

NUESTRA CARTA



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

PIQUEOS

CAUSITAS PUCLLANA S/ 33
CON TARTARE DE SALMÓN, PALTA Y LECHE DE TIGRE

CONCHITAS EN SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMÓN S/ 42
GRATINADAS A LA PARMESANA

UÑAS DE CANGREJO Y LANGOSTINOS APANADOS S/ 42
CON SALSA CHIFERA DE LIMÓN Y CANELA CHINA AL SILLAU

ANTICUCHITOS DE CORAZÓN S/ 34
CHOCLITO FRITO Y PAPITAS DORADAS

CHICHARRÓN DE POLLO MARINADO EN PISCO S/ 34
CON SALSITA AL LIMÓN

PAPITAS RELLENAS S/ 32
DE CARNE Y QUESO, CON SALSA HUANCAÍNA

ALMEJAS A LA CHALACA S/ 32

FALSOS TAQUITOS DE CEBICHE S/ 45
CON KIMCHI Y MANGO

PARA EMPEZAR

CARPACCIO DE SALMÓN S/ 45
CON ALCAPARRAS CROCANTES

CARPACCIO DE LOMO EN COSTRA DE PIMIENTA S/ 48
ARÚGULA, RABANITOS ENCURTIDOS, PARMESANO Y TOSTAS DE PAN CAMPESINO

ENSALADA DE LANGOSTINOS AL OLIVO-LIMÓN S/ 49
CON APIO, LIMO Y PALTA

CLÁSICO CEBICHE S/ 59
DE CORVINA O CHARELA Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS

CEBICHE CARRETILLERO S/ 62
AL AJÍ AMARILLO CON CHICHARRÓN DE CALAMAR

CEBICHE FRITO S/ 59
TROZOS DE PESCADO MARINADOS, FRITOS Y SERVIDOS CON LECHE DE TIGRE

LANGOSTINOS AMELCOCHADOS AL TUMBO S/ 49
PALTA Y AJONJOLÍ

JALEA DE PEJERREY S/ 42
CAUSA, LECHE DE TIGRE Y TÁRTARA

DE NUESTRA COCINA

RAVIOLES DE LOCHE S/ 54
A LA CREMA DE QUESOS Y PIMIENTA MOLLE

FUSSILLI DE LANGOSTINOS A LO MACHO S/ 65

ARROZ NEGRO S/ 69
CALAMARES Y ALIOLI DE PIQUILLOS

SPAGHETTI A LA CARBONARA DE ATÚN S/ 67

SALMÓN EN SALSA CREMOSA DE AJÍ MIRASOL S/ 69
PIQUILLOS CONFITADOS, ESPINACAS Y CASHEWS CON QUINUA SALTADA CON VERDURAS

CORVINA O CHARELA EN COSTRA DE QUINUA ROJA S/ 69
PURÉ DE PAPA AMARILLA, ESPÁRRAGOS, ALCACHOFAS Y SALSA DE HONGOS

SUDADO AMAZÓNICO DE PAICHE S/ 69
LECHE DE TIGRE, AJÍ NEGRO Y YUCA

PANCETA CHAR SIU S/ 65
CHAUFA BLANCO MELOSO AL MIRÍN Y CAMOTE CROCANTE

MEDALLÓN DE LOMO CON REDUCCIÓN DE HONGOS DE PINO S/ 69
PAPITAS NATIVAS, VAINITAS, ESPINACAS Y ALMENDRAS

BIFE ANGOSTO ARGENTINO (300 GR) S/ 99

HAMBURGUESAS & ENSALADAS

LA HAMBURGUESA DE LA HUACA S/ 42
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/ 42
LECHUGAS, ARÚGULA, PIQUILLOS CONFITADOS Y PECANAS TOSTADAS

