

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

CARPACCIO DE LOMO AL PESTO S/ 52
CREMA DE PECORINO, ARÚGULA, PIÑONES Y TOSTAS DE PAN CAMPESINO

TARTARE DE ATÚN APALTADO S/ 42
CULANTRO Y LIMÓN

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

TIRADITO CARRETIILLERO S/ 68
LECHE DE TIGRE AHUMADA, PALTA Y CHICHARRÓN DE CALAMAR

CEBICHE FRITO S/ 64
TROZOS DE PESCADO MARINADOS, FRITOS Y SERVIDOS CON LECHE DE TIGRE

LANGOSTINOS AMELCOCHADOS AL TUMBO S/ 54
PALTA Y AJONJOLÍ

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

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS

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

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

POLLO CANGA S/ 62
CON ARROZ ATAMALADO DE ARVERJAS

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 Y ARVERJAS, ESPÁRRAGOS, ALCACHOFAS Y SALSA DE HONGOS

FILETE DE PAICHE AMAZÓNICO S/ 74
SALSA DE AJÍ NEGRO, MAJADO DE YUCA Y COCO, CHONTA

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/ 49
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, CHOCLLO, LIMO, QUESO, CUBOS DE PALTA, CULANTRO Y CHIPS ANDINOS

CON POLLO S/ 48



TRADICIÓN PERUANA

CHUPE DE CAMARONES S/ 82
HABAS, CHOCLLO Y QUESO

SOPA A LA CRIOLLA S/ 59

CANILLA DE CORDERO BRASEADA S/ 72
PESQUE DE QUINUA, VERDURAS Y QUESO

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

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

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

CAMARÓN A LA CRIOLLA S/ 82
SOBRE TACU TACU DE PEPIÁN DE CHOCLLO

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

CHOCO-MANÍ S/ 32
CACAO, MANÍ, CAMEL Y PRALINÉ

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

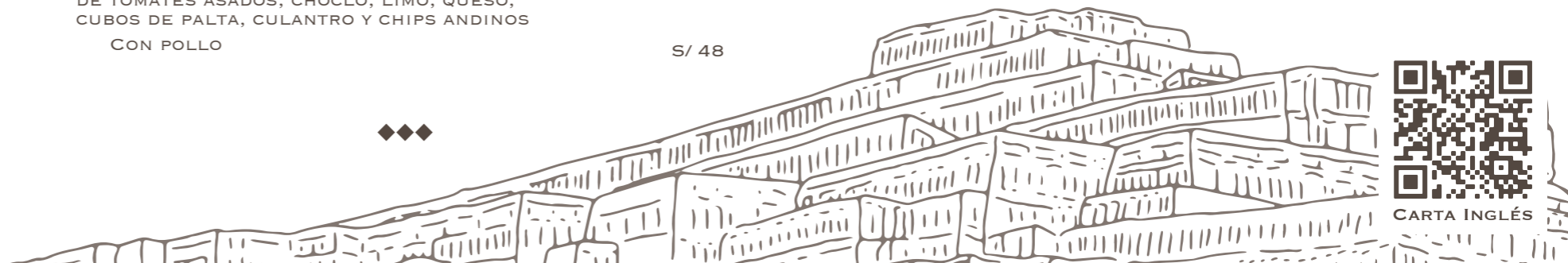
WAFFLES DE ZAPALLO S/ 32
MIEL DE PICARÓN Y HELADO DE VAINILLA

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

BOMBONES HELADOS DE LÚCUMA Y CHIRIMOYA S/ 32

CARROT CAKE CON MANJAR Y CREMA DE QUESO S/ 32

HELADOS Y SORBETES S/ 22



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

BEEF CARPACCIO WITH PESTO SAUCE S/ 52
PECORINO CREAM, RUCULA AND PINE NUTS

TUNA TARTARE S/ 42
AVOCADO, LIME AND CILANTRO

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

TIRADITO WITH SMOKED LECHE DE TIGRE S/ 68
AVOCADO AND FRIED CALAMARI

FRIED CEBICHE S/ 64
LEMON MARINATED CUBES OF FISH, BREADED AND FRIED, SERVED WITH CRUNCHY ONIONS

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

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

OUR PRICES INCLUDE SERVICES AND SALES TAXES

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

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

  @RESTAURANTHUACAPUCLLANA

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

CRUNCHY CHICKEN WITH AMAZONIAN STYLE MARINADE S/ 62
RICE WITH CREAMED PEAS

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 FILET S/ 74
AJI NEGRO SAUCE, YUCCA AND COCONUT PURÉ, FRESH HEARTS OF PALM SALAD

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 SANDWICHS

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 CREOLE SOUP S/ 59

BRAISED LAMB SHANK S/ 72
QUINUA STEW WITH CHEESE AND VEGETABLES

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

SAUTÉED CRAYFISH S/ 82
CORN AND RICE TACU TACU

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

CHOCO-MANÍ S/ 32
CACAO, PEANUTS, CARAMEL AND PRALINÉ

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

CARROT CAKE WITH CARAMEL AND CREAM CHEESE S/ 28

ICE CREAM AND SORBETS S/ 22





**TERRAZA
BAR**

NUESTRO BAR

TRADICIONAL
PISCO SOUR
SIMPLE 28. / DOBLE 38.

SOURS DE
MACERADOS 30.
COCA, AGUAYMANTO.

