

NUESTRA CARTA



PAN DE LA CASA S/ 14
CON MANTEQUILLA DE AJÍ AHUMADO

PIQUEOS

CAUSITAS PUCLLANA S/ 38
CON TARTARE DE TRUCHA, PALTA Y LECHE DE TIGRE

CONCHITAS EN SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMÓN S/ 48
GRATINADAS A LA PARMESANA

UÑAS DE CANGREJO Y LANGOSTINOS APANADOS S/ 48
CON SALSA CHIFERA DE LIMÓN Y CANELA CHINA AL SILLAU

ANTICUCHITOS DE CORAZÓN S/ 38
CHOCLITO FRITO Y PAPITAS DORADAS

CHICHARRÓN DE POLLO MARINADO EN PISCO S/ 36
CON SALSITA AL LIMÓN

PAPITAS RELLENAS S/ 36
DE CARNE Y QUESO, CON SALSA HUANCAÍNA

EMPANADAS FRITAS DE YUCA RELLENAS DE QUESO S/ 36
AJÍ DE COCONA

FALSOS TAQUITOS DE CEBICHE S/ 48
CON KIMCHI Y MANGO

PARA EMPEZAR

TARTARE ORIENTAL DE ATÚN Y PALTA S/ 52
CON TOSTADAS DE TAPIOCA SUFLADA

CARPACCIO DE LOMO EN COSTRA DE PIMIENTA S/ 52
ARÚGULA, RABANITOS ENCURTIDOS, PARMESANO Y TOSTAS DE PAN CAMPESINO

ENSALADA DE LANGOSTINOS AL OLIVO-LIMÓN S/ 52
CON APIO, LIMO Y PALTA

CLÁSICO CEBICHE S/ 64
DE CORVINA O CHARELA Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS

