCADO DEL DÍA CON SALSA CÍTRICA DE AJÍ AMARILLO. TOQUES DE PALTA Y BROTES DEL HUERTO.

TIRADITO 3 REGIONES S/.37  
COSTA: ZUMO DE LIMÓN PREPARADO AL NATURAL.  
SIERRA: SALSA CÍTRICA DE ROCOTO.  
SELVA: SALSA DE COCONA CON AJÍ CHARAPITA Y SACHACULANTRO.  
(\*SE PUEDEN SERVIR EN MESA O BARRA.

SÍGUENOS EN REDES

QINCHABARRESTOARTE

QINCHA.BAR.RESTO.ARTE

#BARFRENTEALMAR

## PRINCIPALES

MARINÍ S/.45  
PASTA DELGADA CON CALAMARES Y LANGOSTINOS EN SALSA DE AJÍES LOCALES.

FETTUCINE AREQUIPEÑO S/.45  
PASTA GRUESA CON CAMARONES A LA CREMA, CON AROMAS DE ROCOTO Y HUACATAY.

ARROZ AMAZÓNICO S/.45  
ARROZ CÚRCUMA CON CHORIZO AMAZÓNICO, PALMITOS, NUEZ DE BAHUAJA Y AROMAS DE SACHACULANTRO. SERVIDO EN BIJAO.

ARROZ MOCHE S/.48  
ARROZ MELOSO DE LOCHE Y CULANTRO, CON PATO CONFITADO.

CALAMARES EN SU SIERRA S/.44  
QUINUA CREMOSA CON CALAMARES AL AJO EN SU TINTA, HONGOS DEL VALLE SAGRADO Y EMULSIÓN DE PEREJIL.

ASADO OXAPAMPINO S/.45  
ASADO DE TIRA DE OXAPAMPA, BRASEADO CON PURÉ DE ARRACACHA.

LOMO SALTADO QINCHA S/.40  
AL ACEITE DE CARBÓN Y PAPAS NATIVAS CRUIENTES, CON SU ARROZ CON CHOCLO ORIGINAL.

OSSOBUCO APACHAMANCADO S/.45  
OSSOBUCO EN COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA CON HIERBAS LOCALES ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PALLARES VERDES. (TIPO HUATIA)

ROCOTO RELLENO TRADICIÓN S/.38  
ROCOTO CRUIENTE RELLENO CON CARNE ACOMPAÑADO DE UNA OLLITA CON PASTEL DE PAPA BLANCA GRATINADA, QUESO ANDINO, HUACATAY Y ANÍS.

PESCA DEL DÍA AL CARBON S/.48  
AL ACEITE DE CARBÓN CON PALLARES ESCABECHADOS.

CEVICHE CALIENTE S/.45  
PESCA DEL DÍA Y LANGOSTINOS A LA PIEDRA CON SALSA CÍTRICA DE AJÍES LOCALES. YUCAS CRUIENTES.

## PÍQUEOS – BARRA

CHICHARRON CAPITAL S/.30  
CALAMARES CRUIENTES CON AROMAS DE LIMA Y EMULSION DE CIBOULETTE.

LA CECÍNA & LA COCONA S/.25  
CECINA CON BOLITAS DE PLATANO MAJADO Y SALSA DE COCONA CÍTRICA.

CONCHITAS AL PISCO S/.30  
CONCHITAS AL PISCO GRATINADAS CON PARMESANO

CONCHITAS DEL SUR S/.30  
CONCHITAS FRÍAS AL ROCOTO.

CROQUETAS COSTERAS S/.25  
CROQUETAS DE LA PESCA DEL DÍA CON EMULSIÓN DE AJÍES.

ENROLLADO DE PEJERREY ACEVICHADO S/.25  
FILETES DE PEJERREY ALIMONADO.

SUDADITO DE CHOROS S/.21  
OLLITA CON MEJILLONES SUDADOS.

OSTRAS DEL PUERTO S/.21  
OSTRAS FRESCAS CON LIMÓN.

TIGER SHOT S/.20  
SHOT DE PESCA DEL DÍA CON ZUMO DE LIMON PREPARADO Y NOTAS DE AJÍ LIMO.

TARTAR LIMEÑO S/.28  
TARTAR DE LOMO CON EMULSIÓN DE HIERBAS LOCALES Y CRUIENTES DE PAN DE PAPA.

