

Entradas y piqueos PISHPIROS

Huambrillos

CEVIGHE HUAMBRILLO / 45

Pesca del día con leche de tigre de chonta y palmito con tortitas de maduro.

CAUSA APITUCADA / 42 (\$)

Causa de pituca, rellena con quesito & maduro, coronada de tartaré de langostinos.

TACOS AMAZÓNICOS (2 und) / 24

Tostón de plátano, frejol ucayalino, chorizo regional, guacamole & cocona.

DEL PAICHE SU BAO (2 und) / 30

Burger de paiche con cebolla encurtida, vegetales frescos & mayonesa de cocona.

Regionales

MADURO ASADO CON QUESO / 25 (\$)

Maduro bien moshaco con su quesito derretido & sus ricos castañas & cashos.

MADURO PEQUE-PEQUE / 25 (\$)

Madurito con cecina, queso y salsa blanca.

ENSALADA DE CHONTA / 38

Clásica ensalada de chonta con palta, palmitos, tomates cherry, alcachofa & farinã en polvo.

EMPANADA BUGHISAPA (1 und) / 32 (\$)

Doradita y crujiente, rellena de un guiso jugoso en salsa de tucupí con queso derretido.

CANASTITAS RELLENAS (4 und) / 26

Canastitas de plátano rellenas con paiche acevichado & cecina.

TIRADITO DE PAICHE / 50

Láminas delicadas de paiche amazónico, bañadas en leche de tigre de cítricos selváticos.

Regionales

CECINA CON TACACHO / 44

El clásico de siempre, tacacho con cecina no hay más que decir ñaño.

MIXTO AMAZÓNICO / 44

El clásico tacacho con su chorizo acompañando a la cecina.

JUANE DE GALLINA / 44

El rey de la selva amazónica, su majestad el juane.

JUANE DE LA HUAMBRA / 42

Nuestro Juane con pollo de chacra acompañado de maduritos.

PAICHE A LA PARRILLA / 65

A bructo! Este paiche, tremendo corte para tremenda hambre, servido con patacones & ensaladilla salteada.

POLLO CANGA / 45

Pechuga de pollo asada a la parrilla con el sabor del puerto de Nanay, con patacones & yucas.

INGHICAPI DE GALLINA / 40 (\$)

La que hacia mi mamita cuando llovía mucho, sopita de gallina con maní & Sara Sara.

PATARASHCA / 55

Clásico selvático, dorado envuelto en hoja de bijao con yucas & maduros.

AGRÉGALE MÁS SABOR

TACACHO (20) • YUCAS FRITAS (16)
• MADURITOS FRITOS (16) •
PATACONES (16) • HUEVITO FRITO (16)

Postres bien MOSHACOS

MINGADITO DE COCO Y MANGO / 32

Arrocito con leche de coco, sorbete de mango & miel de maracuyá.

VOLCÁN DE CHOCOLATE BIEN CHUNCHO / 34 (\$)

Volcán de chocolate, dulce y con un poquito de amargor.

CREMA VOLTEADA DE AGUAJE / 34

Crema de aguaje en flan tradicional.

Chupetes Shambo

AGUAJE / 10
UNGÜRAHUI / 10
CAMU CAMU / 10
COCO / 10

Refrescos

CAMU CAMU / 12
COCONA / 12
TAPERIBA / 12
UVA ISABEL / 12
AGUAJINA / 16

Gaseosas

INCA KOLA / 7
COCA COLA / 7
AGUA MUNAY C/S GAS / 8

Café e Infusiones

AMERICANO / 7
EXPRESO / 7
INFUSIONES / 7

Bar EXQUISITA PUSANGUITA



Los PECADORES

CAIPIRINHA / 30

Cachaça, limón y azúcar. Pídelo clásica, de camu camu o cocona.

CHUNCHO / 34

Licor de cacao, Vodka 14 inkas, camu camu y naranja.

3 VECES CONTRA LA PARED / 34

Gin Amazónico, Campari, Martini Rosso y Chuchuhuasi.

TINTO DE LA HUAMBRA / 32

Vino, camu camu, Cachaça y naranja agria.

ROMPE CALZÓN AJENO / 32

Gin Beefeater, vino tinto, camu camu, batido y espumoso.

PALOMA EN LA SELVA / 32

Camu Camu, pink soda y Cachaça.

LECHE PA...ELLA / 32

Ron Añejo, camu camu bien maduro y su lechita de coco.



LOS CLÁSICOS con pisco

CHILCANO (30) | PISCO SOUR (30) | CAPITÁN (32)
PISCO MULE (32)

LOS INTERNACIONALES

NEGRONI (32) | GIN TONIC (30) | APEROL SPRITZ (30)
MOSCOW MULE (30)

LA RICA CHELA

SAN JUAN (11) | CUZQUEÑA (11) | PILSEN (10)

Fondos directos de LA TUSHPA

Huambrillos

CHAUFA AMAZÓNICO / 42

Chaufa de cecina & chorizo con Mishkina coronadito con huevo frito.

JALEA DE LA SELVA / 55 (\$)

Jalea de paiche, dorado, langostinos y su rico chorizo amazónico.

LOMO SALTADO CHARAPA / 62

Hecho en candela! Lomo saltado con cecina servido con un potente tacu tacu.

LOMO AL TUCUPI / 70

A la parrilla con arroz cremoso con su puntito de tucupí y mayonesa de ajo. Bien novedoso Huambrillo.

COSTILLAS AL CHAR SIU CON CHAUFA / 65

Cocinadas por 18 horas con paciencia y amor huambrillo, servidas con su rico chaufa.

COSTILLAS CON BBQ DE CAMU CAMU / 45

Ahumadita, con su BBQ de camu camu rica y dulcesita.

ARROZ MELOSO CON LANGOSTINOS Y DONCELLA / 65

Arroz meloso con langostinos y doncella de río pruébalo Huambrillo!

PAICHE BRAZA / 55

Sellado y al carbón, jugoso, lleno de sabor con una salsa acevichada con mucha picardía amazónica.