CEBICHE A LA BRASA S/ 68
AL AJÍ AMARILLO CON CHICHARRÓN DE CALAMAR

LANGOSTINOS AMELCOCHADOS AL TUMBO S/ 54
PALTA Y AJONJOLÍ

JALEA DE PEJERREY S/ 46
CAUSA, LECHE DE TIGRE Y TÁRTARA

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

@RESTAURANTHUACAPUCLLANA

DE NUESTRA COCINA

RAVIOLES DE LOCHE S/ 59
A LA CREMA DE QUESOS Y PIMIENTA MOLLE

FUSSILLI DE LANGOSTINOS A LO MACHO S/ 69

ARROZ NEGRO S/ 72
CALAMARES Y ALIOLI DE PIQUILLOS

ARROZ CON CAMARONES A LA CRIOLLA S/ 82

SPAGHETTI A LA CARBONARA DE ATÚN S/ 72

TRUCHA DE LOS ANDES AL CURRY S/ 72
BERENJENAS Y QUINUA

CORVINA O CHARELA EN COSTRA DE QUINUA ROJA S/ 72
PURÉ DE PAPA AMARILLA, ESPÁRRAGOS, ALCACHOFAS Y SALSA DE HONGOS

SUDADO AMAZÓNICO DE PAICHE S/ 74
LECHE DE TIGRE, AJÍ NEGRO Y YUCA

PANCETA CHAR SIU S/ 69
CHAUFA BLANCO MELOSO AL MIRÍN Y CAMOTE CROCANTE

MEDALLÓN DE LOMO CON REDUCCIÓN DE HONGOS DE PINO S/ 72
PAPITAS NATIVAS, VAINITAS, ESPINACAS Y ALMENDRAS

BIFE ANGOSTO ARGENTINO (300 GR) S/ 110

HAMBURGUESAS & ENSALADAS

LA HAMBURGUESA DE LA HUACA S/ 45
ACOMPAÑADA DE PAPAS AMARILLAS FRITAS

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

ENSALADA DE QUESO DE CABRA S/ 45
LECHUGAS, ARÚGULA, PIQUILLOS CONFITADOS Y PECANAS TOSTADAS

QUINUA BOWL S/ 42
DE TOMATES ASADOS, CHOCLO, LIMO, QUESO, CUBOS DE PALTA, CULANTRO Y CHIPS ANDINOS

CON POLLO S/ 48



TRADICIÓN PERUANA

CHUPE DE CAMARONES S/ 82
HABAS, CHOCLO Y QUESO

SECO DE LOMO AL CULANTRO S/ 72
PURE DE PALLARES

CAU CAU DON ARTURO S/ 56
CON CUBITOS DE PAPAS FRITAS

NUESTRO CLÁSICO LOMO SALTADO S/ 69
CON PAPAS AMARILLAS RÚSTICAS Y ARROZ CON CHOCLO

RISOTTO CON SABORES DE "ARROZ CON PATO" S/ 72
TROPEZONES DE CONFIT Y LONJAS DE MAGRET AL HORNO

SÁBANA DE LOMO CON TACU TACU DE FRIJOL NEGRO S/ 69
HUEVO FRITO Y PLÁTANO FRITO

ROCOTO RELLENO DE LOMO A LA AREQUIPEÑA S/ 56
GRATINADO CON QUESO

POSTRES

SUSPIRO DE LIMEÑA MERENGADO Y HELADO DE CANELA S/ 32

VOLCÁN DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA S/ 32

TARTA CALIENTE DE MANJAR Y PECANAS S/ 32
HELADO DE PLÁTANO

BRÛLÉE DE CHOCOLATE, CASTAÑAS Y TUMBO S/ 32

COCO BOWL S/ 32
ARROZ CON LECHE DE COCO, PIÑA Y SORBETE DE MARACUMANGO

WAFFLES DE ZAPALLO S/ 32
MIEL DE PICARÓN Y HELADO DE VAINILLA

TARTA DE QUESO DE CABRA S/ 32
FRUTOS ROJOS Y ROCAS DE ALMENDRAS

BOMBONES HELADOS DE LÚCUMA Y CHIRIMOYA S/ 32

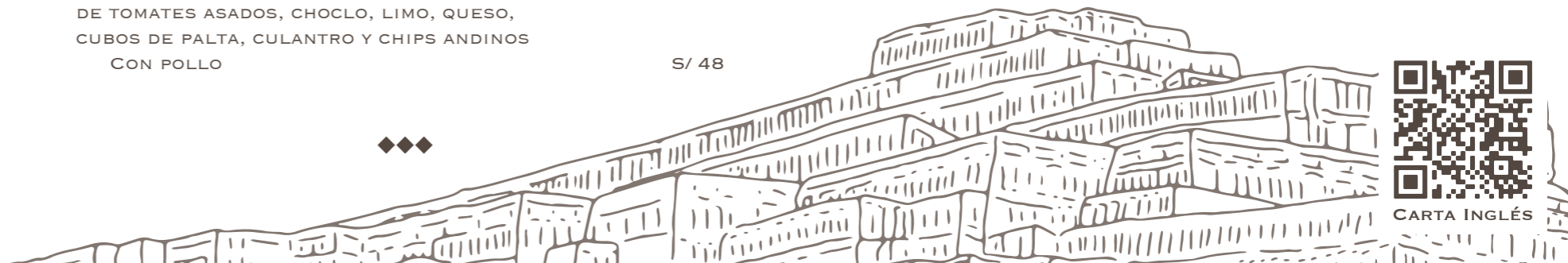
HELADOS Y SORBETES S/ 22

CARROT CAKE (PORCIÓN INDIVIDUAL) S/ 28

NUESTRA EMPRESA APORTA EL 8.1% DE SUS VENTAS PARA LA RESTAURACIÓN DEL MONUMENTO HISTÓRICO



CARTA INGLÉS



HUACA PUCLLANA RESTAURANT

HOUSE BREAD S/ 14
WITH SMOKED AJI AMARILLO BUTTER

APPETIZERS

CAUSITAS PUCLLANA S/ 38
YELLOW POTATOES WITH AJI AMARILLO, TOPPED
WITH TROUT TARTARE

BROILED SCALLOPS S/ 48
WITH PARMESAN CHEESE AND LEMON BUTTER

CRAB CLAWS COVERED WITH SHRIMP S/ 48
