

NUESTRA CARTA



DE NUESTRA COCINA

PAN DE LA CASA S/ 18
CON MANTEQUILLA DE AJÍ AHUMADO

PIQUEOS

CHOCLITO CON QUESO FRITO S/ 38
SALSA HUANCAÍNA

CAUSITAS PUCLLANA S/ 56
DE CANGREJO Y LANGOSTINOS

CONCHITAS EN SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMÓN S/ 56
GRATINADAS A LA PARMESANA

UÑAS DE CANGREJO Y LANGOSTINOS APANADOS S/ 56
CON SALSA CHIFERA DE LIMÓN Y CANELA CHINA AL SILLAU

ANTICUCHITOS DE CORAZÓN S/ 42
CHOCLITO FRITO Y PAPITAS DORADAS

CHICHARRÓN DE POLLO MARINADO EN PISCO S/ 38
CON SALSITA AL LIMÓN

PAPITAS RELLENAS S/ 38
DE CARNE Y QUESO, CON SALSA HUANCAÍNA

EMPANADAS FRITAS DE YUCA RELLENAS DE QUESO S/ 38
AJÍ DE COCONA

FALSOS TAQUITOS DE CEBICHE S/ 52
CON KIMCHI Y MANGO

PARA EMPEZAR

CARPACCIO DE LOMO AL PESTO S/ 56
CREMA DE PECORINO, ARÚGULA, PIÑONES Y TOSTAS DE PAN CAMPESINO

ALPACA TONNATO S/ 56
LÁMINAS DE ALPACA ASADA, CON SALSA CREMOSA DE ATÚN Y ALCAPARRAS

TARTARE DE SALMÓN APALTADO S/ 58
CULANTRO Y LIMÓN

CLÁSICO CEBICHE S/ 72
DE CORVINA O CHARELA Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS

CEBICHE MIXTO CHALACO S/ 72
DE CORVINA, LANGOSTINOS Y PULPO, CON LECHE DE TIGRE DE ROCOTO

CEBICHE FRITO S/ 72
TROZOS DE PESCADO MARINADOS, FRITOS Y SERVIDOS CON LECHE DE TIGRE

LANGOSTINOS AMELCOCHADOS AL TUMBO S/ 59
PALTA Y AJONJOLÍ

PULPO A LA MANTEQUILLA DE AJÍ Y ROCOTO S/ 59
PAPITAS NUEVAS, CHOCLO Y HABAS

RAVIOLES RELLENOS DE LOCHE S/ 61
SALSA DE HONGOS ANDINOS, PESTO DE PECANAS, TOMATES ASADOS Y SETAS CROCANTES

FUSSILLI DE LANGOSTINOS A LO MACHO S/ 72

MAGRET DE PATO AL ALGARROBO S/ 76
PURÉ DE ZAPALLO Y ESPINACAS A LA CREMA

CAU CAU DE MARISCOS S/ 76
CON CUBITOS DE PAPAS FRITAS

ARROZ CON CAMARONES A LA CRIOLLA S/ 88

SALMÓN ORIENTAL S/ 78
VERDURAS SALTEADAS Y ARROZ AL KION

CORVINA O CHARELA EN COSTRA DE QUINUA ROJA S/ 78
PURÉ DE PAPA AMARILLA, ESPÁRRAGOS, ALCACHOFAS Y SALSA DE HONGOS

FILETE DE PAICHE AMAZÓNICO S/ 78
SALSA DE AJÍ NEGRO, MAJADO DE YUCA Y COCO, CHONTA

PANCETA CHAR SIU S/ 72
CHAUFA BLANCO MELOSO AL MIRÍN Y CAMOTE CROCANTE

MEDALLÓN DE LOMO CON REDUCCIÓN DE HONGOS S/ 76
PASTEL GRATINADO DE LOCHE Y PAPA

BIFE ANGOSTO AMERICANO (400 GR) S/ 140

HAMBURGUESAS & ENSALADAS

LA HAMBURGUESA DE LA HUACA S/ 51
ACOMPAÑADA DE PAPAS AMARILLAS FRITAS

- QUESO Y TOCINO
- BBQ Y CEBOLLAS CROCANTES
- SALSA DE CHAMPIGNONES Y PAPITAS AL HILO

ENSALADA DE CHONTA S/ 46
LECHUGA, PALTA Y CASTAÑAS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA S/ 48
LECHUGAS, ARÚGULA, PIQUILLOS CONFITADOS Y PECANAS TOSTADAS