PULPO AL CARBON DE YUK S/.30  
TENTÁCULO DE PULPO AL ACEITE DE CARBÓN Y HIERBAS ANDINAS.

CROCANTE DE PEJERREY S/.25  
FILETES DE PEJERREY CROCANTES ACOMPAÑADOS DE BRUNOISE CÍTRICO Y EMULSIÓN FRESCA CON TOQUES DE MUÑA.  
(\*SE PUEDEN SERVIR EN MESA O BARRA.

## POSTRES

SUSPIRO DE CUMBE S/.20  
CHIRIMOYA, MANJAR DE CHIRIMOYA Y MERENGUE CRUIENTE.

ARROZ CREME BRULECHE S/.15  
CREME BRULEÉ DE ARROZ CON LECHE.

AMAZONÍA DE LUCUMA S/.20  
CREMOSO DE LUCUMA CON GANACHE DE CHOCOLATE 78% CACAO MORONA.

QUESO HELADO S/.15  
PANNA COTTA DE QUESO HELADO CON MIEL DE SAÚCO.

RANFAÑOTE S/.18  
RANFAÑOTE DE FRUTOS SECOS CON HELADO DE COCO.

## COCTELES

SAN PANCHO S/. 25  
PUNCH AHUMADO CON PALO SANTO, PISCO ITALIA, PIÑA, MIRTILLO.

TIKI-QUNQAY S/. 30  
EL TIKI PROHIBIDO, OLE SMOKY ORIGINAL, DOBLE BLACK, JENGIBRE, MARACUYÁ.

QINCHA JULEP S/. 25  
UN JULEP EXTREMO, VIÑAS DE ORO QUEBRANTA, CARDAMOMO, PIÑA, CYNAR, TORONJIL.

PULQUE 3000 S/. 32  
APERITIVO Y AHUMADO, ALIPUS, APEROL, SHRUB, VERMÚ, SAL AHUMADA DE MARAS

COCO, COCA & COCCHI S/. 25  
BITTER TROPICAL, VIÑAS DE ORO QUEBRANTA, COCA, COCO, COCCHI STORICO, ROSSO ANTICO, CAMPARI.

MR. SHRUB S/. 28  
FRUTOS ROJOS Y SCOTCH, BLACK LABEL, SRUB DE FRUTOS DEL BOSQUE, BENEDICTIN, CHOLATE BITTERS

SELVA MAYA S/. 32  
REFRESCANTE Y ESPECIADO, ALIPUS, FALERNUM, AGUAYMANTO, AJÍ CHARAPITA.

POTRERO MULE S/. 30  
EL EMOLIENTE Y EL CAÑAZO SE JUNTARON, CAÑA ALTA VERDE, ROSSO ANTICO, SIROPE EMOLIENTE, GINGER BEER, MR PERKINS.

BARRANQUINA S/. 25  
UN SOUR CON TOQUES BITTER, VIÑAS DE ORO QUEBRANTA, APEROL, VERMÚ BLANCO, LIMA, TORONJA, HIERBA LUISA.

ENTRE CAÑAS S/. 28  
FUSIÓN DE CAÑAS AMAZÓNICAS Y ANDINAS, CAÑA ALTA AZUL, CACHAZA, LULO, AGUAMIEL, AMARO MONTENEGRO.

FLOR DE CANELA S/. 25  
LA EXPRESIÓN DE LA MIEL, VIÑAS DE ORO QUEBRANTA, CANELA, NARANJA, AMARO MONTENEGRO, AGUAMIEL.

## CERVEZAS ARTESANALES

CURAKA IPA / READ ALE S/. 20  
BARBARIAN HOPPY WHEAT/ PALE ALE S/. 20  
CANDELARIA – LA PATRIOTA / MOCHE LOCHE S/. 18  
CANDELARIA PREMIUM LAGER S/. 15

SAMBUCU33 S/. 35  
LA FLOR DE SAUCO COMO PROTAGONISTA DE ESTE FIZZ, GIN’CA, ST. GERMAIN, VERMÚ BLANCO, TORONJA, MR PERKINS BLOSSOM.

BOHEMIO S/. 28  
REFRESCANTE Y COMPLEJO, VIÑAS DE ORO QUEBRANTA, CARTAVIO SOLERA, HIBISCUS, SHRUB, LUXARDO, MRA PERKINS.

## COCTELES – SIN ALCOHOL

LULO FIZZ S/. 18  
INTENSO Y TROPICAL, LULO, SIROPE, MR PERKINS.

