

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 LANGOSTINOS, 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 CECINA Y CHORIZO REGIONAL, CON 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
TARTARE DE CORVINA ESTILO NIKKEI PALTA, FALSO CAVIAR DE TAPIOCA Y CROCANTES DE ARROZ	S/ 72
CLÁSICO CEBICHE DE CORVINA O CHARELA Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS	S/ 78
JALEA DE CORVINA, CALAMAR Y LANGOSTINOS CON ZARANDAJA Y CHIFLES	S/ 78
LANGOSTINOS AMELCOCHADOS AL TUMBO PALTA Y AJONJOLÍ	S/ 64
PULPITO CROCANTE CHOCLO A LA CREMA, RACACHA Y SALSA ANTICUCHERA	S/ 64

DE NUESTRA COCINA

RAVIOLI DOPPIO DE HONGOS DE CAJAMARCA Y RICOTTA EMULSIÓN DE TOMATE, AJÍ LIMO Y PARMESANO	S/ 65
SPAGHETTINI CON LANGOSTINOS PASTA HECHA EN CASA CON SALSA DE TOMATE PICANTE, LANGOSTINOS Y ESPUMA DE PARMESANO	S/ 86
PANCETA GLASEADA CON CHAUFA BLANCO Y CAMOTE CROCANTE	S/ 82
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 EN SALSA CREMOSA DE AJÍ MIRASOL PIQUILLOS CONFITADOS, ESPINACAS Y CASHEWS	S/ 82
CORVINA A LA BEURRE BLANC DE LOCHE CON ESPÁRRAGOS SALTEADOS Y PAPA DORADA	S/ 82
PAICHE EN SALSA DE CURRY AMAZÓNICO ARROZ, FREJOLITO DE UCAYALI Y SACHACULANTRO	S/ 82
MEDALLÓN DE LOMO EN SALSA CREMOSA DE PIMIENTA MILHOJAS 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 BATIDO TOMATES MARINADOS, GRANADA, HOJAS VERDES Y PISTACHOS GARRAPIÑADOS	S/ 54
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

CHUPE DE CORVINA AL AJÍ AMARILLO HABAS, CHOCLO, QUESO Y HUEVO EN BAJA TEMPERATURA	S/ 82
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 ARROZ MELOSO, LÁMINAS DE MAGRET Y SARZA CRIOLLA	S/ 80
SÁBANA DE LOMO CON TACU TACU DE FRIJOL NEGRO EMULSIÓN DE PLÁTANO, CRIOLLITA Y HUEVO FRITO	S/ 78
LANGOSTINOS A LA CRIOLLA SOBRE TACU TACU DE PEPIÁN DE CHOCLO	S/ 84
ADOBO DE CHANCHO CEBOLLITAS, CAMOTE CONFITADO Y PAN DE TRES PUNTAS	S/ 82
ROCOTO RELLENO DE LOMO A LA AREQUIPEÑA GRATINADO CON QUESO	S/ 64

POSTRES

OFRENDA A LA TIERRA POSTRE INSPIRADO EN LOS RITUALES CEREMONIALES DE LOS ANTIGUOS POBLADORES DE LA HUACA PUCLLANA, ELABORADO CON INGREDIENTES NATIVOS COMO LÚCUMA, CACAO, KIWICHA, GUAYABA Y MANÍ	S/ 42
VOLCÁN DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA	S/ 38
CREME BRÛLÉE DE LOCHE	S/ 36
ENCANELADO Y NARANJA	S/ 36
ESFERA DE CHOCOLATE, CAFÉ Y CACAO	S/ 36
SUSPIRO DE LIMEÑA MERENGADO Y HELADO DE CANELA	S/ 36
SUNDAE PUCLLANA HELADO DE VAINILLA, SALSA DE CHOCOLATE, CAMEL Y CASTAÑAS GARRAPIÑADAS	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 POTATO AND AJI AMARILLO CAUSA, TOPPED WITH SHRIMP SALAD	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 WITH HUANCAINA SAUCE	S/ 44
YUCCA AND CHEESE EMPANADAS WITH REGIONAL CHORIZO 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
NIKKEI-STYLE CORVINA TARTARE AVOCADO, INFUSED TAPIOCA CAVIAR AND CRISPY RICE	S/ 72
CLASSIC FISH CEBICHE MARINATED IN LEMON AND CHILI, SERVED WITH CORN AND SWEET POTATOES	S/ 78
FRIED SEAFOOD PLATTER FISH, SHRIMP AND CALAMARI WITH LECHE DE TIGRE AND ZARANDAJA BEANS	S/ 78
CRISPY SHRIMP WITH SPICY TUMBO SAUCE AVOCADO AND SESAME	S/ 64
CRISPY OCTOPUS CREAMED CORN, ARRACACHA PUREE AND ANTICUCHO CHILI SAUCE	S/ 64