CHILCANOS 28.
LIMÓN, HIERBA LUISA,
MORA, KIÓN

ALGARROBINA 28.

CAPITÁN 28.

COSMOPOLITAN 28.

MOJITO DE PISCO 28.

BLOODY MARY 28.

APPLE MARTINI 28.

DAIQUIRI DE FRUTA 28.

PIÑA COLADA 28.

CUBA LIBRE 28.

MARGARITA 28.

CAIPIRINHA 28.

MOJITO 28.

MANHATTAN 34.

DRY MARTINI 34.

NEGRONI 32.

APEROL SPRITZ 32.

MOSCOW MULE 36.
CIROC, GINGER BEER,
LIMÓN Y MENTA

CITRIC
GIN & TONIC 34.
TANQUERAY SEVILLA,
TÓNICA, NARANJA,
LIMA Y LIMÓN

DE LA CASA

CACAO PUNCH 32.
CAÑA ALTA, VERMOUTH,
TORONJA, MIEL DE CACAO

MATA CUY SOUR 36.
LICOR MATA CUY, LIMON,
JARABE

PIÑA BOTANICA 32.
BOTANICOS ANDINOS,
PIÑA, GINGER ALE

JW SPRITZ 36.
JW BLACK, GINGER BEER,
APPEROL, NARANJA

PISCOS

HUARANGAL
QUEBRANTA 20.
MOSTO VERDE 30.

4 GALLOS
QUEBRANTA 22.
MOSTO VERDE 34.

3 GENERACIONES
QUEBRANTA 20.
MOSTO VERDE 34.

VIEJO TONEL
QUEBRANTA 24.
MOSTO VERDE 34.

PORTÓN
QUEBRANTA 24.
MOSTO VERDE 34.

BIONDI 24.

FERREYROS 26.

GRAN COMODORO 30.

WHISKY & BOURBON



- JW RED LABEL 26.
- JW BLACK LABEL 32.
- JW DOUBLE BLACK 40.
- JW SWING 40.
- JW GOLD LABEL 60.
- JW BLUE LABEL 120.
- SOMETHING
SPECIAL 26.
- CHIVAS REGAL
12 AÑOS - 26.
- CHIVAS REGAL
EXTRA - 32.
- CHIVAS REGAL
18 AÑOS - 58.
- CARDHU
12 AÑOS - 60.
- BALLANTINE'S
12 AÑOS - 26.
- BUCHANANS
12 AÑOS - 35.
- JAMESON
(IRISH WHISKEY) 30.
- THE GLENLIVET
FOUNDER'S RESERVE
34.
- THE GLENLIVET
15 AÑOS - 50.
- THE GLENLIVET
18 AÑOS - 60.
- GLENFIDDICH
15 AÑOS - 50.
- GLENFIDDICH
18 AÑOS 60.
- OLD PARR 32.
- OLD PARR SUPERIOR 52.
- JACK DANIEL'S 28.



TEQUILA

DON JULIO
REPOSADO 65.

JOSE CUERVO
1800 - 38.

JOSE CUERVO
ESPECIAL 28.

JOSE CUERVO
SILVER 28.

PATRON
AÑEJO 60.

PATRON
SILVER 55.

GIN

TANQUERAY 26.

TANQUERAY SEVILLA 32.

TANQUERAY 10 - 40.

GIN BEEFEATER 26.

BEEFEATER 24 - 36.

HENDRICKS 38.

THE LONDON N1 - 40.

BOMBAY 28.

* BRITVIC + 6.

FEVERTREE + 9.

VODKA

SMIRNOFF 26.

ABSOLUT 28.

ABSOLUT ELYX 36.

STOLICHNAYA 28.

GREY GOOSE 42.

DIGESTIVOS

BAILEYS 28.

LICOR DE MENTA 26.

DRAMBUIE 26.

ANIS DEL MONO 26.



RON

ZACAPA 23 AÑOS - 42.

ZACAPA XO - 80.

HAVANA SELECCIÓN DE
MAESTROS 35.

HAVANA CLUB
7 AÑOS - 28.

APPLETON 28.

APPLETON STATE 28.

APPLETON STATE
12 AÑOS - 30.

APPLETON STATE
21 AÑOS - 64.

BARCELÓ AÑEJO 28.

FLOR DE CAÑA
12 AÑOS - 30.

FLOR DE CAÑA
18 AÑOS - 42.

CERVEZAS

CUSQUEÑA

DORADA, RED LAGER,
TRIGO, MALTA 14.

PILSEN 14.

CRISTAL 14.

RAYMI 16.

IMPORTADAS

STELLA ARTOIS 16.

CORONA 16.

ESTRELLA GALICIA 16.

ARTESANALES

ZÁTARA 22.

- MYRDDIN AMERICAN
PALE ALE
- SANDIJUELA
SESSION IPA
- KANPAI SESSION IPA
SINGLE HOP

INVICTUS 22.

- ALQUIMISTA (DUBBEL)
- SANTOS (AMBÉE)



POR COPA

- VINO TINTO 28.
- VINO BLANCO 28.
- CAVA 28.
- JEREZ 28.
- OPORTO 30.

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.
- GASEOSA 9.
- RED BULL 12.
- JUGOS NATURALES 12.

IMPORTADAS 505 ML

- SAN PELLEGRINO 18.
- ACQUA PANNA 18.



JOHNNIE WALKER.

Tanqueray