

# LOS TRAGOS de la casa

Cócteles creados y elaborados exclusivamente por La Pachamama, con ingredientes naturales y técnicas de coctelería innovadoras...

## Pisco Sour

El más emblemático de los cócteles peruanos, con pisco, lima, jarabe de goma y clara de huevo. ¡Inigualable!

## Chilcano

Un combinado clásico de Perú, a base de pisco, ginger ale y lima. ¡Refrescante!

## Costa del Inti

Sorprendente combinación de fruta y hierbas, pisco o ron con extracto de hierbas y piña, y espuma de maracuyá. ¡Delicioso!

## Chabelita

Estiloso cóctel de ron sirope de piña y fresas y un toque de cava espumante. ¡Exquisito!

## Cholito Guapo

Un elaborado majado de hierbabuena con kiwi, ron, licor de manzana y zumo de piña. ¡Espectacular!

8€

7€

8€

8€

8€

## La Caprichosa

Para los que lo quieren todo, perfecta combinación de ron, mora y hierbabuena, y acompañado con una cerveza sumergida. ¡Caprichoso!

## La Envidiosa

Como la Caprichosa pero con base de maracuyá y licor de manzana, y con su cerveza sumergida. ¡Te encantará!

## La Salerosa

Como la Caprichosa pero con ron, pulpa de guanábana y licor de melón, y su cerveza sumergida. ¡Pura frescura!

## El Tunche

De sabor intenso, whisky, pisco macerado de Palo Santo y zumo de arándanos. ¡Potente!

## Perro Calato

Sabores únicos, ron con lúcuma y miel de maple. ¡Sorprendente!

## La Charapa

Combinación de caviar de frutas, zumo de lichi y vodka. ¡Fresco y diferente!

8€

8€

8€

8€

8€

8€

¡Atrévete a probarlos!

## Refrescantes GIN TONICS

### Macerados

Elaborados con la técnica de extracción natural de sabores de frutas, hierbas y semillas.

Fresa y menta / Maracuyá / Lima, naranja y mandarina / Frutos rojos

## Nuestros CLÁSICOS

Preparados con la combinación de siempre. Pregunta por tu marca favorita.

Bombay Sapphire / Larios 12 / Tamqueray / Bee-feater / Seagram's

## Cócteles CLÁSICOS

Tradicional coctelería vintage, disfrútalos con nuestro toque.

Mojito / Piña Colada / Daiquiris / Margarita / Caipiriña / Negroni / Hawaiano Azul

## Otros clásicos COMBINADOS

Otros clásicos Ron, Whisky y Vodka. ¡Pregunta por tu marca favorita!

## Chelas CERVEZAS

### Las Peruanas

Cusqueña rubia 3€ / Cusqueña Negra, Roja o Trigo 3,5€ / Cristal 3€

### Otras

Caña 1,8€ / Cerveza 0,0 2€ / Cerveza Especial 3,5€ / Cerveza Nacional 2,8€ / Jarra de Cerveza 3,5€

## Auténtica CREMOLADAS

Refrescante granizado de pulpa de frutas naturales, con o sin su toque de ron.

Maracuyá y coco / Mora y chirimoya / Limón, piña y coco

## Pide tu REFRESCO

Jugo de fruta: 4€ / Maracuyá, mora, guanábana, fresa o mango. / Limonada 3€ / Chicha morada 3€ / Inca Kola 3,5€ / Coca-Cola, Fanta, Aquarius, Nestea 2€ / Agua 1,5€ / Agua 1L 3,5€ / Agua con gas 2€

# la Pachamama

TRAGOS Y PIQUEOS PERUANOS

## Cocina Peruana

Platos de la gastronomía tradicional peruana, elaborados con pasión y auténtica sazón criolla.

## Nuestros PIQUEOS

\*\*\*

### Anticucho

Exquisito pincho de corazón de ternera bien aderezado con especias peruanas ¡Te sorprenderá!

8€

### Causa Limeña

Deliciosa delicatessen de puré de patata con ají amarillo, rellena de ensaladilla de pollo. ¡Un clásico!

8€

### Trío de Causas

Tres minicausas de puré de patata con ají amarillo, con diferentes y sabrosos rellenos. ¡Un toque innovador!

11€

### Tequeños

Sabrosos rollitos caseros rellenos de auténticos sabores peruanos, con salsa huancaína o salsa de aguacate. ¡Bravazo!

8€

### Ensalada de Quinua

Rica y fresca ensalada con base de quinua, aguacate, tomate Cherry, y su toque de albahaca.

10€

### Yuca Frita

Bien crujientes y acompañadas de Salsa Huancaína. ¡Un rico bocado!

