

NUESTRA CARTA



PAN DE LA CASA
CON MANTEQUILLA DE AJÍ AHUMADO

S/ 14

PIQUEOS

CHOCLOITO CON QUESO FRITO
SALSA HUANCAÍNA

S/ 34

CONCHITAS EN SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMÓN
GRATINADAS A LA PARMESANA

S/ 48

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

S/ 48

ANTICUCHITOS DE CORAZÓN
CHOCLOITO FRITO Y PAPITAS DORADAS

S/ 38

CHICHARRÓN DE POLLO MARINADO EN PISCO
CON SALSITA AL LIMÓN

S/ 36

PAPITAS RELLENAS
DE CARNE Y QUESO, CON SALSA HUANCAÍNA

S/ 36

EMPANADAS FRITAS DE YUCA RELLENAS DE QUESO
AJÍ DE COCONA

S/ 36

FALSOS TAQUITOS DE CEBICHE
CON KIMCHI Y MANGO

S/ 48

PARA EMPEZAR

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

S/ 52

TARTARE DE SALMÓN APALTADO
CULANTRO Y LIMÓN

S/ 52

CLÁSICO CEBICHE
DE CORVINA O CHARELA Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS

S/ 68

TIRADITO CARRETILLERO
LECHE DE TIGRE AHUMADA, PALTA Y CHICHARRÓN
DE CALAMAR

S/ 68

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

S/ 68

LANGOSTINOS AMELCOCHADOS AL TUMBO
PALTA Y AJONJOLÍ

S/ 54

CAUSA CON ESCABECHE CALIENTE DE CAMARONES

S/ 64

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

S/ 56

DE NUESTRA COCINA

RAVIOLES DE LOCHE
A LA CREMA DE QUESOS Y PIMIENTA MOLLE

S/ 59

FUSSILLI DE LANGOSTINOS A LO MACHO

S/ 69

ARROZ NEGRO CON CAMARONES
CALAMAR FRITO Y ALIOLI DE PIQUILLOS

S/ 82

CORVINA O CHARELA A LA CHORRILLANA
CON PAPAS DORADAS Y ARROZ

S/ 72

CHITA A LA MEUNIERE
ALCAPARRAS, POROS CONFITADOS Y PAPA DORADA

S/ 82

SALMÓN AL CURRY
BERENJENAS Y QUINUA

S/ 72

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

S/ 72

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

S/ 74

PANCETA CHAR SIU
CHAUFA BLANCO MELOSO AL MIRÍN Y CAMOTE CROCANTE

S/ 69

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

S/ 72

BIFE ANGOSTO AMERICANO (400 GR)

