



# PAKAKUNA

RESTAURANTE Y BODEGA

## LAS ENTRADAS



### ENSALADA PAKAKUNA



Mix de hojas orgánicas, tomate cherry, mango, pecanas tostadas, manzana, huevo duro y palta, envuelto en aliño de vinagre balsámico, mostaza y miel. **S/27**

Organic mixed leaves, cherry tomato, mango, toasted pecans, apple, hard-boiled egg and avocado, with a dressing of balsamic vinegar, mustard and honey.



### TIRADITO DE TRUCHA Y AGUAYMANTO



Finas láminas de trucha y una suave salsa acevichada de aguaymanto, chalaquita, palta y choclo. **S/37**

Finely sliced trout and ceviche sauce of aguaymanto, chalaquita, avocado and corn.



### CHOCLO CON QUESO



Tierno choclo salteado con mantequilla especiada y queso frito. **S/23**

Tender corn sauteed with spiced butter and fried cheese.



### QUINUA BOWL



Mixtura de quinuas con vegetales salteados, palta y hojas crujientes con aliño de la casa. **S/29**

\*Agrega una porción de 40 g de trucha **+S/12**

A mix of quinoa with sauteed vegetables, avocado and crispy leaves with house dressing. \*Add a 40 g portion of trout **+S/12**





### CEVICHE NIKKEI



Ceviche de trucha al estilo peruano-japonés, con palta, mango y alga nori. **S/37**

Peruvian-Japanese style trout ceviche, with avocado, mango and nori seaweed.



### CAUSA CROCANTE



Deliciosa causa frita con tartar de trucha y palta en salsa acevichada. **S/28**

Delicious fried potato dough and avocado tartare in acevichado sauce.

## LOS FONDOS



### MEDALLÓN Y PASTEL DE QUINUA Y CAMOTE



Medallón de lomo fino envuelto en polvo de cunuca, setas al ajo, vegetales grillados y un cremoso pastel de quinoa y camote. **S/47**

Beef tenderloin medallion covered in cunuca powder, garlic mushrooms, grilled vegetables with a creamy quinoa and sweet potato pie.



### ANTICUCHO DE RES



Trozos de carne a la parrilla en salsa de anticucho, acompañado de un salteado de papas nativas doradas, choclo y zucchini. **S/44**

Grilled chunks of meat in anticucho sauce, sided by fried native potatoes, corn and zucchini.





## TRUCHA MENIER



Filete de trucha en salsa de mantequilla y aromas de huacatay, acompañado de papas horneadas y champiñones salteados. **S/44**

Trout fillet in butter sauce and huacatay aroma, sided by baked potatoes and sauteed mushrooms.



## ARROZ CON POLLO Y HUANCAÍNA

Arroz, pollo y vegetales cocidos al culantro acompañado de ensaladilla criolla y salsa huancaína. **S/42**

Rice, chicken and vegetables cooked with coriander, served with local salad and huancaína sauce.



## KAMLU WANTAN



Salteado al wok de pollo y vegetales, bañado en salsa de tamarindo, piña y mango, acompañado de crocantes wantanes rellenos y arroz chaufa. **S/44**

Wok stir-fried chicken and vegetables, dipped in tamarind, pineapple and mango sauce, with crispy stuffed wantan and chaufa rice.



## TRUCHA CON VEGETALES



Filete de trucha a la plancha con vegetales salteados al ajo, ensaladilla de quinua, cebolla blanca y hierba buena. **S/42**

Grilled trout fillet with sauteed vegetables with garlic, quinoa salad, white onion and herbs.



## PESTO Y TOMATE



Pasta en salsa de pesto casero, acompañado de un salteado de champiñones, tomate y brócoli al ajo, y un toque de salsa de soya. **S/30**

Pasta in homemade pesto sauce, sided by sauteed mushrooms, tomato and garlic broccoli, and a touch of soy sauce.



## QUINOTTO DE HONGOS Y ESPÁRRAGOS



Quinoa cremosa al zapallo acompañado de champiñones, setas y espárragos salteados al ajo. **S/47**

Creamy quinoa with squash sided by sauteed mushrooms and asparagus with garlic.

## PASTEL DE CHOCLO Y VEGETALES



Clásico pastel de choclo, relleno de vegetales salteados al vino blanco y queso paria, servido con ensaladilla del huerto. **S/32**

Classic corn cake, stuffed with sauteed vegetables in white wine and paria cheese, sided by garden salad.