PICAFLOR S/. 18  
REFRESCANTE Y BITTER, ZUMO DE ARÁNDANOS, SHRUB DE FRUTOS DEL BOSQUE, TORONJA, MR PERKINS

CHARAPITA MULE S/. 18  
UN CHARAPITA INTENSO, FALERNUM, AGUAYMANTO, MARACUYÁ, GINGER BEER, AJÍ CHARAPITA

## CLÁSICOS REVERSIONADOS

EL HADA Y EL CONDE S/. 28  
UN NEGRONI ENAMORADO, BOMBAY, CAMPARI, CINZANO ROSSO, ABSENTA Y MANZANA.

HANKY YUPANKY S/. 25  
UN HANKY ACHOLADO, GRIMA ACHOLADO, VERMÚ DE LA CASA, FERNETAGUAYMANTO.

AMAZONIAN REVIVER S/. 30  
DISEÑADO PARA LLENARNOS DE ENERGÍA, AMAXONIAN GIN, LICOR DE NARANJA, COCCHI AMERICANO, LIMÓN, BITTERS.

MANHATTAN DAVIDSON S/. 30  
37 CABALLOS DE FUERZA, OLE SMOKY HARLEY DAVIDSON, VERMÚ DE LA CASA, BITTERS

## CERVEZAS

CUZQUEÑA RUBIA // PILSEN S/. 12  
CUZQUEÑA RED LAGER / TRIGO /MALTA S/. 14  
CORONA // HEINEKEN S/. 15  
ERDINGER FREE S/. 17

## ENTRANTES – BARRA

**CAUSA MAR Y TIERRA** S/. 35  
CAUSA RELLENA DE CANGREJO DEL NORTE Y PALTA CON CALAMARES CRUJIENTES.

**CAUSA 3 REGIONES** S/. 36  
COSTA: CAUSA DE CANGREJO Y PALTA.  
SIERRA: CAUSA CON CAMARONES AL ROCOTO/HUA-CATAY.  
SELVA: CAUSA CON PAICHE, COCONA Y CHARAPITA.

**CEVICHE CLÁSICO** S/. 35  
PESCA DEL DÍA. SERVIDO CON ZUMO DE LIMÓN PREPARADO Y TOQUES DE AJÍ LIMO.

**ENSALADA PERUANA** S/. 25  
ECO-TIPOS DE QUINUA, HOJAS VERDES DEL HUERTO Y EMULSIÓN CÍTRICA DE PALTA.

**PULPO VIRGEN ÍQUEÑO** S/. 35  
FINAS LÁMINAS DE PULPO, OLIVOS DEL VALLE DE ICA DESHIDRATADOS Y AJO CRUJIENTE.

**TIRADITO BARRANQUINO** S/. 35  
LÁMINAS DE PESCADO DEL DÍA CON SALSA CÍTRICA DE AJÍ AMARILLO. TOQUES DE PALTA Y BROTES DEL HUERTO.

**TIRADITO 3 REGIONES** S/. 37  
COSTA: ZUMO DE LIMÓN PREPARADO AL NATURAL.  
SIERRA: SALSA CÍTRICA DE ROCOTO.  
SELVA: SALSA DE COCONA CON AJÍ CHARAPITA Y SACHACULANTRO.