QUINUA BOWL S/ 46
DE TOMATES ASADOS, CHOCLO, LIMO, QUESO, CUBOS DE PALTA, CULANTRO Y CHIPS ANDINOS CON POLLO S/ 52

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS



LENGUADO S/ 98
(CONSULTAR DISPONIBILIDAD)

- CEBICHE / TIRADITO
- A LA MEUNIÈRE
- A LA PLANCHA

TRADICIÓN PERUANA

CHUPE DE CAMARONES S/ 88
HABAS, CHOCLO Y QUESO

AJÍ DE GALLINA A LA ANTIGUA S/ 62
SOBRE PAPAS AMARILLAS, HUEVO Y QUESO FRESCO

JUANE AL AJÍ NEGRO AHUMADO S/ 76
PANCETA, LANGOSTINOS Y MADURO, SALSA DE COCONA

NUESTRO CLÁSICO LOMO SALTADO S/ 75
CON PAPAS AMARILLAS RÚSTICAS Y ARROZ CON CHOCLO

ARROZ CON PATO CONFITADO S/ 76
PIERNA CONFITADA Y Y LÁMINAS DE MAGRET

SÁBANA DE LOMO CON TACU TACU DE FRIJOL NEGRO S/ 72
HUEVO FRITO Y PLÁTANO FRITO

CAMARONES A LA CRIOLLA S/ 88
SOBRE TACU TACU DE PEPIÁN DE CHOCLO

ROCOTO RELLENO DE LOMO A LA AREQUIPEÑA S/ 59
GRATINADO CON QUESO

POSTRES

SUSPIRO DE LIMEÑA MERENGADO Y HELADO DE CANELA S/ 34

VOLCÁN DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA S/ 34

TARTA CALIENTE DE MANJAR Y CASTAÑAS S/ 34
HELADO DE PLÁTANO

MANZANA CARAMELIZADA S/ 34
CREMA DE VAINILLA Y CRUMBLE DE AVELLANAS

ESFERA DE CHOCOLÚCUMA Y KIWICHA S/ 34

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y LIMÓN S/ 34
TIERRA DE COCO Y SORBETE DE FRUTOS ROJOS

