

EL TOQUE DE HUAYACHO

Somos Huayacho, un CAFÉ – RESTAURANTE, con un cálido servicio, donde podrás disfrutar de nuestra cocina FUSION & AUTOR con una amplia variedad de platos gourmet y donde además podrás disfrutar de un excelente café peruano de Rodríguez de Mendoza - Amazonas, porque para nosotros tomar café es un verdadero culto.

¿Por qué Huayacho?

Huayacho es el gentilicio de los habitantes de Rodríguez de Mendoza, lugar de donde proviene nuestro café así como muchos de los insumos de nuestros platos que encontrarás en nuestra carta

COMENCEMOS PIDIENDO

ALITAS KIU

Alitas confitadas crocantes con camotes fritos y salsa de yogurt y con pepino. **24**

PAPAS BRAVAS AL ESTILO DEL CHEF

Papas amarillas fritas con salsa de tomate picante y queso parmesano. **17**

MONTADITO DE ATÚN

Cubos de causa montados con atún y salsa de maracuyá, fettuccini frito y sésamo tostado. **22**

MIS CROCANTITAS

Empanadas fritas con arroz con pato y crema de rocoto **20**

AHORA CALENTÉMONOS

LOCRO DE ZAPALLO LOCHE HECHO CREMA

Crema de zapallo Loche con hilos de papas fritas, aceite de huacatay, galleta de queso y tostones. **20**

MÍA SOPA

El Menestrón, recuerdo traído de un viaje por Italia en época de invierno. **27**

UNA GALLINA SUELTA EN HUAYACHO

Caldo de gallina con todos sus ingredientes, pero en texturas diferentes, sin olvidar el sabor de un caldo de gallina limeño. **29**

LO QUE NOS DEJÓ EL VERANO

LA PANAMEÑA

Mix de lechugas, espárragos blancos, garbanzos cocidos, trozos de tocino crocante, pollo con sésamo, pepinillo japonés, huevo de codorniz con una vinagreta de uvas Italia **22**

SU MAJESTAD EL OLLUCO

Ollucos cocidos con tomates confitados, aceitunas negras, tiras de lomo fino, pimientos morrón, alcachofa y galleta de queso parmesano con una vinagreta de pepino perejil y yogurt natural. **26**

MI VERSIÓN DE ATÚN

Atún en costra de especies, chalaquita selvática de mango, cocona, charapita y hojuelas de papas andinas. **25**

NUESTRO CEVICHE

Nos quedamos con el ceviche que más gusto a la gente nuestro ceviche con tres tipos de ajíes zarandaja, cancha y chifles **32**

LOCURA DE CAUSA

Causa al natural con quinua de tres colores, tartar de langostinos y leña de yuca negra con alioli de ají limo **24**

CON MIS PASTAS

LOS FETUCCINIS DEL SUR TIRANDO PAL NORTE

Fetuccinis con salsa de Ocopa junto a un delicioso asado de tira adobado con cebollas y ají, lo hice pensando en la ciudad Blanca de mi querido PERÚ. **40**

MI VERSIÓN DE CHICHA MORADA

Espaguetis de chicha morada salteados con tomates y albahaca, a su costadito la suprema de Keyla; una jugosa pierna de pollo con mozzarella derretida. **36**

EL RAVIOLINO

Raviol relleno de ricota, tomate confitado y albahaca con una salsa de quesos y aromas de trufa blanca. **32**

EL APASIONADO

Revolcón de Tallarines y mariscos con salsa de rocoto y pimientos, un plato que solo la pasión y los amantes del buen gusto lo piden. **38**

SUBIENDO LA TEMPERATURA

SIN PALABRAS

Pato confitado con salsa hoisin, puré de peras al roquefort y un pastel de papa mariba. **52**

NUESTRA BANDERA

Nuestra reconocido lomo saltado que se ha convertido un nuestro plato bandera y que se mantiene en todas nuestras cartas para el deleite de todos ustedes ...disfrútenlo . **43**

EL GORBUSCHA

Salmón con pepinillos fileteados, salsa cazadora, rissoto de arvejas y ceviche de quinuas andinas. **45**

LOS DOMINGOS EN LA CASA DE DON JOSÉ

Receta inspirada en la casa de don José que solía comer asado todos los domingos reunidos en familia con puré y su infaltable arroz. **38**

LA PERLA DEL HUAYACHO

Osobuco cocinado con café verde y vino. Con un risotto de cebollas con mostaza Dijon, quesos y unos toques de trufa blanca. **42**

