

NUESTRA CARTA



PAN DE LA CASA
CON MANTEQUILLA DE AJÍ AHUMADO

S/ 20

PIQUEOS

CHOCLITO CON QUESO FRITO
SALSA HUANCAÍNA

S/ 42

CAUSITAS PUCLLANA
CON TARTARE DE SALMÓN, PALTA Y LECHE DE
TIGRE

S/ 60

CONCHITAS EN SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMÓN
GRATINADAS A LA PARMESANA

S/ 62

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

S/ 62

ANTICUCHITOS DE CORAZÓN
CHOCLITO FRITO Y PAPITAS DORADAS

S/ 48

CHICHARRÓN DE POLLO MARINADO EN PISCO
CON SALSITA AL LIMÓN

S/ 46

PAPITAS RELLENAS
DE CARNE Y QUESO, CON SALSA HUANCAÍNA

S/ 44

EMPANADAS FRITAS DE YUCA RELLENAS DE QUESO
AJÍ DE COCONA

S/ 44

FALSOS TAQUITOS DE CEBICHE
CON KIMCHI Y MANGO

S/ 56

PARA EMPEZAR

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

S/ 60

ALPACA TONNATO
LÁMINAS DE ALPACA ASADA CON SALSA CREMOSA
DE ATÚN Y ALCAPARRAS

S/ 60

TIRADITO DE TRUCHA
LECHE DE TIGRE DE HABAS, PALTA Y QUINUA
CROCANTE

S/ 64

CLÁSICO CEBICHE
DE CORVINA O CHARELA Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS

S/ 78

CEBICHE ESTILO NORTEÑO
SARANDAJA, PALTA Y PATACONES CROCANTES

S/ 78

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

S/ 78

LANGOSTINOS AMELCOCHADOS AL TUMBO
PALTA Y AJONJOLÍ

S/ 64

ENSALADA DE PULPO AL OLIVO-LIMÓN
APIO, PALTA, LIMO Y CULANTRO

S/ 64

DE NUESTRA COCINA

RAVIOLES DE LOCHE
A LA CREMA DE AJÍ AHUMADO Y PECORINO

S/ 65

ARROZ MELOSO DE LANGOSTINOS A LA CRIOLLA

S/ 84

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

S/ 82

CAU CAU DE MARISCOS
CON CUBITOS DE PAPAS FRITAS

S/ 80

SALMÓN CURRY
BERENJENAS Y QUINUA

S/ 82

CORVINA A LA BEURRE BLANC DE LOCHE
CON ESPÁRRAGOS SALTEADOS Y PAPA DORADA

S/ 82

PAICHE AMAZÓNICO EN COSTRA DE PALMITOS
MAJADO DE YUCA CREMOSO, AJÍ NEGRO Y FAROFA

S/ 82

CANILLA DE CORDERO BRASEADA
PESQUE DE QUINUA, QUESO Y VERDURAS

S/ 78

MEDALLÓN DE LOMO EN SALSA DE HONGOS ANDINOS
PASTEL DE PAPAS ANDINAS

S/ 82

BIFE ANGOSTO AMERICANO (400 GR)