BOMBONES HELADOS DE CHIRIMOYA S/ 34
MANJAR Y NARANJITAS CONFITADAS

PICARONES CON MIEL DE CHANCACA S/ 34

HELADOS Y SORBETES S/ 26

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

f | @ @RESTAURANTHUACAPUCLLANA



HUACA PUCLLANA RESTAURANT



HOUSE BREAD S/ 18
WITH SMOKED AJI AMARILLO BUTTER

APPETIZERS

SAUTÉED CORN & FRIED CHEESE S/ 38
HUANCAINA SAUCE

CAUSITAS PUCLLANA S/ 56
YELLOW POTATO AND AJI AMARILLO CAUSA,
TOPPED WITH CRAB & SHRIMP SALAD

BROILED SCALLOPS S/ 56
WITH PARMESAN CHEESE AND LEMON BUTTER

CRAB CLAWS COVERED WITH SHRIMP S/ 56
IN A LEMON-SOY AND FIVE SPICE SAUCE

ANTICUCHOS, SKEWERED BEEF HEARTS S/ 42
MARINATED WITH DRY PEPPERS, SERVED
WITH FRIED CORN AND POTATO

DEEP FRIED CHICKEN THIGHS S/ 38
SAUTÉED IN A BUTTER AND PISCO SAUCE

POTATOES STUFFED WITH MEAT S/ 38
HUANCAINA SAUCE

YUCCA AND CHEESE EMPANADAS S/ 38
WITH COCONA AND AJI SAUCE

FALSE CEBICHE TACOS S/ 52
WITH KIMCHI AND MANGO

STARTERS

BEEF CARPACCIO WITH PESTO SAUCE S/ 56
PECORINO CREAM, RUCULA AND PINE NUTS

ALPACA TONNATO S/ 56
BRAISED ALPACA SLICES, WITH A CREAMY TUNA
AND CAPER SAUCE

SALMON TARTARE S/ 58
AVOCADO, LIME AND CILANTRO

CLASSIC FISH CEBICHE S/ 72
MARINATED IN LEMON AND CHILI, SERVED WITH
CORN AND SWEET POTATOES

FISH, SHRIMP & OCTOPUS CEBICHE S/ 72
WITH ROCOTO LECHE DE TIGRE

FRIED CEBICHE S/ 72
LEMON MARINATED CUBES OF FISH, BREADED
AND FRIED, SERVED WITH CRUNCHY ONIONS

CRISPY SHRIMP WITH SPICY TUMBO SAUCE S/ 59
AVOCADO AND SESAME

OCTOPUS WITH AJÍ AMARILLO BUTTER S/ 59
POTATOES, CORN AND FAVA BEANS

FROM OUR KITCHEN

PUMPKIN RAVIOLI S/ 61
WITH CREAMY ANDEAN MUSHROOM SAUCE, PECAN PESTO
AND BRAISED TOMATOES

FUSSILLI WITH SPICY SHRIMP SAUCE S/ 72

DUCK MAGRET WITH MOLASSES REDUCTION S/ 76
PUMPKIN PUREE AND CREAMED SPINACH

SEAFOOD CAU CAU S/ 76
AJI AMARILLO STEW WITH FRESH HERBS AND POTATOES

RICE WITH CRAYFISH, CREOLE STYLE S/ 88

MISO MARINATED SALMON S/ 78
SAUTÉED VEGETABLES AND GINGER RICE

GRILLED SEA BASS IN RED QUINUA CRUST S/ 78
YELLOW POTATO PUREE, ASPARAGUS, ARTICHOKE
AND MUSHROOM REDUCTION

AMAZONIAN FISH FILET S/ 78
AJI NEGRO SAUCE, YUCCA AND COCONUT PUREE,
FRESH HEARTS OF PALM SALAD

PORK BELLY CHAR SIU S/ 72
WITH FRIED RICE AND CRISPY SWEET POTATOES

GRILLED BEEF TENDERLOIN S/ 76
WITH MUSHROOM REDUCTION, AND POTATO & LOCHE
PUMPKIN GRATIN

US CERTIFIED ANGUS SIRLOIN STEAK (400 GR) S/ 140

OUR SANDWICHES & SALADS

LA HUACA BURGERS S/ 51
(SERVED WITH FRIED YELLOW POTATOES)
• BACON & CHEESE
• BBQ & CRUNCHY ONIONS
• MUSHROOM SAUCE & SHOESTRING POTATOES

AMAZONIAN SALAD S/ 46
FRESH HEARTS OF PALM, LETTUCE, AVOCADO AND
BRAZIL NUTS

GOAT CHEESE SALAD S/ 48
LETTUCE, ARUGULA, PIQUILLO PEPPERS AND
TOASTED PECANS

QUINUA BOWL S/ 46
BAKED TOMATOES, CORN, QUESO FRESCO,
AVOCADO, CILANTRO AND ANDEAN POTATO CHIPS
WITH CHICKEN S/ 52

OUR PRICES INCLUDE SERVICES AND SALES TAXES



FLOUNDER S/ 98
(ACCORDING TO AVAILABILITY)
• CEBICHE / TIRADITO
• MEUNIERE
• GRILLED

PERUVIAN TRADITION

CRAYFISH CHOWDER S/ 88
FAVA BEANS, CORN AND CHEESE

AJÍ DE GALLINA, MILDLY SPICY CHICKEN STEW S/ 62
SERVED OVER YELLOW POTATOES AND RICE

JUANE, REGIONAL AMAZONIAN RICE S/ 76
SMOKED PORK AND SHRIMP

LOMO SALTADO S/ 75
MARINATED STRIPS OF BEEF TENDERLOIN SAUTÉED
WITH CHILI, ONIONS AND TOMATOES, RUSTIC POTATOES

ARROZ CON PATO S/ 76
CILANTRO INFUSED RICE WITH DUCK LEG CONFIT AND
SEARED MAGRET

BEEF TENDERLOIN BREADED AND POUNDED THIN S/ 72
SERVED WITH BLACK BEANS AND RICE "TACU TACU",
FRIED BANANAS AND SUNNY SIDE-UP EGG