QUINUA BOWL S/ 34
DE TOMATES ASADOS, CHOCLO, LIMO, QUESO, CUBOS DE PALTA, CULANTRO Y CHIPS ANDINOS
CON POLLO S/ 42



TRADICIÓN PERUANA

REPONEDORA PARIHUELA S/ 72
DE PESCADOS Y MARISCOS A LA CRIOLLA

SECO DE LOMO AL CULANTRO S/ 69
PURE DE PALLARES

CAU CAU DON ARTURO S/ 51
CON CUBITOS DE PAPAS FRITAS

NUESTRO CLÁSICO LOMO SALTADO S/ 67
CON PAPAS AMARILLAS RÚSTICAS Y ARROZ CON CHOCLO

RISOTTO CON SABORES DE “ARROZ CON PATO” S/ 69
TROPEZONES DE CONFIT Y LONJAS DE MAGRET AL HORNO

SÁBANA DE LOMO CON TACU TACU DE FRIJOL NEGRO S/ 62
HUEVO FRITO Y PLÁTANO FRITO

ROCOTO RELLENO DE LOMO A LA AREQUIPEÑA S/ 52
GRATINADO CON QUESO

POSTRES

SUSPIRO DE LIMEÑA MERENGADO Y HELADO DE CANELA S/ 28

VOLCÁN DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA S/ 28

TARTA CALIENTE DE MANJAR Y PECANAS S/ 28
HELADO DE PLÁTANO

BRÛLÉE DE CHOCOLATE, CASTAÑAS Y TUMBO S/ 28

COCO BOWL S/ 28
ARROZ CON LECHE DE COCO, PIÑA Y SORBETE DE MARACUMANGO

WAFFLES DE ZAPALLO S/ 28
MIEL DE PICARÓN Y HELADO DE VAINILLA

TARTA DE QUESO DE CABRA S/ 28
FRUTOS ROJOS Y ROCAS DE ALMENDRAS

BOMBONES HELADOS DE LÚCUMA Y CHOCOLATE S/ 28

HELADOS Y SORBETES S/ 18

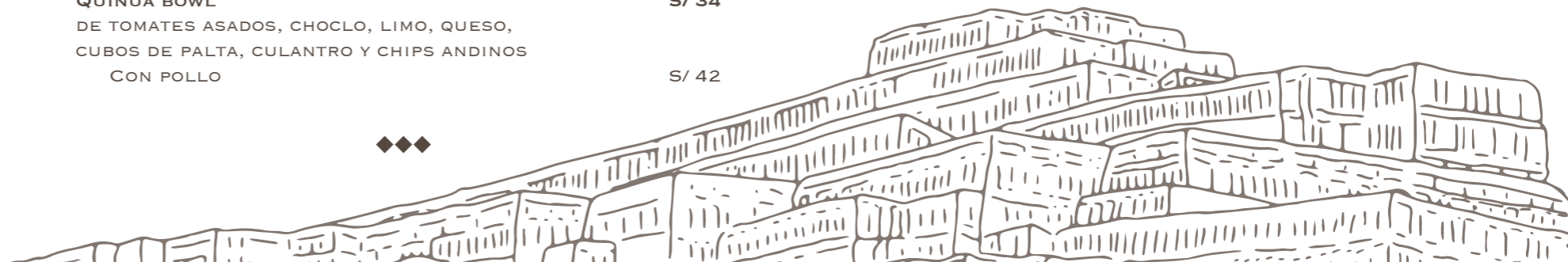
CARROT CAKE (PORCIÓN INDIVIDUAL) S/ 14

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

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

@RESTAURANTHUACAPUCLLANA



HUACA PUCLLANA RESTAURANT

HOUSE BREAD S/ 14
WITH SMOKED AJI AMARILLO BUTTER

APPETIZERS

CAUSITAS PUCLLANA S/ 33
YELLOW POTATOES WITH AJI AMARILLO, TOPPED
WITH SALMON TARTARE

BROILED SCALLOPS S/ 42
WITH PARMESAN CHEESE AND LEMON BUTTER

CRAB CLAWS COVERED WITH SHRIMP S/ 42
IN A LEMON-SOY AND FIVE SPICE SAUCE

ANTICUCHOS, SKEWERED BEEF HEARTS S/ 34
MARINATED WITH DRY PEPPERS, SERVED
WITH FRIED CORN AND POTATO

DEEP FRIED CHICKEN THIGHS S/ 34
SAUTÉED IN A BUTTER AND PISCO SAUCE

POTATOES STUFFED WITH MEAT S/ 32
HUANCAINA SAUCE

CLAMS WITH CHALACA SAUCE S/ 32
ONIONS, TOMATO, CORN AND LIME

FALSE CEBICHE TACOS S/ 45
WITH KIMCHI AND MANGO

STARTERS

SALMON CARPACCIO S/ 45
WITH CRUNCHY CAPERS

BEEF CARPACCIO WITH BLACK PEPPER CRUST S/ 48
RADISH SLICES AND PARMESAN CHEESE

SHRIMP SALAD S/ 49
CELERY, AVOCADO, CILANTRO, LIME & OLIVE OIL

CLASSIC FISH CEBICHE S/ 59
MARINATED IN LEMON AND CHILI, SERVED WITH
CORN AND SWEET POTATOES

CEBICHE CARRETILLERO S/ 62
WITH SMOKED AJÍ AND FRIED CALAMARI

FRIED CEBICHE S/ 59
LEMON MARINATED CUBES OF FISH, BREADED
AND FRIED, SERVED WITH CRUNCHY ONIONS