S/ 120

HAMBURGUESAS & ENSALADAS

LA HAMBURGUESA DE LA HUACA
ACOMPAÑADA DE PAPAS AMARILLAS FRITAS

S/ 49

· QUESO Y TOCINO

· BBQ Y CEBOLLAS CROCANTES

· SALSA DE CHAMPIGNONES Y PAPITAS AL HILO

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

S/ 45

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

S/ 42

S/ 48

TRADICIÓN PERUANA

CHUPE DE CAMARONES
HABAS, CHOCLO Y QUESO

S/ 82

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

S/ 59

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

S/ 72

CAU CAU DON ARTURO
CON CUBITOS DE PAPAS FRITAS

S/ 56

NUESTRO CLÁSICO LOMO SALTADO
CON PAPAS AMARILLAS RÚSTICAS Y ARROZ CON CHOCLO

S/ 69

RISOTTO CON SABORES DE “ARROZ CON PATO”
TROPEZONES DE CONFIT Y LONJAS DE MAGRET AL HORNO

S/ 72

SÁBANA DE LOMO CON TACU TACU DE FRIJOL NEGRO
HUEVO FRITO Y PLÁTANO FRITO

S/ 69

CAMARONES A LA CRIOLLA
SOBRE TACU TACU DE PEPIÁN DE CHOCLO

S/ 82

ROCOTO RELLENO DE LOMO A LA AREQUIPEÑA
GRATINADO CON QUESO

S/ 56

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 CASTAÑAS
HELADO DE PLÁTANO

S/ 32

CHOCO-MANÍ
CACAO, MANÍ, CAMEL Y PRALINÉ

S/ 32

ESFERA DE CAFÉ Y CARAMELO
MACAMBO CROCANTE Y CREMA DE QUESO

S/ 32

COCO BOWL
PIÑA, MANGO Y MARACUYÁ

S/ 32

TARTA DE QUESO DE CABRA
FRUTOS ROJOS Y ROCAS DE ALMENDRAS

S/ 32

BOMBONES HELADOS DE LÚCUMA Y CHIRIMOYA

S/ 32

CARROT CAKE CON MANJAR Y CREMA DE QUESO

S/ 32

HELADOS Y SORBETES

S/ 22

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS



WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

f | @ @RESTAURANTHUACAPUCLLANA



HUACA PUCLLANA RESTAURANT

HOUSE BREAD
WITH SMOKED AJI AMARILLO BUTTER

S/ 14

APPETIZERS

SAUTÉED CORN & FRIED CHEESE
HUANCAINA SAUCE

S/ 34

BROILED SCALLOPS
WITH PARMESAN CHEESE AND LEMON BUTTER

S/ 48

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

S/ 48

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

S/ 38

DEEP FRIED CHICKEN THIGHS
SAUTÉED IN A BUTTER AND PISCO SAUCE

S/ 36

POTATOES STUFFED WITH MEAT
HUANCAINA SAUCE

S/ 36

YUCCA AND CHEESE EMPANADAS
WITH COCONA AND AJI SAUCE

S/ 36

FALSE CEBICHE TACOS
WITH KIMCHI AND MANGO

S/ 48

STARTERS

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

S/ 52

SALMON TARTARE
AVOCADO, LIME AND CILANTRO

S/ 52

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

S/ 68

TIRADITO WITH SMOKED LECHE DE TIGRE
AVOCADO AND FRIED CALAMARI

S/ 68

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

S/ 68

CRISPY SHRIMP WITH SPICY TUMBO SAUCE
AVOCADO AND SESAME

S/ 54

POTATO CAUSA WITH SAUTÉED CRAYFISH
PICKLED ONIONS

S/ 64

OCTOPUS WITH AJÍ AMARILLO BUTTER
POTATOES, CORN AND FAVA BEANS

S/ 56

FROM OUR KITCHEN

PERUVIAN PUMPKIN RAVIOLI
GOAT CHEESE SAUCE AND PINK PEPPER

S/ 59

FUSSILLI WITH SPICY SHRIMP SAUCE

S/ 69

BLACK RICE WITH CRAYFISH
FRIED SQUID AND PIQUILLO ALIOLI

S/ 82

SEABASS CHORRILLANA
A TOMATO, ONION AND AJI SAUCE WITH YELLOW POTATOES
AND RICE

S/ 72

ROCKFISH MEUNIERE
CAPERS, CONFIT LEEKS AND YELLOW POTATOES

S/ 82

SALMON IN CURRY SAUCE
EGGPLANTS AND QUINOA

S/ 72

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

S/ 72

AMAZONIAN FISH FILET
AJI NEGRO SAUCE, YUCCA AND COCONUT PURÉ,
FRESH HEARTS OF PALM SALAD

S/ 74

PORK BELLY CHAR SIU
WITH FRIED RICE AND CRISPY SWEET POTATOES

S/ 69

GRILLED BEEF TENDERLOIN IN ANDEAN MUSHROOM SAUCE
NATIVE POTATOES, STRING BEANS, SPINACH AND ALMONDS

S/ 72

US CERTIFIED ANGUS SIRLOIN STEAK (400 GR)

S/ 120

OUR SANDWICHES & SALADS

LA HUACA BURGERS
(SERVED WITH FRIED YELLOW POTATOES)

S/ 49

- BACON & CHEESE
- BBQ & CRUNCHY ONIONS
- MUSHROOM SAUCE & SHOESTRING POTATOES

GOAT CHEESE SALAD
LETTUCE, ARUGULA, PIQUILLO PEPPERS AND
TOASTED PECANS

S/ 45

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

S/ 42

S/ 48

PERUVIAN TRADITION

CRAYFISH CHOWDER
FAVA BEANS, CORN AND CHEESE

S/ 82

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

S/ 59

JUANE, REGIONAL AMAZONIAN RICE
SMOKED PORK AND SHRIMP

S/ 72

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

S/ 56

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

S/ 69

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

S/ 72

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

S/ 69

SAUTÉED CRAYFISH
CORN AND RICE TACU TACU

S/ 82

STUFFED ROCOTOS
WITH BEEF TENDERLOIN STRIPS AREQUIPA STYLE
AND GRILLED WITH CHEESE

S/ 56

DESSERTS

SUSPIRO DE LIMEÑA WITH MERINGUE
WITH CINNAMON ICE CREAM

S/ 32

CHOCOLATE VOLCANO WITH VANILLA ICE CREAM

S/ 32

WARM CARAMEL TART WITH PECAN CRUST
WITH BANANA ICE CREAM

S/ 32

CHOCO-MANÍ
CACAO, PEANUTS, CARAMEL AND PRALINÉ

S/ 32

COFFEE-CARAMEL SPHERE
MACAMBO AND CHEESE CREAM

S/ 32

COCO BOWL
PINEAPPLE, MANGO AND PASSION FRUIT

S/ 32

RUSTIC GOAT CHEESECAKE
BERRIES AND CRUNCHY ALMOND TRUFFLES

S/ 32

CHOCOLATE & LUCUMA/CHIRIMOYA ICE CREAM BONBONS

S/ 32

CARROT CAKE WITH CARAMEL AND CREAM CHEESE

S/ 28

ICE CREAM AND SORBETS

S/ 22

OUR PRICES INCLUDE SERVICES AND SALES TAXES

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

  @RESTAURANTHUACAPUCLLANA





**TERRAZA
BAR**

NUESTRO BAR

TRADICIONAL PISCO SOUR

SIMPLE 32. / DOBLE 46.

SOURS DE MACERADOS 32.

COCA, AGUAYMANTO.

CHILCANOS 30.

LIMÓN, HIERBA LUISA,
MORA, KIÓN

ALGARROBINA 32.

CAPITÁN 32.

COSMOPOLITAN 32.

MOJITO DE PISCO 32.

BLOODY MARY 36.

APPLE MARTINI 32.

DAIQUIRI DE FRUTA 34.

PIÑA COLADA 34.

CUBA LIBRE 32.

MARGARITA 32.

CAIPIRINHA 32.

MOJITO 32.

MANHATTAN 38.

DRY MARTINI 38.

NEGRONI 36.

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 28.

BLACK LABEL 34.

DOUBLE BLACK 42.

SWING 46.

GOLD LABEL 64.

BLUE LABEL 150.

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.

BLACK WHISKEY
ANDEAN BLACK CORN
WHISKEY 42.

SINGLETON 12 AÑOS 42.

SINGLETON 15 AÑOS 64.



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 N1 - 44.

BOMBAY 30.

- BRITVIC +6.
- FEVERTREE +9.

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 - 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 AÑEJO 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.

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