SAUTÉED CRAYFISH S/ 88
CORN AND RICE TACU TACU

STUFFED ROCOTOS S/ 59
WITH BEEF TENDERLOIN STRIPS AREQUIPA STYLE
AND GRILLED WITH CHEESE

DESSERTS

SUSPIRO DE LIMEÑA S/ 34
WITH MERINGUE AND CINNAMON ICE CREAM

CHOCOLATE VOLCANO S/ 34
WITH VANILLA ICE CREAM

WARM CARAMEL TART WITH PECAN CRUST S/ 34
WITH BANANA ICE CREAM

CARAMELIZED APPLE S/ 34
VANILLA CREAM AND HAZELNUT CRUMBLE

CHOCOLATE AND LUCUMA SPHERE S/ 34
WITH CRUNCHY KIWICHA

WHITE CHOCOLATE AND LEMON CHEESECAKE S/ 34
COCONUT CRUMBLE AND RED BERRIES SORBET

CHOCOLATE AND CHIRIMOYA ICE CREAM BONBONS S/ 34
AND ORANGE CONFIT

PICARONES S/ 34
TRADITIONAL BEIGNETS WITH SYRUP

ICE CREAM AND SORBETS S/ 26

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

f | @RESTAURANTHUACAPUCLLANA





**TERRAZA
BAR**

NUESTRO BAR

◆ ◆ ◆
TRADICIONAL
PISCO SOUR
SIMPLE 32. / DOBLE 46.

SOURS DE
MACERADOS 34.
COCA, AGUAYMANTO.

CHILCANOS 32.
LIMÓN, HIERBA LUISA,
MORA, KIÓN

ALGARROBINA 34.

CAPITÁN 34.

COSMOPOLITAN 34.

MOJITO DE PISCO 34.

BLOODY MARY 38.

APPLE MARTINI 36.

DAIQUIRI DE FRUTA 36.

PIÑA COLADA 36.

CUBA LIBRE 34.

MARGARITA 34.

MIMOSA 36.

CAIPIRINHA 34.

MOJITO 34.

MANHATTAN 38.

DRY MARTINI 38.

NEGRONI 38.

APEROL SPRITZ 38.

MOSCOW MULE 38.
SMIRNOFF, GINGER BEER,
LIMÓN Y MENTA

CITRIC TONIC 36.
TANQUERAY SEVILLA,
TÓNICA, NARANJA,
LIMA Y LIMÓN

GIN & TONIC 34.

VODKA & TONIC 34.

DE LA CASA

CACAO PUNCH 36.
CAÑA ALTA, VERMOUTH,
TORONJA, MIEL DE CACAO

MATA CUY SOUR 38.
LICOR MATA CUY, LIMÓN,
JARABE

PIÑA BOTANICA 36.
BOTANICOS ANDINOS,
PIÑA, GINGER ALE

NEGRONI COLD BREW 38.
AVELINO, GIN, CAFÉ,
NARANJA

PISCOS

HUARANGAL
QUEBRANTA 24.
MOSTO VERDE 32.

4 GALLOS
QUEBRANTA 26.
MOSTO VERDE 36.

3 GENERACIONES
QUEBRANTA 24.
MOSTO VERDE 36.

VIEJO TONEL
QUEBRANTA 28.
MOSTO VERDE 36.

PORTÓN
QUEBRANTA 28.
MOSTO VERDE 36.

BIONDI 26.

FERREYROS 30.

GRAN COMODORO 34.

WHISKY & BOURBON

JOHNNIE WALKER

RED LABEL 30.

BLACK LABEL 34.

DOUBLE BLACK 42.

SWING 46.

GOLD LABEL 66.

BLUE LABEL 170.

SOMETHING
SPECIAL 30.

CHIVAS REGAL
12 AÑOS - 30.

CHIVAS REGAL
EXTRA - 34.

CHIVAS REGAL
18 AÑOS - 60.