IN A LEMON-SOY AND FIVE SPICE SAUCE

ANTICUCHOS, SKEWERED BEEF HEARTS S/ 38
MARINATED WITH DRY PEPPERS, SERVED
WITH FRIED CORN AND POTATO

DEEP FRIED CHICKEN THIGHS S/ 36
SAUTÉED IN A BUTTER AND PISCO SAUCE

POTATOES STUFFED WITH MEAT S/ 36
HUANCAINA SAUCE

YUCCA AND CHEESE EMPANADAS S/ 36
WITH COCONA AND AJI SAUCE

FALSE CEBICHE TACOS S/ 48
WITH KIMCHI AND MANGO

STARTERS

ORIENTAL STYLE TUNA TARTARE S/ 52
PUFFED TAPIOCA TOASTS

BEEF CARPACCIO WITH BLACK PEPPER CRUST S/ 52
RADISH SLICES AND PARMESAN CHEESE

SHRIMP SALAD S/ 52
CELERY, AVOCADO, CILANTRO, LIME & OLIVE OIL

CLASSIC FISH CEBICHE S/ 64
MARINATED IN LEMON AND CHILI, SERVED WITH
CORN AND SWEET POTATOES

BRAISED CEBICHE S/ 68
WITH SMOKED AJÍ AND FRIED CALAMARI

CRISPY SHRIMP WITH SPICY TUMBO SAUCE S/ 54
AVOCADO AND SESAME

FRIED SILVERSIDES S/ 46
CAUSA, LECHE DE TIGRE AND TARTARE SAUCE

FROM OUR KITCHEN

PERUVIAN PUMPKIN RAVIOLI S/ 59
GOAT CHEESE SAUCE AND PINK PEPPER

FUSSILLI WITH SPICY SHRIMP SAUCE S/ 69

BLACK RICE S/ 72
SQUID, SHRIMP, OCTOPUS AND PIQUILLO ALIOLI

RICE WITH CRAYFISH, CREOLE STYLE S/ 82

SPAGHETTI WITH TUNA CARBONARA S/ 72

TROUT FROM THE ANDRES IN CURRY SAUCE S/ 72
EGGPLANTS AND QUINOA

GRILLED SEA BASS IN RED QUINUA CRUST S/ 72
YELLOW POTATO PUREE, ASPARAGUS, ARTICHOKE
AND MUSHROOM REDUCTION

AMAZONIAN FISH STEW S/ 74
WITH “LECHE DE TIGRE”, YUCCA AND AJI NEGRO

PORK BELLY CHAR SIU S/ 69
WITH FRIED RICE AND CRISPY SWEET POTATOES

GRILLED BEEF TENDERLOIN IN ANDEAN MUSHROOM SAUCE S/ 72
NATIVE POTATOES, STRING BEANS, SPINACH AND ALMONDS
ARGENTINIAN SIRLOIN STEAK (300 GR) S/ 110

OUR SANDWICHES

SERVED WITH FRIED YELLOW POTATOES

LA HUACA BURGERS S/ 45
• BACON & CHEESE
• BBQ & CRUNCHY ONIONS
• MUSHROOM SAUCE & SHOESTRING POTATOES

GOAT CHEESE SALAD S/ 45
LETTUCE, ARUGULA, PIQUILLO PEPPERS AND
TOASTED PECANS

QUINUA BOWL S/ 42
BAKED TOMATOES, CORN, QUESO FRESCO,
AVOCADO, CILANTRO AND ANDEAN POTATO CHIPS
WITH CHICKEN S/ 48

PERUVIAN TRADITION

CRAYFISH CHOWDER S/ 82
FAVA BEANS, CORN AND CHEESE

BEEF AND CILANTRO STEW S/ 72
LIMA BEAN PURÉE

CAU CAU DON ARTURO (TRIBE STEW) S/ 56
WITH YELLOW CHILI PEPPER AND FRESH PERUVIAN HERBS

LOMO SALTADO S/ 69
MARINATED STRIPS OF BEEF TENDERLOIN SAUTÉED
WITH CHILI, ONIONS AND TOMATOES, RUSTIC POTATOES

RISOTTO “ARROZ CON PATO” STYLE S/ 72
WITH CILANTRO, DUCK CONFIT AND MAGRET SLICES

BEEF TENDERLOIN BREADED AND POUNDED THIN S/ 69
SERVED WITH BLACK BEANS AND RICE “TACU TACU”,
FRIED BANANAS AND SUNNY SIDE-UP EGG

STUFFED ROCOTOS S/ 56
WITH BEEF TENDERLOIN STRIPS AREQUIPA STYLE
AND GRILLED WITH CHEESE

DESSERTS

SUSPIRO DE LIMEÑA WITH MERINGUE S/ 32
WITH CINNAMON ICE CREAM

CHOCOLATE VOLCANO WITH VANILLA ICE CREAM S/ 32

WARM CARAMEL TART WITH PECAN CRUST S/ 32
WITH BANANA ICE CREAM

CHOCOLATE BRÛLÉE S/ 32
BRAZIL NUTS AND TUMBO (BANANA PASSION FRUIT)