# HAMBURGUESAS, SÁNGUCHES & ALITAS



## PAKAKUNA BURGER

200 g de carne, queso andino, salsa BBQ y cebolla grillada. Papas fritas. **S/32**

200 g of meat, andean cheese, BBQ sauce and grilled onion. With fries.



## FRANCESA BURGER

200 g de carne, champiñones salteados, cebolla dulce, queso cheddar y salsa Popeye. Papas fritas. **S/34**

200 g of meat, sauteed mushrooms, sweet onion, cheddar cheese and Popeye sauce. With fries.



## AMERICANA BURGER

200 g de carne, salsa americana, pickles, tocino y queso cheddar. Papas fritas. **S/34**

200 g of meat, American sauce, pickles, bacon and cheddar cheese. With fries.



## SÁNDWICH DE LOMO

Trozos de lomo fino, champiñones salteados, cebolla dulce, queso cheddar y mayonesa de ajo. Chips de papas nativas. **S/35**

Chunks of tenderloin, sauteed mushrooms, sweet onion, cheddar cheese and garlic mayonnaise. Native potato chips.





## CLUB SÁNDWICH

Gigante sándwich de 4 pisos, con pollo, jamón, queso, tocino, huevo y pan hecho en casa. **S/42**

Giant 4-deck sandwich, with chicken, ham, cheese, bacon, egg and homemade bread.

## ALITAS

Sabrosas alitas envueltas en la salsa que más te guste: BBQ o teriyaki. **S/29**

Tasty wings wrapped in the sauce that you like the most: BBQ or teriyaki.

# LOS POSTRES



## TORTA DE CHOCOLATE

Húmedo bizcocho de chocolate, relleno de manjar y cubierto de salsa de chocolate de la casa. **S/14**

Moist chocolate sponge cake, filled with caramel and coated with our homemade chocolate sauce.



## PIE DE LIMÓN

Deliciosa masa quebrada con crema de limón en su punto y suave merengue. **S/14**

Delicious shortcrust pastry with lemon cream and soft meringue.



## KEKE DE ZANAHORIA Y FROSTING DE QUESO

Suave keke de zanahoria, coco, pasas rubias y sobre él una capa de frosting de queso crema y pecanas picadas. **S/12**

Soft carrot cake, with coconut, blond sultanas and a cream cheese frosting with chopped pecans topping.



## ALFAJORES X 3 UNIDADES

3 unidades de deliciosos alfajores con su toque de limón, rellenos de manjar. **S/12**

3 pieces of delicious lemon flavoured alfajores, filled with caramel sauce.



## HELADOS ARTESANALES

Creemosas paletas artesanales. **S/8**

Creamy artisan popsicle ice cream.

# LAS BEBIDAS



Limónada con hierba buena (jarra) **S/15**  
Lemonade with spearmint



Jugo de maracuyá (jarra) **S/15**  
Passion fruit juice

Chicha morada (jarra) **S/15**  
Chicha morada

Limónada, chicha morada o maracuyá (vaso) **S/8**  
Glass of lemonade, chicha morada or passion fruit



Kombucha vaso (cosecha de hoy) **S/8**  
Glass of kombucha (today's harvest)

Agua mineral con/sin gas, San Mateo **S/4**  
Mineral water

Coca-Cola / Inca Kola **S/4**  
Coca-Cola or Inca Kola soda

Coca-Cola Zero / Inca Kola Zero **S/5**  
(botella de plástico)  
Coca-Cola or Inca Kola soda, sugar free



Café americano **S/7**  
Espresso and water

Cappuccino **S/8**  
Espresso with steamed milk and foam

Mocaccino **S/9**  
Espresso w/chocolate syrup, steamed milk, cream

Chocolate caliente **S/10**  
Hot chocolate

Mate de hierbas **S/6**  
Herbal teas

Mates funcionales **S/8**  
Special herbal teas

Pisco Sour **S/20**  
Pisco, lime juice, syrup, egg white, aromatic bitters

Chilcano **S/18**  
Pisco, lime juice, ginger ale, aromatic bitters

Mojito **S/18**  
White rum, lime juice, mint leaves, syrup, club soda

Copa de vino **S/24**  
Glass of wine

Botella de vino Intipalka **S/65**  
Bottle of wine Intipalka

Botella de vino Santa Julia **S/85**  
Bottle of wine Santa Julia

Cerveza Willcamayu Draft **S/14**  
Bottle of craft beer

Cerveza Del Valle **S/16**  
Bottle of craft beer

Cerveza Alma Andina **S/16**  
Bottle of craft beer

Precios incluyen I.G.V. y recargo al consumo.