S/ 140

HAMBURGUESAS & ENSALADAS

LA HAMBURGUESA DE LA HUACA
ACOMPAÑADA DE PAPAS AMARILLAS FRITAS

S/ 55

· QUESO Y TOCINO
· SALSA DE CHAMPIGNONES Y PAPITAS AL HILO

ENSALADA DE CHONTA
LECHUGA, PALTA Y CASTAÑAS

S/ 49

ENSALADA DE QUESO DE CABRA
LECHUGAS, ESPINACAS, HIGOS, PECANAS, PHYLLO
CROCANTE Y VINAGRETA DE GRANADA

S/ 52

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

S/ 50

S/ 56

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS



TRADICIÓN PERUANA

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

S/ 68

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

S/ 80

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

S/ 79

ARROZ CON PATO CONFITADO
PIERNA CONFITADA Y LÁMINAS DE MAGRET

S/ 80

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

S/ 78

LANGOSTINOS A LA CRIOLLA
SOBRE TACU TACU DE PEPIÁN DE CHOCLO

S/ 84

ROCOTO RELLENO DE LOMO A LA AREQUIPEÑA
GRATINADO CON QUESO

S/ 64

BOUILLABASSE DE PESCADO Y MARISCOS
CON TOSTÓN DE FOCACCIA

S/ 84

POSTRES

SUSPIRO DE LIMEÑA MERENGADO Y HELADO DE CANELA

S/ 36

VOLCÁN DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

S/ 38

CREME BRÛLÉE DE LOCHE

S/ 36

ENCANELADO Y NARANJA

S/ 36

ESFERA DE CHOCOLÚCUMA Y KIWICHA

S/ 36

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y LIMÓN
TIERRA DE COCO Y SORBETE DE FRUTOS ROJOS

S/ 36

BOMBONES HELADOS DE CHIRIMOYA
MANJAR Y NARANJITAS CONFITADAS

S/ 36

PICARONES CON MIEL DE CHANCACA

S/ 36

HELADOS Y SORBETES (2 BOLAS)

S/ 26

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

f | @RESTAURANTHUACAPUCLLANA



HUACA PUCLLANA RESTAURANT

HOUSE BREAD
WITH SMOKED AJI AMARILLO BUTTER

S/ 20

APPETIZERS

SAUTÉED CORN & FRIED CHEESE
HUANCAINA SAUCE

S/ 42

CAUSITAS PUCLLANA
YELLOW POTATOES WITH AJI AMARILLO, TOPPED
WITH SALMON TARTARE

S/ 60

BROILED SCALLOPS
WITH PARMESAN CHEESE AND LEMON BUTTER

S/ 62

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

S/ 62

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

S/ 48

DEEP FRIED CHICKEN THIGHS
SAUTÉED IN A BUTTER AND PISCO SAUCE

S/ 46

POTATOES STUFFED WITH MEAT
HUANCAINA SAUCE

S/ 44

YUCCA AND CHEESE EMPANADAS
WITH COCONA AND AJI SAUCE

S/ 44

FALSE CEBICHE TACOS
WITH KIMCHI AND MANGO

S/ 56

STARTERS

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

S/ 60

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

S/ 60

TROUT TIRADITO
LECHE DE TIGRE MADE WITH FAVA BEANS,
AVOCADO AND CRUNCHY QUINOA

S/ 64

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

S/ 78

NORTHERN STYLE CEBICHE
WITH SARANDAJA, AVOCADO AND CRUNCHY
PLANTAINS

S/ 78

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

S/ 78

CRISPY SHRIMP WITH SPICY TUMBO SAUCE
AVOCADO AND SESAME

S/ 64

OCTOPUS SALAD
CELERY, AVOCADO, CILANTRO, LIME & OLIVE OIL

S/ 49

S/ 20



FROM OUR KITCHEN

LOCHE RAVIOLI
IN SMOKED AJI CREAM SAUCE WITH PECORINO

S/ 65

CREAMY RICE AND SHRIMP CREOLE STYLE

S/ 84

DUCK MAGRET WITH MOLASSES REDUCTION
PUMPKIN PUREE AND CREAMED SPINACH

S/ 82

SEAFOOD CAU CAU
AJI AMARILLO STEW WITH FRESH HERBS AND POTATOES

S/ 80

SALMON CURRY
EGGPLANTS AND QUINOA

S/ 82

SEA BASS IN LOCHE BEURRE BLANC SAUCE
WITH SAUTEED ASPARAGUS AND GOLDEN POTATOES

S/ 82

AMAZONIAN PAICHE IN HEART OF PALM CRUST
CREAMY YUCCA MASH, AJI NEGRO AND FAROFA

S/ 82

BRAISED LAMB SHANK
QUINOA STEW WITH CHEESE AND VEGETABLES

S/ 78

BEEF TENDERLOIN IN ANDEAN MUSHROOM SAUCE
WITH NATIVE POTATO GRATIN

S/ 82

US CERTIFIED ANGUS SIRLOIN STEAK (400 GR)