FROM OUR KITCHEN

RAVIOLI DOPPIO FILLED WITH CAJAMARCA MUSHROOMS AND RICOTTA, TOMATO EMULSION, OLIVE OIL, AJÍ LIMO AND PARMESAN CHEESE	S/ 65
SHRIMP SPAGHETTI HOMEMADE PASTA WITH SPICY TOMATO SAUCE, PRAWNS, AND PARMESAN FOAM	S/ 86
PORK BELLY CHAR SIU WITH FRIED RICE AND CRISPY SWEET POTATOES	S/ 82
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 IN A CREAMY AJI MIRASOL SAUCE SERVED WITH SPINACH, CONFIT PIQUILLO PEPPERS AND CASHEWS	S/ 82
SEA BASS IN LOCHE BEURRE BLANC SAUCE WITH SAUTEED ASPARAGUS AND GOLDEN POTATOES	S/ 82
PAICHE IN AMAZONIAN CURRY SAUCE SERVED WITH RICE AND UCAYALI BEANS	S/ 82
BEEF TENDERLOIN WITH CREAMY PEPPER SAUCE AND POTATO MILLE-FEUILLE	S/ 82
US CERTIFIED ANGUS SIRLOIN STEAK (400 GR)	S/ 140

OUR SANDWICHES & SALADS

LA HUACA BURGERS (SERVED WITH FRIED YELLOW POTATOES) • BACON & CHEESE • MUSHROOM SAUCE & SHOESTRING POTATOES	S/ 55
AMAZONIAN SALAD FRESH HEARTS OF PALM, LETTUCE, AVOCADO AND BRAZIL NUTS	S/ 49
WHIPPED GOAT CHEESE SALAD TOMATOES, POMEGRANATE, MIXED GREENS, AND CAMELIZED PISTACHIOS	S/ 54
QUINUA BOWL BAKED TOMATOES, CORN, QUESO FRESCO, AVOCADO, CILANTRO AND ANDEAN POTATO CHIPS WITH CHICKEN	S/ 50 S/ 56

PERUVIAN TRADITION

CORVINA CHOWDER WITH AJÍ AMARILLO BROAD BEANS, CORN AND CHEESE	S/ 82
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 CILANTRO INFUSED RICE, SLICES OF DUCK MAGRET, AND CREOLE SALSA	S/ 80
BREADED BEEF TENDERLOIN WITH BLACK BEANS AND RICE TACU-TACU, CREAMY PLANTAIN EMULSION, CRIOLLA SAUCE AND FRIED EGG	S/ 78
SAUTÉED SHRIMP CORN AND RICE TACU-TACU	S/ 84
PORK ADOBO PEARL ONIONS, CONFIT SWEET POTATO, AND TRADITIONAL THREE-POINT BREAD	S/ 82
STUFFED ROCOTO WITH BEEF TENDERLOIN STRIPS AREQUIPA STYLE AND GRILLED WITH CHEESE	S/ 64

DESSERTS

OFFERING TO THE EARTH A DESSERT INSPIRED BY THE CEREMONIAL RITUALS OF THE ANCIENT INHABITANTS OF THE HUACA PUCL- LANA, CRAFTED WITH NATIVE INGREDIENTS SUCH AS LÚCUMA, CACAO, KIWICHA, GUAVA, AND PEANUTS	S/ 42
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, COFFEE AND COCOA SPHERE	S/ 36
SUSPIRO DE LIMEÑA WITH MERINGUE AND CINNAMON ICE CREAM	S/ 36
PUCLLANA SUNDAE VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, CARAMEL AND CAMELIZED CHESTNUTS	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