## PÍQUEOS – BARRA

**CHÍCHARRON CAPITAL** S/. 30  
CALAMARES CRUJIENTES CON AROMAS DE LIMA Y EMULSION DE CIBOULETTE.

**LA CECINA & LA COCONA** S/. 25  
CECINA CON BOLITAS DE PLATANO MAJADO Y SALSA DE COCONA CÍTRICA.

**CONCHITAS AL PISCO** S/. 30  
CONCHITAS AL PISCO GRATINADAS CON PARMESANO

**CONCHITAS DEL SUR** S/. 30  
CONCHITAS FRÍAS AL ROCOTO.

**CROQUETAS COSTERAS** S/. 25  
CROQUETAS DE LA PESCA DEL DÍA CON EMULSIÓN DE AJÍES.

**ENROLLADO DE PEJERREY ACEVICHADO** S/. 25  
FILETES DE PEJERREY ALMONADO.

**SUDADITO DE CHOROS** S/. 27  
OLITA CON MEJILLONES SUDADOS.

**OSTRAS DEL PUERTO** S/. 27  
OSTRAS FRESCAS CON LIMÓN.

**TÍIGER SHOT** S/. 20  
SHOT DE PESCA DEL DÍA CON ZUMO DE LIMON PREPARADO Y NOTAS DE AJÍ LIMO.

**TARTAR LÍMEÑO** S/. 28  
TARTAR DE LOMO CON EMULSIÓN DE HIERBAS LOCALES Y CRUJIENTES DE PAN DE PAPA.

**PULPO AL CARBON DE YUK** S/. 30  
TENTÁCULO DE PULPO AL ACEITE DE CARBÓN Y HIERBAS ANDINAS.

**CROCANTE DE PEJERREY** S/. 25  
FILETES DE PEJERREY CROCANTES ACOMPAÑADOS DE BRUNOISE CÍTRICO Y EMULSIÓN FRESCA CON TOQUES DE MUÑA.

**SÍGUENOS EN REDES**



QINCHABARRESTOARTE



QINCHA.BAR.RESTO.ARTE



#BARFRENTEALMAR

## COCTELES

**SAN PANTHO** S/. 25  
PUNCH AHUMADO CON PALO SANTO, PISCO ITALIA, PIÑA, MIRTILLO.

**TÍKI-QUNQAY** S/. 30  
EL TIKI PROHIBIDO, OLE SMOKY ORIGINAL, DOBLE BLACK, JENGIBRE, MARACUYÁ.

**QINCHA JULEP** S/. 25  
UN JULEP EXTREMO, VIÑAS DE ORO QUEBRANTA, CARDAMOMO, PIÑA, CYNAR, TORONJIL.

**PULQUE 3000** S/. 32  
APERITIVO Y AHUMADO, ALIPUS, APEROL, SHRUB, VERMÚ, SAL AHUMADA DE MARAS

**COCO, COCA & COCCHI** S/. 25  
BITTER TROPICAL, VIÑAS DE ORO QUEBRANTA, COCA, COCO, COCCHI STORICO, ROSSO ANTICO, CAMPARI.

**MR. SHRUB** S/. 28  
FRUTOS ROJOS Y SCOTCH, BLACK LABEL, SRUB DE FRUTOS DEL BOSQUE, BENEDICTIN, CHOLATE BITTERS

**SELVA MAYA** S/. 32  
REFRESCANTE Y ESPECIADO, ALIPUS, FALERNUM, AGUAYMANTO, AJÍ CHARAPITA.

**POTRERO MULE** S/. 30  
EL EMOLIENTE Y EL CAÑAZO SE JUNTARON, CAÑA ALTA VERDE, ROSSO ANTICO, SIROPE EMOLIENTE, GINGER BEER, MR PERKINS.

**BARRANQUINA** S/. 25  
UN SOUR CON TOQUES BITTER, VIÑAS DE ORO QUEBRANTA, APEROL, VERMÚ BLANCO, LIMA, TORONJA, HIERBA LUISA.

**ENTRE CAÑAS** S/. 28  
FUSIÓN DE CAÑAS AMAZÓNICAS Y ANDINAS, CAÑA ALTA AZUL, CACHAZA, LULO, AGUAMIEL, AMARO MONTENEGRO.

**FLOR DE CANELA** S/. 25  
LA EXPRESIÓN DE LA MIEL, VIÑAS DE ORO QUEBRANTA, CANELA, NARANJA, AMARO MONTENEGRO, AGUAMIEL.

**SAMBUCU33** S/. 35  
LA FLOR DE SAUCO COMO PROTAGONISTA DE ESTE FIZZ, GIN'CA, ST. GERMAIN, VERMÚ BLANCO, TORONJA, MR PERKINS BLOSSOM.

**BOHEMIO** S/. 28  
REFRESCANTE Y COMPLEJO, VIÑAS DE ORO QUEBRANTA, CARTAVIO SOLERA, HIBISCUS, SHRUB, LUXARDO, MRA PERKINS.