S/ 140

OUR SANDWICHES & SALADS

LA HUACA BURGERS
(SERVED WITH FRIED YELLOW POTATOES)

S/ 55

- BACON & CHEESE
- MUSHROOM SAUCE & SHOESTRING POTATOES

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

S/ 49

GOAT CHEESE SALAD
LETTUCE, SPINACH, FIGS, PECANS, CRUNCHY PHYLLO
AND POMEGRANATE VINAIGRETTE

S/ 52

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

S/ 50

S/ 56

OUR PRICES INCLUDE SERVICES AND SALES TAXES



PERUVIAN TRADITION

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

S/ 68

JUANE, REGIONAL AMAZONIAN RICE
SMOKED PORK AND SHRIMP

S/ 80

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

S/ 79

ARROZ CON PATO
CILANTR INFUSED RICE WITH DUCK LEG CONFIT AND
SEARED MAGRET

S/ 80

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

S/ 78

SAUTÉED SHRIMP
CORN AND RICE TACU TACU

S/ 84

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

S/ 64

FISH AND SEAFOOD BOUILLABAISE
WITH FOCACCIA TOAST

S/ 72

DESSERTS

SUSPIRO DE LIMEÑA WITH MERINGUE
WITH CINNAMON ICE CREAM

S/ 36

CHOCOLATE VOLCANO WITH VANILLA ICE CREAM

S/ 38

LOCHE PUMKIN CREME BRÛLÉE

S/ 36

CINNAMON CAKE FILLED WITH CARAMEL
CRUNCHY ALMONDS AND ORANGE ZEST

S/ 36

CHOCOLATE AND LUCUMA SPHERE
WITH CRUNCHY KIWICHA

S/ 36

WHITE CHOCOLATE AND LEMON CHEESECAKE
COCONUT CRUMBLE AND RED BERRIES SORBET

S/ 36

CHOCOLATE AND CHIRIMOYA ICE CREAM BONBONS
AND ORANGE CONFIT

S/ 36

PICARONES
TRADITIONAL BEIGNETS WITH SYRUP

S/ 36

ICE CREAM AND SORBETS (2 SCOOPS)

S/ 26

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

f | @ @RESTAURANTHUACAPUCLLANA





**TERRAZA
BAR**

NUESTRO BAR

◆ ◆ ◆
TRADICIONAL
PISCO SOUR
SIMPLE 38. / DOBLE 54.

SOURS DE
MACERADOS 38.
COCA, AGUAYMANTO.

CHILCANOS 36.
LIMÓN, HIERBA LUISA,
MORA, KIÓN

ALGARROBINA 37.

CAPITÁN 38.

COSMOPOLITAN 38.

MOJITO DE PISCO 38.

BLOODY MARY 42.

APPLE MARTINI 39.

DAIQUIRI DE FRUTA 39.

PIÑA COLADA 39.

CUBA LIBRE 38.

MARGARITA 38.

MIMOSA 42.

CAIPIRINHA 38.

MOJITO 38.

MANHATTAN 42.

DRY MARTINI 42.

NEGRONI 42.

APEROL SPRITZ 42.

MOSCOW MULE 42.
SMIRNOFF, GINGER BEER,
LIMÓN Y MENTA

CITRIC TONIC 42.
TANQUERAY SEVILLA,
TÓNICA, NARANJA,
LIMA Y LIMÓN

GIN & TONIC 38.

VODKA & TONIC 38.

DE LA CASA

CACAO PUNCH 39.
CAÑA ALTA, VERMOUTH,
TORONJA, MIEL DE CACAO

MATA CUY SOUR 42.
LICOR MATA CUY, LIMÓN,
JARABE

PIÑA BOTANICA 39.
BOTANICOS ANDINOS,
PIÑA, GINGER ALE

NEGRONI COLD BREW 42.
AVELINO, GIN, CAFÉ,
NARANJA

PISCOS

HUARANGAL
QUEBRANTA 28.
MOSTO VERDE 36.