PARA NO OLVIDAR

Chicharrón de chancho con puré de causa, salsa oscura de naranja, toques de limón y yucas rojas acompañado de una chalaquita de cocona. **37**

HAMBURGUESA BLANCA

Hamburguesa con pan blanco artesanal con 4 tipos de carne con queso tocino tomate y lechuga **20**

LOS PLATOS EXPRESS

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Con papas fritas y ensalada mixta fría de la casa **30**

BIFE A LA PARRILLA

Con papas cocktail al pereji y vegetales salteados **35**

FILETE DE PESCADO

Con papas cocidas y vegetales salteados **36**

ATÚN A LA PARRILLA CON VEGETALES

40

JUGOS

JUGOS DE FRUTA DE ESTACIÓN	10
LIMONADA	8
LIMONADA DE HIERBA BUENA	10
LIMONADA DE MARACUYÁ	10
CHICHA MORADA	10
FROZEN LIMONADA	12
FROZEN LIMONADA DE HIERBA BUENA	12
FROZEN LIMONADA DE MARACUYÁ	12
FROZEN CHICHA MORADA	12
GASEOSAS	7
AGUAS	6
CERVEZAS NACIONALES	12
CERVEZAS IMPORTADAS	14
CERVEZAS ARTESANALES	16

CAFÉS

RISTRETO

Esencia de café 5

ESPRESSO

Esencia de café en 1 onza. 7

DOPPIO

Un shot de espresso doble. 6

AFFOGATO

Un shot de espresso doble con con dos bolas de helado de vainilla. 12

ESPRESSO EN LAS ROCAS

Un shot de espresso doble con cubos de hielo. 9

BONBÓN

Un shot de espresso endulzado con leche condensado y crema de leche 9

ESPRESSO ROMANO

Un shot de espresso con rodajas de limón. 9

MACCHIATO

Un shot de espresso simple con crema de leche. 8

ESPRESSO CORTADO

Un shot de espresso simple con leche vaporizada, servido en taza de 3 onzas. 8

CAPUCCINO

Un shot de espresso doble con leche vaporizada.. 9

FLAT WHITE

Un shot de espresso simple con leche vaporizada.. 9

RED EYE

Un shot de espresso con café americano. 8

BLACK EYE

Un shot de espresso doble con café americano 8

MOCHACCINO

Un shot de espresso doble con leche vaporizada y cacao. 10

LATTE

Un shot de espresso simple con leche vaporizada servido en taza de 8 onzas. 9

FRAPPÉ

Un shot de espresso doble con hielo (chocolate, caramelo, almendras y clásico). 13

CHEMEX

(Método por filtrado y goteo, realza el dulzor del café)
Café recién molido y agua caliente. 15

V60

(Método por filtrado y goteo, realza la acidez del café)
Café recién molido y agua caliente. 12

PRENSA FRANCESA

(Método por infusión obteniendo una bebida con bastante cuerpo y
dulzor del café) Café recién molido y agua caliente 12

SYPHON

(Método por ebullición, filtrado y al vacío obteniendo una bebida muy
compleja con acidez, cuerpo y dulzor) Café recién molido y agua caliente. 15

VINOS EN COPA

TINTOS

COLECCIÓN PRIVADA CABERNET SAUVIGNON	18
COLECCIÓN PRIVADA PINOT NOIR	18
MARQUES DE RISCAL TEMPRANILLO	16
MASCOTA OPI MALBEC	18

BLANCOS

MARQUES DE RISCAL BLANCO RUEDA	16
COLECCIÓN PRIVADA SAUVIGNON BLANC	18

VINOS EN BOTELLA

TINTOS

COLECCIÓN PRIVADA CABERNET SAUVIGNON	85
COLECCIÓN PRIVADA PINOT NOIR	85
COLECCIÓN PRIVADA SAUVIGNON BLANC	85

BLANCOS

MARQUES DE RISCAL TEMPRANILLO	75
MARQUES DE RISCAL BLANCO RUEDA	75

TRAGOS

PISCO SOUR	20
-------------------	-----------

CHILCANO CLÁSICO	20
-------------------------	-----------

CHILCANO DE MARACUYÁ	23
-----------------------------	-----------

CHILCANO DE CAFÉ	25
-------------------------	-----------

Calle Los Zorzales #125 San Isidro
(Alt. cuadra 35 República de Panamá)
Cel.: 9627 - 39392
reservas@huayacho.pe
  @huayachoperu