CRISPY SHRIMP WITH SPICY TUMBO SAUCE S/ 49
AVOCADO AND SESAME

FRIED SILVERSIDES S/ 42
CAUSA, LECHE DE TIGRE AND TARTARE SAUCE

FROM OUR KITCHEN

PERUVIAN PUMPKIN RAVIOLI S/ 54
GOAT CHEESE SAUCE AND PINK PEPPER

FUSSILLI WITH SPICY SHRIMP SAUCE S/ 65

BLACK RICE S/ 69
SQUID, SHRIMP, OCTOPUS AND PIQUILLO ALIOLI

SPAGHETTI WITH TUNA CARBONARA S/ 67

SALMON IN CREAMY AJI SAUCE S/ 69
CONFIT PIQUILLO PEPPERS, SPINACH, CASHEW
AND SAUTÉED QUINOA WITH VEGETABLES

GRILLED SEA BASS IN RED QUINUA CRUST S/ 69
YELLOW POTATO PUREE, ASPARAGUS, ARTICHOKE
AND MUSHROOM REDUCTION

AMAZONIAN FISH STEW S/ 69
WITH “LECHE DE TIGRE”, YUCCA AND AJI NEGRO

PORK BELLY CHAR SIU S/ 65
WITH FRIED RICE AND CRISPY SWEET POTATOES

GRILLED BEEF TENDERLOIN IN ANDEAN MUSHROOM SAUCE S/ 69
NATIVE POTATOES, STRING BEANS, SPINACH AND ALMONDS

ARGENTINIAN SIRLOIN STEAK (300 GR) S/ 99

OUR SANDWICHES
SERVED WITH FRIED YELLOW POTATOES

LA HUACA BURGERS S/ 42
· BACON & CHEESE
· BBQ & CRUNCHY ONIONS
· MUSHROOM SAUCE & SHOESTRING POTATOES

GOAT CHEESE SALAD S/ 42
LETTUCE, ARUGULA, PIQUILLO PEPPERS AND
TOASTED PECANS

QUINUA BOWL S/ 34
BAKED TOMATOES, CORN, QUESO FRESCO,
AVOCADO, CILANTRO AND ANDEAN POTATO CHIPS
WITH CHICKEN S/ 42

PERUVIAN TRADITION

PERUVIAN FISH AND SEAFOOD BULLABAISE S/ 72

BEEF AND CILANTRO STEW S/ 69
LIMA BEAN PURÉE

CAU CAU DON ARTURO (TRIBE STEW) S/ 51
WITH YELLOW CHILI PEPPER AND FRESH PERUVIAN HERBS

LOMO SALTADO S/ 67
MARINATED STRIPS OF BEEF TENDERLOIN SAUTÉED
WITH CHILI, ONIONS AND TOMATOES, RUSTIC POTATOES

RISOTTO “ARROZ CON PATO” STYLE S/ 69
WITH CILANTRO, DUCK CONFIT AND MAGRET SLICES

BEEF TENDERLOIN BREADED AND POUNDED THIN S/ 62
SERVED WITH BLACK BEANS AND RICE “TACU TACU”,
FRIED BANANAS AND SUNNY SIDE-UP EGG

STUFFED ROCOTOS S/ 52
WITH BEEF TENDERLOIN STRIPS AREQUIPA STYLE
AND GRILLED WITH CHEESE

DESSERTS

SUSPIRO DE LIMEÑA WITH MERINGUE S/ 28
WITH CINNAMON ICE CREAM

CHOCOLATE VOLCANO WITH VANILLA ICE CREAM S/ 28

WARM CARAMEL TART WITH PECAN CRUST S/ 28
WITH BANANA ICE CREAM

CHOCOLATE BRÛLÉE S/ 28
BRAZIL NUTS AND TUMBO (BANANA PASSION FRUIT)

COCO BOWL S/ 28
RICE AND COCONUT MILK, PINEAPPLE AND
PASSIONFRUIT-MANGO SORBET

PUMPKIN WAFFLES WITH “PICARON” FIG HONEY S/ 28
AND VANILLA ICE CREAM

RUSTIC GOAT CHEESECAKE S/ 28
BERRIES AND CRUNCHY ALMOND TRUFFLES

CHOCOLATE & LUCUMA ICE CREAM BONBONS S/ 28

ICE CREAM AND SORBETS S/ 18

CARROT CAKE (SLICE) S/ 14

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

