



EL INTIPALKA

RESTAURANTE





PIQUEOS

- **TEQUEÑOS DE QUESO** S/ 28
Con salsa guacamole.
- **TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO** S/ 31
Con salsa huancaína.
- **PIQUEO IQUEÑO** S/ 45
Hummus de pallares, aceitunas marinadas y pecanas a la p  prika con galleta de maíz.
- **BOLIYUCAS CON QUESO** S/ 29
Masa de yuca rellena de queso, frita en panko con salsa huancaína.
- **QUESADILLAS** S/ 32
De jamón y queso, con salsa guacamole.
- **EMPANADA DE AJÍ DE GALLINA** S/ 24
Con parmesano, aceituna de botija y huevo duro.
- **EMPANADA IQUE  A** S/ 24
Rellena con tradicional carapulcra y panceta de cerdo confitada.
- **ANTICUCHOS DE CORAZÓN** S/ 39
Con choclo salteado, ají de la casa y papas doradas.
- **ALITAS BBQ** S/ 31
Con papas fritas huamantanga.
- **BUFFALO WINGS** S/ 34
Con papas fritas huamantanga y sour cream.
- **ALITAS AL MARACUMANGO PICANTE** S/ 34
Con bastones de camotes fritos.
- **CHICHARRÓN DE POLLO** S/ 39
Suprema trozada, marinada con toques de salsa de soya y papas fritas.
- **LECHE DE TIGRE** S/ 38
De pescado en trozos con ají amarillo en pasta, choclo, cancha y aros de chicharrón de calamar.
- **PULPO AL OLIVO** S/ 42
Bañado en salsa de aceituna de botija con tocino crocante, pasas y palta fuerte.
- **CHICHARRÓN DE PESCADO** S/ 39
Con papas fritas y salsa tártara.
- **CHICHARRÓN DE CALAMAR** S/ 40
Sobre cama de yucas fritas y salsa tártara.
- **LANGOSTINOS AL PANKO** S/ 39
En salsa de maracuyá y mango.
- **TABLA DE QUESOS** S/ 67
Queso azul, maasdam, gouda, parmesano, crema con ajonjolí, uvas de nuestra cosecha, frutos secos y tostadas de pan de leña.



- **TABLA DE FIAMBRES** S/ 58
Salame húngaro, jamón serrano, cabanossi, manzana roja, frutos secos y tostadas de pan de leña.
- **TABLA DE QUESOS & FIAMBRES** S/ 95
Queso azul, maasdam, gouda, parmesano, queso crema con ajonjolí, salame húngaro, jamón serrano, cabanossi, uvas de nuestra cosecha, frutos secos, compota de uvas y tostadas de pan de leña.

PANES

- **CANASTA DE PANES** S/ 12
Con tres tipos de panes.

ENTRADAS

- **CAUSA ACEVICHADA** S/ 39
Papa prensada, palta fuerte montada con ceviche en salsa de ají amarillo.
- **TIRADITO DE CORVINA APALTADO** S/ 52
Láminas de corvina sobre leche de tigre, palta grillada, chips de ajo, hojas de albahaca y camote glaseado.
- **CEVICHE CLÁSICO**
CORVINA S/ 59
PESCA DEL DÍA S/ 49
Leche de tigre clásica, camote glaseado a la naranja, choclo serrano, cancha y chifles.
- **CEVICHE CARRETILLERO**
CORVINA S/ 62
PESCA DEL DÍA S/ 56
Leche de tigre, cebolla roja, camote glaseado a la naranja, choclo serrano y chicharrón de pescado.
- **COCKTAIL DE LANGOSTINOS** S/ 42
Con palta, huevo y lechuga americana.
- **JALEA DE PESCADO SQ** S/ 52
Karaage de pescado, leche de tigre al ají amarillo, chalaquita picante, alioli de ajo confitado y yucas fritas.
- **CAUSA DE POLLO Y PALTA** S/ 32
Papa prensada rellena con pollo y palta, con toques de salsa de pimiento piquillo.
- **CARPACCIO DE LOMO FINO** S/ 42
Láminas de lomo fino bañadas en un aliño de alcaparras y anchoas, reducción de balsámico, lascas de queso parmesano y praliné de pecanas.



- **QUINUA POWER** S/ 32
Mix de quinuas, tomate, hojas de albahaca, berenjena, zapallo italiano, pimiento morrón, espárragos, aceitunas de botija, queso fresco con limoneta de hierba buena, hummus de pallares y tostadas de pan pita.

- **CARPACCIO DE ZUCCHINI Y PERA** S/ 32
Doble aliño de orégano y mostaza, praliné de pecanas, chips de ajo y lascas de queso parmesano.

SOPAS

- **CREMA DE ZAPALLO MACRE Y LOCHE** S/ 32
Quenelle de queso crema a las finas hierbas y tostadas de pan de leña.