## COCTELES – SIN ALCOHOL

**LULO FIZZ** S/. 18  
INTENSO Y TROPICAL, LULO, SIROPE, MR PERKINS.

**PÍCAFLOR** S/. 18  
REFRESCANTE Y BITTER, ZUMO DE ARÁNDANOS, SHRUB DE FRUTOS DEL BOSQUE, TORONJA, MR PERKINS

**CHARAPITA MULE** S/. 18  
UN CHARAPITA INTENSO, FALERNUM, AGUAYMANTO, MARACUYÁ, GINGER BEER, AJÍ CHARAPITA

## CLÁSICOS REVERSIONADOS

**EL HADA Y EL CONDE** S/. 28  
UN NEGRONI ENAMORADO, BOMBAY, CAMPARI, CINZANO ROSSO, ABSENTA Y MANZANA.

**HANKY YUPANKY** S/. 25  
UN HANKY ACHOLADO, GRIMA ACHOLADO, VERMÚ DE LA CASA, FERNETAGUAYMANTO.

**AMAZONIAN REVIVER** S/. 30  
DISEÑADO PARA LLENARNOS DE ENERGÍA, AMAXONIAN GIN, LICOR DE NARANJA, COCCHI AMERICANO, LIMÓN, BITTERS.

**MANHATTAN DAVIDSON** S/. 30  
37 CABALLOS DE FUERZA, OLE SMOKY HARLEY DAVIDSON, VERMÚ DE LA CASA, BITTERS

## GÍN & TONICS

**MARTÍN MILLERS** S/. 38  
TÓNICA MR. PERKINS Y PEPINO JAPONÉS

**AMAZONIAN GÍN COMPANY** S/. 34  
TÓNICA MR. PERKINS, SACHACULANTRO Y LIMA

**TANQUERAY TEN** S/. 36  
TÓNICA MR. PERKINS ELDER FLOWER Y TORONJA

**CITADELLE** S/. 40  
TONICA FEVER TREE INDIAN, CANELA Y NARANJAV

## CERVEZAS ARTESANALES

**CURAKA IPA** S/. 20

**CURAKA READ ALE** S/. 20

**BARBARIAN HOPPY WHEAT** S/. 20

**BARBARIAN PALE ALE** S/. 20

**CANDELARIA – LA PATRIOTA** S/. 18

**CANDELARIA – MOCHE LOCHE** S/. 18

**CANDELARIA PREMIUM LAGER** S/. 15

## CERVEZAS

**PILSEN** S/. 12

**CUZQUEÑA RUBIA**  S/. 12

**CUZQUEÑA RED LAGER**  S/. 14

**CUZQUEÑA TRIGO**  S/. 14

**CUZQUEÑA MALTA**  S/. 14

**CORONA** S/. 15

**HEINEKEN** S/. 15

**ERDINGER FREE** S/. 17

## BEBIDAS FRÍAS

**GASEOSAS & AGUAS** S/. 6

**NYMBUS (AGUA DE LLUVIA AMAZÓNICA)** S/. 8

**FERRARELLE** S/. 12

**NATIA** S/. 12

## WHISKY

**JHONNY WALKER BLUE LABEL** S/. 95

**JHONNY WALKER GOLD LABEL** S/. 32

**JHONNY WALKER DOUBLE BLACK** S/. 28

**JHONNY WALKER BLACK LABEL** S/. 25

**CHIVAS REGAL 12** S/. 25

**CHIVAS REGAL 18 AÑOS** S/. 30

**GLENFIDDICH 12 AÑOS (SINGLE MALT)** S/. 28

**GLENFIDDICH 15 AÑOS (SINGLE MALT)** S/. 32

**GLENMONRANGIE (SINGLE MALT)** S/. 34

**JACK DANIEL'S (TENNESSEE WHISKEY)** S/. 25

**CHARLES GOODNIGHT 100 PROOF**  
(BOURBON WHISKEY) S/. 90

**OLE SMOKY MOONSHINE**  
HARLEY DAVIDSON (MOONSHINE) S/. 32

## PISCO

**GRIMA** S/. 24

**CAMPO DE ENCANTO** S/. 26

**PACA PACA** S/. 26

**VIÑAS DE ORO** S/. 26

**ÁNGEL NEGRO** S/. 26

**CHOLO MATÍAS** S/. 28

## RON

**CARTAVIO SOLERA** S/. 24

**CARTAVIO XO** S/. 32

**3ACAPA 23 AÑOS** S/. 34

**3ACAPA XO** S/. 50

**DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA** S/. 34

**SANTA TERESA LINAJE** S/. 24

**SANTA TERESA 1796** S/. 34

**HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS** S/. 32

## MEZCAL & TEQUILA

**MEZCAL ALÍPUS SAN LUIS** S/. 35

**TEQUILA DON JULIO REPOSADO** S/. 35