OUR PRICES INCLUDE SERVICES AND SALES TAXES



WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

@RESTAURANTHUACAPUCLLANA



COCKTAILS DE LA CASA

S/. 42

MATACUY SOUR

Matacuy, limón, jarabe

PALOMA DE LOS ANDES

Salqa botanizado, limón, toronja & Pink Soda

HUACA MULE

Vodka 14 Inkas, Matacuy, zumo de maracuyá & Ginger Beer

PIÑA BOTÁNICA

Salqa, botánicos andinos, piña, limón & sachaculantro

CACAO PUNCH

Caña alta, piña, naranja, miel de cacao y licor de cacao

NEGRONI DEL INCA

Gin Espia del Inca,Vermouth Avelino, naranja

COCKTAILS CLÁSICOS

TRADICIONAL PISCO SOUR

Simple S/. 38
Doble S/. 54

SOURS DE MACERADOS S/. 38

CHILCANOS S/. 36

ALGARROBINA S/. 37

CAPITÁN S/. 38

COSMOPOLITAN S/. 38

MOJITO S/. 38

BLOODY MARY S/. 42

DAIQUIRI DE FRUTA S/. 39

PIÑA COLADA S/. 39

CUBA LIBRE S/. 38

MARGARITA S/. 38

CAIPIRINHA S/. 38

APEROL SPRITZ S/. 42

HUGO SPRITZ S/. 42

MANHATTAN S/. 42

DRY MARTINI S/. 42

CITRIC GIN & TONIC S/. 42

OLD FASHIONED S/. 42

CARAJILLO S/. 42

ESPRESSO MARTINI S/. 42

CERVEZAS

CUSQUEÑA S/. 16
Dorada / Trigo / Malta

PILSEN S/. 15

CRISTAL S/. 15

RAYMI S/. 18

CUSQUEÑA TRIGO CERO (SIN ALCOHOL) S/. 14

IMPORTADAS

STELLA ARTOIS S/. 18

CORONA S/. 18

AMSTEL S/. 18

CORONA CERO (SIN ALCOHOL) S/. 16

ARTESANALES

ZATARA - DIPPEL PALE ALE S/. 26

ZATARA - SANDIJUELA IPA S/. 26

INVICTUS - ILUSIONISTA IPA S/. 26



MOCKTAILS

S/. 32

PALOMA TROPICAL

Mandarina, piña, limón & Pink Soda

KIWI ALE

Kiwi, kion, limón & Ginger Ale

HUACA SUNRISE

Naranja, piña, cranberry & limón

AGUAS, GASEOSAS & JUGOS

AGUA SAN LUIS S/. 10

AGUA ANDEA S/. 12
Agua de manantial del Cusco

GASEOSAS S/. 10

RED BULL S/. 15

MR. PERKINS S/. 12

JUGOS NATURALES S/. 20

LIMONADA S/. 14

CHICHA MORADA S/. 14

CUSQUEÑA TRIGO CERO (SIN ALCOHOL) S/. 14

IMPORTADAS (505 ML)

SAN PELLEGRINO S/. 22

ACQUA PANNA S/. 22

POR COPA

S/. 38

VINO BLANCO

Casa Silva Sauvignon Blanc Reserva (Chi)
The Troublemakers Semillón (Arg)

VINO TINTO

Casa Silva Cabernet Sauvignon Reserva (Chi)
Colosso El Bribón Malbec (Arg)

CAVA

Freixenet Cordon Negro Brut (Esp)

CAFÉ E INFUSIONES

AMERICANO S/. 10

ESPRESSO S/. 10

ESPRESSO DOBLE S/. 14

CAPUCCINO S/. 14

CORTADO S/. 10

CORTADO DOBLE S/. 14

INFUSIONES PREMIUM LA FIDELIA

S/. 14

SELVA SAGRADA

Te verde, membrillo, manzana, limón y aciano

DULZURA DE LÚCUMA

Lúcuma, anís Estrella, botón de oro

TENTACIÓN DE LOS ANDES

Maíz morado, airampo, hibisco, sauco, fresas y rosas

CHAI DE LOS APUS

Té negro, limón bergamota, flores de cardamomo



PISCO

Shot

4 GALLOS	
Mosto Verde	S/. 39
3 GENERACIONES	
Mosto Verde	S/. 39
VIEJO TONEL	
Mosto Verde	S/. 39
PORTÓN	
Mosto Verde	S/. 39
BIONDI	S/. 39
FERREYROS	S/. 39