COCO BOWL S/ 32
RICE AND COCONUT MILK, PINEAPPLE AND
PASSIONFRUIT-MANGO SORBET

PUMPKIN WAFFLES WITH “PICARON” FIG HONEY S/ 32
AND VANILLA ICE CREAM

RUSTIC GOAT CHEESECAKE S/ 32
BERRIES AND CRUNCHY ALMOND TRUFFLES

CHOCOLATE & LUCUMA/CHIRIMOYA ICE CREAM BONBONS S/ 32

ICE CREAM AND SORBETS S/ 22

CARROT CAKE (SLICE) S/ 28

THE RESTAURANT CONTRIBUTES 8.1% OF ITS SALES FOR THE
RESTORATION OF THE HISTORIC MONUMENT

OUR PRICES INCLUDE SERVICES AND SALES TAXES

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

  @RESTAURANTHUACAPUCLLANA



WHISKY & BOURBON

- JW RED LABEL 28.
- JW BLACK LABEL 34.
- JW DOUBLE BLACK 42.
- JW SWING 46.
- JW GOLD LABEL 64.
- JW BLUE LABEL 130.
- SOMETHING SPECIAL 28.
- CHIVAS REGAL 12 AÑOS - 28.
- CHIVAS REGAL EXTRA - 34.
- CHIVAS REGAL 18 AÑOS - 60.
- CARDHU 12 AÑOS - 64.
- BALLANTINE'S 12 AÑOS - 28.
- BUCHANANS 12 AÑOS - 38.
- JAMESON (IRISH WHISKEY) 32.
- THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE 36.
- THE GLENLIVET 15 AÑOS - 54.
- THE GLENLIVET 18 AÑOS - 60.
- GLENFIDDICH 15 AÑOS - 50.
- GLENFIDDICH 18 AÑOS 60.
- OLD PARR 32.
- OLD PARR SUPERIOR 52.
- JACK DANIEL'S 28.

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.

AGUAS, GASEOSAS & JUGOS

- AGUA MINERAL 9.
- GASEOSA 9.
- RED BULL 12.
- JUGOS NATURALES 16.
- IMPORTADAS 505 ML
- SAN PELLEGRINO 20.
- ACQUA PANNA 20.



**TERRAZA
BAR**


JOHNNIE WALKER.

Tanqueray

NUESTRO BAR

TRADICIONAL PISCO SOUR
SIMPLE 30. / DOBLE 42.

SOURS DE MACERADOS 32.
COCA, AGUAYMANTO.

CHILCANOS 30.
LIMÓN, HIERBA LUISA, MORA, KION

ALGARROBINA 30.

CAPITÁN 30.

COSMOPOLITAN 30.

MOJITO DE PISCO 30.

BLOODY MARY 30.

APPLE MARTINI 30.

DAIQUIRI DE FRUTA 30.

PIÑA COLADA 30.

CUBA LIBRE 30.

MARGARITA 30.

CAIPIRINHA 30.

MOJITO 30.

MANHATTAN 38.

DRY MARTINI 38.

NEGRONI 36.

APEROL SPRITZ 36.

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

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

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

JW SPRITZ 38.
JW BLACK, GINGER BEER, APPEROL, 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.

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO 65.

JOSE CUERVO 1800 - 38.

JOSE CUERVO ESPECIAL 30.

JOSE CUERVO SILVER 30.

PATRON ANEJO 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 + 6.
FEVERTREE + 9.

VODKA

SMIRNOFF 28.

ABSOLUT 30.

ABSOLUT ELYX 42.

STOLICHNAYA 30.

GREY GOOSE 46.

DIGESTIVOS

BAILEYS 30.

LICOR DE MENTA 28.

DRAMBUIE 28.

ANIS DEL MONO 28.

RON

ZACAPA 23 AÑOS - 46.

ZACAPA XO - 90.

HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS 38.

HAVANA CLUB 7 AÑOS - 30.

APPLETON 30.

APPLETON STATE 30.

APPLETON STATE 12 AÑOS - 32.

APPLETON STATE 21 AÑOS - 70.

BARCELÓ ANEJO 30.

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS - 32.

FLOR DE CAÑA 18 AÑOS - 46.

CERVEZAS

CUSQUEÑA
DORADA, RED LAGER, TRIGO, MALTA 14V.

PILSEN 14.

CRISTAL 14.

RAYMI 16.

IMPORTADAS

STELLA ARTOIS 16.

CORONA 16.

ESTRELLA GALICIA 16.

ARTESANALES

ZÁTARA 22.
- MYRDDIN AMERICAN PALE ALE
- DIPPEL BRITISH STRONG ALE
- KANPAI SESSION IPA SINGLE HOP

INVICTUS 22.
- ALQUIMISTA (DUBBEL) - SANTOS (AMBEE)