

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

EMPANADITAS FRITAS DE YUCA S/ 32
RELLENAS DE LANGOSTINOS, CON AJÍ DE COCONA (3 UD)

PARA EMPEZAR

FALSOS TAQUITOS DE CEBICHE S/ 45
CON KIMCHI Y MANGO

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

CRAB CAKES S/ 49
CON CHOCLITO A LA CREMA

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

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

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS

WWW.RESTHUACAPUCLLANA.COM

@RESTAURANTHUACAPUCLLANA

DE NUESTRA COCINA

TORTELLINI DE PEPIÁN DE CHOCLO EN SALSA DE TOMATE S/ 54
QUESO DE CABRA Y ARÚGULA

FUSSILLI DE LANGOSTINOS A LO MACHO S/ 65

ARROZ CON CAMARONES A LA CRIOLLA S/ 74

ATÚN PEPPER S/ 64
CON MAJADO DE PAPAS NATIVAS

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

OSSOBUCO BRASEADO S/ 69
PESQUE DE QUINUA Y VERDURAS

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

SPAGHETTI ARTESANAL EN SALSA DE PATO Y ALGARROBO S/ 67
CON FAROFA DE LIMÓN RUGOSO CURADO

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 CAESARS S/ 34
TOCINO Y CROUTONES DE BRIOCHE CON POLLO S/ 42

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



TRADICIÓN PERUANA

CHUPE DE CAMARONES S/ 74
HABAS, CHOCLO Y QUESO

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

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

CREME BRÛLÉE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS S/ 28

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

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

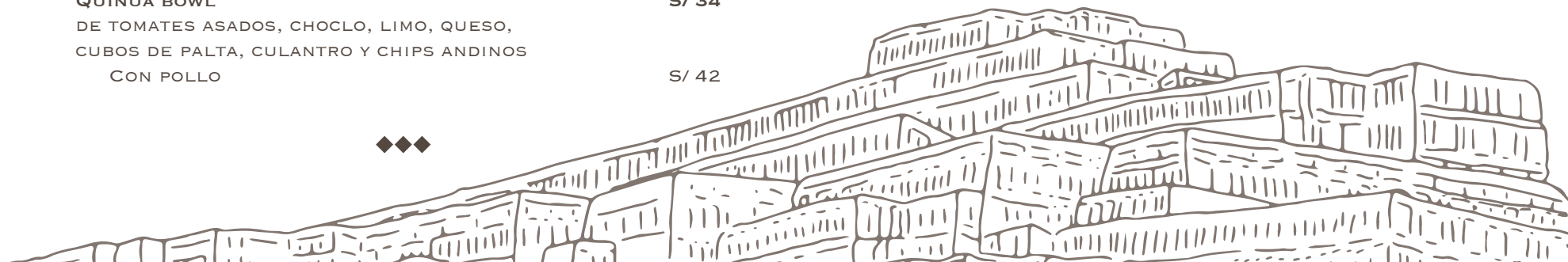
CHEESECAKE DE FRESAS S/ 28
MANJAR BLANCO Y CASTAÑAS

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



WHISKY & BOURBON

JW RED LABEL 26.

JW BLACK LABEL 32.

JW DOUBLE BLACK 40.

JW SWING 40.

JW GOLD LABEL 60.

JW 18 - 68.

JW BLUE LABEL 95.

SINGLETON
12 AÑOS 32.

SOMETHING
SPECIAL 26.

CHIVAS REGAL
12 AÑOS - 26.

CHIVAS REGAL
EXTRA - 32.

CHIVAS REGAL
18 AÑOS - 58.

CHIVAS REGAL
ULTIS 120.

CARDHU
12 AÑOS - 60.

ROYAL SALUTE
21 AÑOS - 85.

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.

POR COPA

VINO TINTO 28.

VINO BLANCO 28.

CAVA 28.

JEREZ 28.

CAFÉ & INFUSIONES

AMERICANO 8.

ESPRESSO 8.

ESPRESSO DOBLE 12.

CAPUCCINO 12.

CORTADO 8.

CORTADO DOBLE 12.

AGUAS, GASEOSAS & JUGOS

AGUA MINERAL 9.

GASEOSA 9.

BRITVIC 9.

RED BULL 12.

FEVER TREE 12.

JUGOS NATURALES 12.

IMPORTADAS 505 ML

SAN PELLEGRINO 18.

ACQUA PANNA 18.



JOHNNIE WALKER.

Tanqueray



TERRAZA BAR

NUESTRO BAR

TRADICIONAL PISCO SOUR
SIMPLE 24. / DOBLE 36.