WHISKY & BOURBON

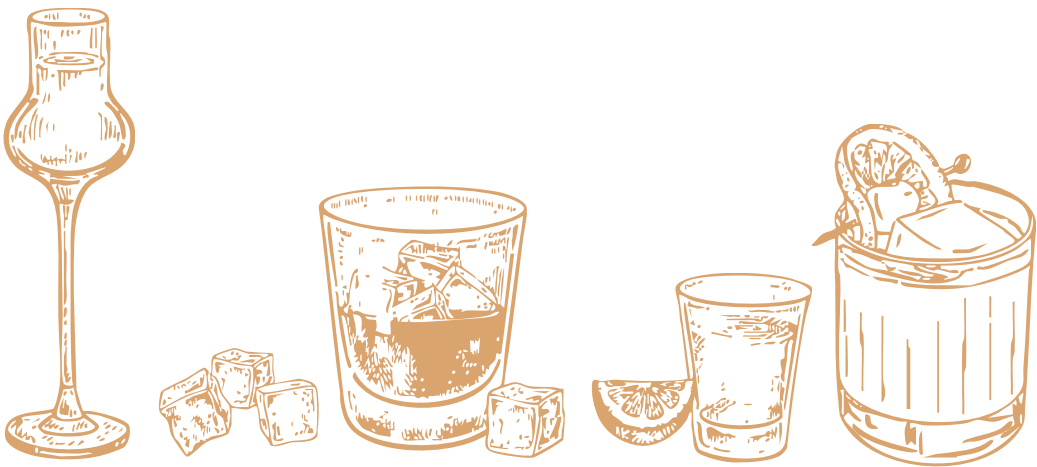
On the Rocks o con Soda

CHIVAS REGAL 12 AÑOS	S/. 36
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	S/. 66
BUCHANANS 12 AÑOS	S/. 44
JAMESON (IRISH WHISKY)	S/. 38
THE GLENLIVET 12 AÑOS	S/. 46
THE GLENLIVET 15 AÑOS	S/. 85
THE GLENLIVET 18 AÑOS	S/. 130
GLENFIDDICH 12 AÑOS	S/. 44
GLENFIDDICH 15 AÑOS	S/. 86
GLENFIDDICH 18 AÑOS	S/. 130
JW RED LABEL	S/. 34
JW BLACK LABEL	S/. 38
JW SWING	S/. 50
JW GOLD LABEL	S/. 70
JW BLUE LABEL	S/. 190
OLD PARR	S/. 38
JACK DANIEL’S	S/. 38
BLACK WHISKY ANDEAN BLACK CORN	S/. 46

RON

On the Rocks o con Soda

HAVANA CLUB 7 AÑOS	S/. 34
BACARDI	S/. 34
APPLETON ESTATE	S/. 34
APPLETON ESTATE 12 AÑOS	S/. 36
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	S/. 36
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	S/. 49
ZACAPA 23 AÑOS	S/. 66
ZACAPA XO	S/. 130



VODKA

	Rocks	Tonic
ABSOLUT	S/. 34	S/. 44
SMIRNOFF	S/. 32	S/. 42
STOLICHNAYA	S/. 34	S/. 44
GREY GOOSE	S/. 52	S/. 62
14 INKAS	S/. 35	S/. 45

GIN

	Rocks	Tonic
BEEFEATER	S/. 32	S/. 42
BEEFEATER 24	S/. 48	S/. 58
HENDRICKS	S/. 46	S/. 56
TANQUERAY	S/. 32	S/. 42
TANQUERAY SEVILLA	S/. 38	S/. 48
TANQUERAY 10	S/. 48	S/. 58
THE LONDON N1	S/. 48	S/. 58
BOMBAY	S/. 34	S/. 44
ESPIA DEL INCA	S/. 32	S/. 42

TEQUILA

Shot, sal y limón

JOSE CUERVO 1800	S/. 42
JOSE CUERVO ESPECIAL	S/. 34
JOSE CUERVO SILVER	S/. 34
DON JULIO REPOSADO	S/. 72
PATRÓN AÑEJO	S/. 95
PATRÓN SILVER	S/. 62

DIGESTIVOS

BAILEYS	S/. 34
LICOR DE MENTA	S/. 32
DRAMBUIE	S/. 32
ANIS DEL MONO	S/. 32
MATACUY	S/. 35
SALQA BOTÁNICO	S/. 35
SALQA CAÑA ALTA REPOSADO	S/. 35