CARDHU
12 AÑOS - 64.

BALLANTINE'S
12 AÑOS - 28.

BUCHANANS
12 AÑOS - 40.

JAMESON
(IRISH WHISKEY) 34.

THE GLENLIVET
FOUNDER'S RESERVE 36.

THE GLENLIVET
15 AÑOS - 80.

THE GLENLIVET
18 AÑOS - 120.

GLENFIDDICH
15 AÑOS - 80.

GLENFIDDICH
18 AÑOS 120.

OLD PARR 34.

OLD PARR SUPERIOR 52.

JACK DANIEL'S 30.

BLACK WHISKEY
ANDEAN BLACK CORN
WHISKEY 42.

SINGLETON 12 AÑOS 50.

SINGLETON 15 AÑOS 70.



TEQUILA

DON JULIO
REPOSADO 65.

JOSE CUERVO
1800 - 38.

JOSE CUERVO
ESPECIAL 30.

JOSE CUERVO
SILVER 30.

PATRON
AÑEJO 60.

PATRON
SILVER 55.

GIN

TANQUERAY 28.

TANQUERAY SEVILLA 34.

TANQUERAY 10 - 44.

GIN BEEFEATER 28.

BEEFEATER 24 - 44.

HENDRICKS 42.

THE LONDON NI - 44.

BOMBAY 30.

- BRITVIC +7.
- FEVERTREE +10.

VODKA

SMIRNOFF 28.

ABSOLUT 30.

ABSOLUT ELYX 42.

STOLICHNAYA 30.

GREY GOOSE 46.

CÎROC 38.

DIGESTIVOS

BAILEYS 30.

LICOR DE MENTA 28.

DRAMBUIE 28.

ANIS DEL MONO 28.



RON

ZACAPA 23 AÑOS - 62.

ZACAPA XO - 120.

HAYANA SELECCIÓN DE
MAESTROS 38.

HAYANA CLUB
7 AÑOS - 30.

APPLETON 30.

APPLETON STATE 30.

APPLETON STATE
12 AÑOS - 32.

APPLETON STATE
21 AÑOS - 70.

BARCELÓ AÑEJO 30.

FLOR DE CAÑA
12 AÑOS - 32.

FLOR DE CAÑA
18 AÑOS - 46.

CERVEZAS

CUSQUEÑA
DORADA, RED LAGER,
TRIGO, MALTA 14.

PILSEN 14.

CRISTAL 14.

RAYMI 16.

IMPORTADAS

STELLA ARTOIS 16.

CORONA 16.

HEINEKEN 16.

AMSTEL 16.

ARTESANALES

ZÁTARA 22.
- MYRDDIN AMERICAN
PALE ALE
- SANDIJUELA
SESSION IPA
- KANPAI SESSION IPA
SINGLE HOP



POR COPA

- VINO TINTO 33.
- VINO BLANCO 33.
- CAVA 33.
- JEREZ 33.
- OPORTO 32.

CAFÉ & INFUSIONES

- AMERICANO 10.
- ESPRESSO 10.
- ESPRESSO DOBLE 14.
- CAPUCCINO 14.
- CORTADO 10.
- CORTADO DOBLE 14.

INFUSIONES PREMIUM
"LA FIDELIA" 12.

SELVA SAGRADA
TÉ VERDE, MEMBRILLO,
MANZANA, LIMÓN,
ACIANO

DULZURA LÚCUMA
LÚCUMA, ANÍS ESTRELLA,
BOTÓN DE ORO

TENTACIÓN DE LOS ANDES
MAÍZ MORADO, AIRAMPO,
HIBISCO, SAUCO, FRESAS,
ROSAS

CHAI DE LOS APUS
TÉ NEGRO, LIMÓN,
BERGAMOTA, FLORES DE
CÁRTAMO

AGUAS, GASEOSAS & JUGOS

- AGUA MINERAL 9.
- LIMONADA 12.
- CHICHA 12.
- GASEOSA 9.
- RED BULL 14.
- JUGOS NATURALES 18.

IMPORTADAS 505 ML

- SAN PELLEGRINO 20.
- ACQUA PANNA 20.



JOHNNIE WALKER.

Tanqueray