SOURS DE MACERADOS 22.
COCA, AGUAYMANTO.

CHILCANOS 24.
LIMÓN, HIERBA LUISA, MORA, KION

ALGARROBINA 22.

CAPITÁN 24.

COSMOPOLITAN 24.

MOJITO DE PISCO 24.

BLOODY MARY 24.

APPLE MARTINI 24.

DAIQUIRI DE FRUTA 24.

PIÑA COLADA 24.

CUBA LIBRE 24.

MARGARITA 24.

CAIPIRINHA 24.

MOJITO 24.

MANHATTAN 32.

DRY MARTINI 32.

NEGRONI 28.

APEROL SPRITZ 28.

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

CITRIC GIN & TONIC 32.
TANQUERAY SEVILLA, TÓNICA, NARANJA, LIMA Y LIMÓN

DE LA CASA

CACAO PUNCH 28.
PISCO, VERMOUTH, TORONJA, MIEL DE CACAO

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

PIÑA BOTANICA 28.
BOTANICOS ANDINOS, PIÑA, GINGER ALE

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

PISCOS

HUARANGAL QUEBRANTA 18.
MOSTO VERDE 30.

4 GALLOS QUEBRANTA 20.
MOSTO VERDE 34.

3 GENERACIONES QUEBRANTA 20.
MOSTO VERDE 34.

VIEJO TONEL QUEBRANTA 22.
MOSTO VERDE 34.

PORTÓN QUEBRANTA 22.
MOSTO VERDE 34.

BIONDI 22.

FERREYROS 24.

GRAN COMODORO 30.

BIANCA QUEBRANTA 19.

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO 65.

JOSE CUERVO 1800 - 38.

JOSE CUERVO ESPECIAL 26.

JOSE CUERVO SILVER 26.

GIN

TANQUERAY 26.

TANQUERAY SEVILLA 32.

TANQUERAY 10 - 36.

GIN BEEFEATER 26.

BEEFEATER 24 - 36.

HENDRICKS 35.

THE LONDON NI - 40.

BOMBAY 28.

VODKA

CIROC 32.

SMIRNOFF 26.

ABSOLUT 26.

ABSOLUT ELYX 36.

STOLICHNAYA 26.

GREY GOOSE 42.

DIGESTIVOS

BAILEYS 26.

LICOR DE MENTA 26.

DRAMBUIE 26.

ANIS DEL MONO 26.

RON

ZACAPA 23 AÑOS - 42.

ZACAPA XO - 80.

HAVANA CLUB RESERVA 26.

HAVANA CLUB 7 AÑOS - 28.

HAVANA CLUB 15 AÑOS - 65.

APPLETON 26.

APPLETON STATE 26.

APPLETON STATE 12 AÑOS - 30.

APPLETON STATE 21 AÑOS - 64.

BARCELÓ AÑEJO 26.

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
- DIPPEL BRITISH STRONG ALE

INVICTUS 22.
- ALQUIMISTA (DUBBEL)
- SANTOS (AMBÉE)

MAGDALENA 22.
- PORTER

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

YUCCA EMPANADAS STUFFED WITH SHRIMP S/ 32
COCONA & AJI SAUCE

STARTERS

FALSE CEBICHE TACOS S/ 45
WITH KIMCHI AND MANGO

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

CRAB CAKES S/ 49
CREAMED CORN

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

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

FROM OUR KITCHEN

CORN TORTELLINI WITH TOMATO SAUCE S/ 54
GOAT CHEESE AND RUCULA

FUSSILLI WITH SPICY SHRIMP SAUCE S/ 65

RICE AND CRAYFISH, CREOLE STYLE S/ 74

PEPPER TUNA S/ 64
WITH RUSTIC NATIE POTATO PURÉE

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

BRAISED OSSOBUCO S/ 69
STEWED QUINUA WITH CHEESE AND VEGETABLES

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

SPAGHETTI AND DUCK S/ 67
CAROB SAUCE AND FAROFA

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

CAESAR SALAD S/ 34
BACON, BRIOCHE CROUTONS
WITH CHICKEN S/ 42

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

PERUVIAN TRADITION

CRAYFISH CHOWDER S/ 74
WITH FAVA BEANS, CORN, CHEESE AND FRIED EGG

BEEF AND CILANTRO STEW S/ 69
LIMA BEAN PURÉE

CAU CAU DON ARTURO (TRIPLE 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

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
WITH RED BERRIES

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

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

STRAWBERRY CHEESECAKE S/ 28
CARAMEL SAUCE AND BRAZIL NUTS

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