- **CHUPE DE PESCADO Y PALLARES IQUEÑOS** S/ 39
Concentrado de pescado con bisque de langostinos, papa amarilla, choclo, queso arequipeño, toques de huacatay y huevo.

- **MENESTRÓN DON SANTIAGO** S/ 44
Lomo fino, pollo, tocino, verduras y pesto.

- **DIETA DE POLLO** S/ 30
Caldo de pechuga de pollo magra, cabello de ángel, vegetales y papa amarilla.

ENSALADAS

- **DE PALLARES IQUEÑOS** S/ 29
Pallares iqueños, palta, espárragos, cebolla roja, ajo y rocoto servido al natural, con zumo de limón, vinagre de uva quebranta y AOV.

- **MEDITERRÁNEA** S/ 30
Anchoas, mix de lechugas, aceitunas, tomate, huevo duro, queso fresco, aros de cebolla y vinagreta blanca.

- **HOJAS VERDES** S/ 30
Mix de lechugas y hojas verdes, praliné de pecanas, tomate confitado, lascas de parmesano, fansi frito, acompañado de aliño blanco y vinagreta de miel.

- **ENSALADA FRESCA** S/ 35
Mix de lechugas orgánicas, tomate, pepino, palta, choclo, zanahoria, queso fresco y vinagreta blanca.

- **DEL NONNO** S/ 35
Mix de lechugas, prosciutto di parma, dados de mozzarella, tomate cherry, hojas de albahaca fresca, aceituna negra, aceite de pesto, vinagreta de miel y mostaza.

- **DE LANGOSTINOS FLAMBEADOS AL PISCO QUEBRANTA** S/ 35
Mix de lechugas, palta fuerte, mango, tomate cherry, maní, huevo de codorniz, acompañado de aliños de maracumango y queso azul.



FONDOS

- **LOMO SALTADO EN AROMAS DE PISCO** S/ 58
Flambeado al pisco quebranta, con papa amarilla frita y arroz blanco graneado.
- **LOMO GRILLADO EN SALSA DE VINO TINTO Y PIMIENTAS** S/ 62
Medallón de lomo fino en salsa de vino Portus Queirolo con pimienta roja y negra, servido con lingüinis a la crema.
- **PARRILLA MIXTA PARA COMPARTIR** S/ 155
Lomo fino, pechuga de pollo, chorizo parrillero, chorizo finas hierbas, morcilla, anticucho de corazón, papas fritas, ensalada fresca y chimichurri.
- **CARAPULCRA CON SOPA SECA 3 CARNES** S/ 48
Con panceta confitada, lomo y pollo grillado.
- **SECO IQUEÑO DE ASADO DE TIRA** S/ 58
Cocción lenta, servido con tacu-tacu de pallares, zanahorias, arvejas y sarza criolla.
- **RAVIOLONES DE ASADO DE TIRA AL VINO TINTO** S/ 54
Rellenos de asado de tira, salsa de hongos secos y gotas de aceite de trufa.
- **LINGÜINIS A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO** S/ 62
Un clásico de la casa salteado al wok.
- **ASADO CRIOLLO EN SU JUGO CON RAVIOLES DE RICOTA** S/ 48
Tradicional asado de res sobre ravioles rellenos de ricota y espinaca.
- **MILANESA NAPOLITANA CON PURÉ** S/ 47
Salsa napolitana, queso, puré de papa al ajo y romero.
- **PICANTE DE PALLARES CON MILANESA DE POLLO** S/ 48
Pallares frescos en salsa de ají amarillo, coronados con milanesa y arroz con choclo.
- **QUINUA AL ESTILO ORIENTAL CON POLLO** S/ 46
Quinua salteada con verduras orientales, tortilla de huevo, pollo crispy, salsa teriyaki y semillas de sésamo.
- **AJÍ DE GALLINA** S/ 44
Creмосa salsa de ají amarillo, toques de pecanas, abundante queso parmesano, arroz blanco y pastel de papa.
- **ARROZ CON PATO** S/ 58
Pato en cocción lenta con zapallo loche, chicha de jora, cerveza negra y salteado al wok. Acompañado de sarza criolla.
- **MONDONGUITO A LA ITALIANA** S/ 42
Clásico con papas fritas y arroz.
- **ARROZ FRITO CON CHAR SIU DE CERDO** S/ 52
Arroz frito oriental con char siu de cerdo asado en salsa agridulce.
- **CAU-CAU DE CONCHAS Y LANGOSTINOS** S/ 49
En salsa de ají amarillo y hierba buena con guarnición de arroz blanco.



- **PESCADO AL AJILLO** S/ 53
Con papas doradas y arroz con choclo.