4 GALLOS
QUEBRANTA 30.
MOSTO VERDE 40.

3 GENERACIONES
QUEBRANTA 28.
MOSTO VERDE 39.

VIEJO TONEL
QUEBRANTA 32.
MOSTO VERDE 39.

PORTÓN
QUEBRANTA 32.
MOSTO VERDE 39.

BIONDI 29.

FERREYROS 33.

GRAN COMODORO 38.

WHISKY & BOURBON

JOHNNIE WALKER

RED LABEL 34.

BLACK LABEL 38.

DOUBLE BLACK 48.

SWING 50.

GOLD LABEL 70.

BLUE LABEL 190.

SOMETHING
SPECIAL 34.

CHIVAS REGAL
12 AÑOS - 34.

CHIVAS REGAL
EXTRA - 38.

CHIVAS REGAL
18 AÑOS - 66.

CARDHU
12 AÑOS - 68.

BALLANTINE'S
12 AÑOS - 32.

BUCHANANS
12 AÑOS - 44.

JAMESON
(IRISH WHISKEY) 38.

THE GLENLIVET
FOUNDER'S RESERVE 40.

THE GLENLIVET
12 AÑOS - 54.

THE GLENLIVET
15 AÑOS - 85.

THE GLENLIVET
18 AÑOS - 130.

GLENFIDDICH
12 AÑOS - 65.

GLENFIDDICH
15 AÑOS - 86.

GLENFIDDICH
18 AÑOS 130.

OLD PARR 36.

OLD PARR SUPERIOR 58.

JACK DANIEL'S 34.

BLACK WHISKEY
ANDEAN BLACK CORN
WHISKEY 46.

SINGLETON 12 AÑOS 54.

SINGLETON 15 AÑOS 76.



TEQUILA

DON JULIO
REPOSADO 68.

JOSE CUERVO
1800 - 42.

JOSE CUERVO
ESPECIAL 34.

JOSE CUERVO
SILVER 34.

PATRON
AÑEJO 65.

PATRON
SILVER 62.

GIN

TANQUERAY 32.

TANQUERAY SEVILLA 38.

TANQUERAY 10 - 48.

GIN BEEFEATER 32.

BEEFEATER 24 - 48.

HENDRICKS 46.

THE LONDON NI - 48.

BOMBAY 34.

- BRITVIC +8.
- FEVERTREE +12.

VODKA

SMIRNOFF 32.

ABSOLUT 34.

ABSOLUT ELYX 48.

STOLICHNAYA 34.

GREY GOOSE 52.

CÎROC 42.

DIGESTIVOS

BAILEYS 34.

LICOR DE MENTA 32.

DRAMBUIE 32.

ANIS DEL MONO 32.



RON

ZACAPA 23 AÑOS - 66.

ZACAPA XO - 130.

HAYANA SELECCIÓN DE
MAESTROS 42.

HAYANA CLUB
7 AÑOS - 34.

APPLETON 34.

APPLETON STATE 34.

APPLETON STATE
12 AÑOS - 36.

APPLETON STATE
21 AÑOS - 78.

BARCELÓ AÑEJO 34.

FLOR DE CAÑA
12 AÑOS - 36.

FLOR DE CAÑA
18 AÑOS - 49.

CERVEZAS

CUSQUEÑA

DORADA, RED LAGER,
TRIGO, MALTA 14.

PILSEN 15.

CRISTAL 15.

RAYMI 18.

IMPORTADAS

STELLA ARTOIS 18.

CORONA 18.

HEINEKEN 18.

AMSTEL 18.

ARTESANALES

ZÁTARA 26.

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



POR COPA

VINO TINTO 38.
VINO BLANCO 38.
CAVA 38.
JEREZ 38.
OPORTO 38.

CAFÉ & INFUSIONES

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

INFUSIONES PREMIUM
"LA FIDELIA" 14.

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 10.
LIMONADA 14.
CHICHA 14.
GASEOSA 10.
RED BULL 15.
JUGOS NATURALES 20.

IMPORTADAS 505 ML

SAN PELLEGRINO 22.
ACQUA PANNA 22.