

NUESTRA CARTA



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

PIQUEOS

CHOCLITO FRITO CON QUESO
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
CHOCLITO 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 ATÚN APALTADO
CULANTRO Y LIMÓN S/ 52

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

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/ 64

JALEA PARA 2
PESCADO, LANGOSTINOS, CALAMAR, CHIFLES,
SARANDAJA Y CRIOLLA S/ 130

LANGOSTINOS AMELCOCHADOS AL TUMBO
PALTA Y AJONJOLÍ S/ 54

CAUSA DE CANGREJO Y LANGOSTINOS
LECHE DE TIGRE AHUMADA S/ 54

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS

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

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

f | @RESTAURANTHUACAPUCLLANA

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
CALAMARES Y ALIOLI DE PIQUILLOS S/ 72

CORVINA A LA CHORRILLANA
CON PAPAS DORADAS Y ARROZ S/ 72

CHITA A LA MEUNIÈRE
ALCAPARRAS, PUNTA DE ESPÁRRAGOS Y PAPA DORADA S/ 82

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

CORVINA O CHARELA EN COSTRA DE QUINUA ROJA
PURÉ DE PAPA AMARILLA Y ARVERJAS, 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 ARGENTINO (300 GR) S/ 110

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 PULPO AL OLIVO-LIMÓN
PALTA, APIO Y LIMÓN S/ 54

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 S/ 42

CON POLLO S/ 48



TRADICIÓN PERUANA

AJÍ DE GALLINA A LA ANTIGUA
SOBRE PAPAS AMARILLAS, HUEVO Y QUESO FRESCO S/ 59

CANILLA DE CORDERO BRASEADA
PESQUE DE QUINUA, VERDURAS Y QUESO 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

TACU TACU DE PEPIÁN DE CHOCLO
EN SALSA DE MARISCOS S/ 72

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, CARAMEL 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



HUACA PUCLLANA RESTAURANT

HOUSE BREAD S/ 14
WITH SMOKED AJI AMARILLO BUTTER

APPETIZERS

SAUTÉED CORN & CHEESE S/ 34
HUANCAINA SAUCE

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/ 52
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

FRIED SEAFOOD PLATTER FOR 2 S/ 130
FISH, SHRIMP AND CALAMARI WITH TARTARE
SAUCE AND LECHE DE TIGRE

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

CRAB & SHRIMP CAUSA S/ 54
YELLOW POTATO, AJI AMARILLO, CRAB AND
SHRIMP SALAD

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

f | @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

SEABASS CHORRILLANA S/ 72
A TOMATO, ONION AND AJI SAUCE WITH YELLOW POTATOES
AND RICE

ROCKFISH MEUNIERE S/ 82
CAPERS, ASPARAGUS AND YELLOW POTATOES

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 SANDWICHES & SALADS

LA HUACA BURGERS S/ 49
(SERVED WITH FRIED YELLOW POTATOES)
• BACON & CHEESE
• BBQ & CRUNCHY ONIONS
• MUSHROOM SAUCE & SHOESTRING POTATOES

OCTOPUS SALAD S/ 54
CELERY, AVOCADO, CILANTRO, LIME AND OLIVE OIL

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

AJÍ DE GALLINA, MILDLY SPICY CHICKEN STEW S/ 59
SERVED OVER YELLOW POTATOES AND RICE

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

CAU CAU DON ARTURO (TRIPLE 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

CORN AND RICE TACU TACU S/ 72
WITH CREAMY SEAFOOD SAUCE

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

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

COFFEE-CARAMEL SPHERE S/ 32
MACAMBO AND CHEESE CREAM

COCO BOWL S/ 32
PINEAPPLE, MANGO AND PASSION FRUIT

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 30. / DOBLE 42.

SOURS DE
MACERADOS 32.
COCA, AGUAYMANTO.

CHILCANOS 30.
LIMÓN, HIERBA LUISA,
MORA, KIÓN

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, LIMON,
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



JW RED LABEL 28.

JW BLACK LABEL 34.

JW DOUBLE BLACK 42.

JW SWING 46.

JW GOLD LABEL 64.

JW 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.



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.

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.
- GASEOSA 9.
- RED BULL 12.
- JUGOS NATURALES 16.

IMPORTADAS 505 ML

- SAN PELLEGRINO 20.
- ACQUA PANNA 20.



JOHNNIE WALKER.

Tanqueray