- **ARROZ CON MARISCOS A NUESTRO ESTILO** S/ 52
Langostinos y conchas de abanico salteadas en mantequilla de coral, flambeados con brandy Don Santiago. Coronado con chicharrón de calamar.

- **CORVINA A LA MENIER** S/ 64
Salsa de mantequilla al ajo, alcaparras y risotto milanés.

- **LANGOSTINOS FLAMBEADOS CON RISOTTO DE MI TIERRA** S/ 52
Flambeados al pisco acholado Intipalka, risotto, pallares iqueños y espárragos en aderezo de ajés morroneados.

- **FANSI CON SHITAKE Y VEGETALES ORIENTALES SALTEADOS** S/ 49
Fideos de arroz, shitake, vegetales salteados, champiñones, con salsa de soya y aceite de ajonjolí.

- **QUINUA AL ESTILO ORIENTAL CON VERDURAS** S/ 42
Quinua salteada con verduras orientales, tortilla de huevo y semillas de sésamo.

- **RAVIOLES TABERNA QUEIROLO RELLENOS DE CARNE O RICOTA Y ESPINACA** S/ 42
*Al pesto
A la napolitana
A los cuatro quesos
A lo Alfredo*

PIZZAS

- **AMERICANA** S/ 44
Jamón inglés.

- **HAWAIANA** S/ 44
Piña golden, jamón inglés.

- **VEGETARIANA** S/ 44
Pimiento morrón, aceitunas botija, cebolla blanca, espárragos, champiñones, zucchini, sal maldon y orégano.

- **SALAME Y CHORIZO** S/ 49
Salame, chorizo, cebolla blanca, espárragos, tomate confitado y champiñones.

- **FLORENTINA** S/ 49
Queso parmesano, espinaca, salsa blanca y prosciutto di parma.

SÁNDWICHES

- CLUB SÁNDWICH S/ 49
Lechuga, tomate, mayonesa, tocino, pollo, jamón inglés, queso edam y huevo.
- MIXTO COMPLETO S/ 28
Jamón inglés, queso edam y huevo frito.
- BLT S/ 29
Clásico e irresistible, con chips de papas.
- CHAR SIU PORK S/ 36
Con encurtido de rabanito, zanahoria, nabo y lechuga americana.
- HAMBURGUESA DE LA CASA S/ 39
Carne Angus, lechuga americana, tomate, cebolla caramelizada y queso edam.
- HAMBURGUESA ROYAL S/ 42
Carne Angus, lechuga americana, tomate, cebolla caramelizada, tocino ahumado, jamón inglés, queso edam y huevo frito.
- CHICKEN SAND S/ 33
Pechuga de pollo, cebolla caramelizada, champiñones a la plancha, lechuga americana, tomate, palta y honey mustard.
- WRAP DE POLLO CRISPY S/ 35
Lechuga americana, tomate, palta, queso edam, tocino ahumado y mayonesa andaluza.
- WRAP DE BONDIOLA HONEY MUSTARD S/ 35
Lechuga americana, tomate, palta, pepino y salsa mustard de la casa.
- WRAP VEGETARIANO S/ 35
Queso crema, lechuga americana, tomate fresco, zucchini, pimiento morrón, champiñones y cebolla blanca.

KIDS

- CHEESEBURGER S/ 29
Con papas fritas.
- SALCHIPAPAS S/ 29
Salchicha frankfurter y huevo frito.
- MILANESA DE POLLO S/ 29
Con papas fritas.
- FILETE DE POLLO A LA PLANCHA S/ 29
Con puré de papa amarilla.



- PESCADO A LA PLANCHA S/ 33
Con papas doradas.

- LINGÜINIS S/ 29
A lo Alfredo
Al pesto
A la napolitana

- RAVIOLES DE RICOTA Y ESPINACA EN SALSA S/ 29
A lo Alfredo
Al pesto
A la napolitana

POSTRES

- PIE DE PECANAS S/ 27
Con helado de vainilla y salsa butterscotch.

- BROWNIE DE LA CASA S/ 24
Con pecanas de nuestro fundo, helado de vainilla, crema princesa y fudge.

- CREMA VOLTEADA S/ 24
Bañada en salsa de uvas.

- PERA AL VINO S/ 26
Confitada en almíbar de vino Tannat, toques de canela, clavo y helado.

- MOUSSE DE CAFÉ S/ 27
Toques de licor de café, tropezones de brownie y crema moka.

- CREPES CON MANJAR DE OLLA S/ 24
Tradicional receta con helado de vainilla.

- PIE DE LIMÓN S/ 24
Base de galleta con crema de limón en su punto.

- CUATRO LECHE DE COCO S/ 24
Bizcochuelo embebido en leches con aromas a coco, crema chantilly y coco tostado.

Precios expresados en Soles.
Los precios incluyen IGV y servicios.