6€

### Papitas Criollas

Papitas coctel flameadas con pisco macerado de la casa. ¡Ricas, ricas!

6€

### Papa Rellena

Patata rellena de ternera picada, y sazón peruana. ¡Un entrante bien sabroso!

7€

### Salchipapas

Las salchichas con sus papas bien fritas ¡Yo quiero una salchipapa!

7€

## POSTRES

### Torta 3 leches con Lúcuma

Esponjoso bizcocho empapado en crema Tres Leches y pulpa de lúcuma. ¡Para los golosos!

5€

### Suspiro Limeño

5€

## CEVICHE

y otros...

\*\*\*

### Ceviche

Emblemático plato peruano, que te deslumbrará con su frescura y sabor. Elaborado a base de zumo de lima, cebolla roja y Leche de Tigre. ¡Lo mejor! Pídelo de: Pulpo 13€ / Pescado 11€ / Salmón 15€ / Mango 8€ / Mixto: pescado, marisco y langostinos 16€

### Ceviche Crocante

Ceviche al ají amarillo sobre camote glaseado acompañado de chicharrón de pescado.

12€

### Leche de Tigre

Rico aperitivo que es la base que da vida al ceviche peruano, de intenso sabor y refrescante.

7€

### Tiradito

Finos cortes de pescado crudo en tres salsas, rocoto, ají amarillo y clásica. ¡Delicioso!

12€

### Trío Marino

Espectacular combinación de ceviche clásico, causa marina y chicharrón de pescado.

15€

### Pulpo al olivo

Combinación perfecta de pulpo con salsa de aceituna morada. ¡Único!

14€

### Pulpo Anticuchero

Exquisito pulpo macerado en salsa anticuchera, y bien braseado.

16€

### Conchitas a la Parmesana

Zamburiñas gratinadas con queso parmesano. ¡Un exquisito bocado de mar!

16€

### Maki Acevichado

Tradicional maki de la fusión peruana - japonesa, con pescado, queso crema, aguacate y pulpa de cangrejo, bañado en salsa acevichada. ¡No has probado un maki igual!

12€

### Maki Furai

Maki de salmón, aguacate y queso crema rebosado. ¡Algo único!

12€

### Mousse de Maracuyá con Aguaymanto

Deliciosa combinación del cítrico del maracuyá con la dulcura del jarabe de Aguaymanto. ¡Se te hará la boca agua!

5€

### Tarta La Pachamama

5€

# PLATOS DE FONDO

### Jalea Mixta

Exquisita fritura de pescado y mariscos acompañado de su salsa criolla (cebolla roja con lima). ¡Buenísimo!

15€

### Arroz Chaufa

Plato bandera de la cocina Chifa, fusión de sabores de la gastronómica peruana y china, arroz frito con cerdo y pollo. ¡Te encantará!

11,5€

### Arroz con Pato

Al puro estilo norteño, arroz verde con pato macerado en chicha de jora y ají, acompañado de papa a la huancaína.

18€

### Arroz con Mariscos

Uno de los platos preferidos por los costeños del Perú, ¡disfruta del auténtico sabor criollo!

17€

### Tacu Tacu a lo Macho

Plato tradicional criollo, consiste en una mezcla de arroz con frejol, bañada con salsa de mariscos.

16€

### Tacu Tacu con Lomo Saltado

Plato tradicional criollo, consiste en una mezcla de arroz con frejol, acompañado de lomo saltado.

16€

### Quinotto de Zapallo y setas

Risotto al estilo peruano, elaborado con quinua, crema de zapallo, setas y beicon. ¡Un sabor que no olvidarás!

14,5€

### Tallarines a la Huancaína con lomo

Deliciosos tallarines con salsa Huancaína acompañado de lomo de ternera. ¡Un toque picante!

15€

### Tallarín Saltado

Plato clásico de la comida Chifa, tallarines saltados con lomo de ternera.

14€

### Ají de Gallina

Plato típico de la costa peruana consiste en una crema espesa de Ají con pechuga de pollo deshilachada, acompañado de arroz y patata.

14€

### Lomo Saltado

Tradicional saltado de lomo de ternera con tomate y cebolla acompañado con arroz y patatas fritas. ¡Riquísimo!

14€

### Lomo en su jugo

Rico guiso de lomo de ternera, servido con yuca frita. ¡Único!

12€

### Chupe de Camarones

Exquisita sopa de mariscos con arroz y huevo escalfado, de intenso sabor a mar.

15€

### Pan con Chicharrón

Espectacular bocata de panceta guisada con camote y su salsa criolla (cebolla roja con lima). ¡Repetirás!

9€

