

ENTRADAS FRIAS Y CALIENTES

HOT & COLD STARTERS

Causa Rellena

S/.30

Masa suave de papa amarilla, con un toque de aji amarillo y limón, relleno de pollo, palta y tomate, con un toque de mayonesa.

Rocoto Relleno Cusqueño

S/.29

Relleno de carne de res y vegetales con un cremoso quinoto de tres quesos.

Ceviche Clásico de Trucha

S/.38

Trozos de trucha fresca marinada en zumo de limón y un toque de aji limo picante, servido con camote, choclo y canchita serrana.

Ceviche Versión Vegetariana

S/.33

Ceviche vegetariano, tarwi, alcachofas, tomate cherry, quinoa y palta, marinado en cítricos de limón y aceite de oliva.

Ensalada Don Pancho

S/.35

Mix de lechugas con mesclum, tomate cherry, aceitunas, palmito, queso y pollo crocante con una vinagreta de maracuya y menta.

Ensalada Tivia

S/.30

Vegetales salteados al olivo, zucchini, tomate, champiñones, palmito, alcachofas, paltas y palta.

Piqueo Criollo Clásico

S/.60

Chicharrón de pollo, anticucho de corazón, papitas rellenas, tequeños y cremas de casa.

Papitas Rellena

S/.30

Papa prensada rellena de carne y verduras, acompañado con ensalada criolla y cremas.

Anticucho de Corazón

S/.37

Trozos de corazón marinado en salsa anticuchera, servido con papa braseada y choclo con salsa huancaína.

Causa Rellena

S/.30

Soft dough of yellow potato, with a touch of yellow chili and lemon, stuffed with chicken, avocado and tomato, with a touch of mayonnaise.

Cusqueñian Rocoto Relleno

S/.29

Stuffed with beef and vegetables with a creamy three-cheese quinoto.

Classic Trout Ceviche

S/.38

Pieces of fresh trout marinated in lemon juice and a touch of spicy chili pepper, served with sweet potato, corn and roasted corn from the Andes.

Ceviche Vegetarian Version

S/.33

Vegetarian ceviche, andean lupin, artichokes, cherry tomato, quinoa and avocado, marinated in lemon citrus and olive oil.

Don Pancho Salad

S/.35

Mix of lettuce with mesclum, cherry tomato, olives, hearts of palm, cheese and crispy chicken with a passion fruit and mint vinaigrette.

Warm Salad

S/.30

Sautéed olive vegetables, zucchini, tomato, mushrooms, hearts of palm, artichokes, lima beans and avocado.

Classic Creole Piqueo

S/.60

Chicken chicharrón, heart anticucho, stuffed potatoes, tequeños and house creams.

Stuffed Potatoes

S/.32

Pressed potato stuffed with meat and vegetables, accompanied with Creole salad and creams.

Brochette of Heart

S/.37

Pieces of heart marinated in anticuchera sauce served with braised potatoes and corn with huancaína sauce.

SOPAS / SOUPS

Sopa Criolla Clásica

S/.29

Emblemática receta criolla con trozos de lomo fino de res, pasta artesanal, aderezo criollo, leche y huevo.

Tradicional Chupe de Olluco

S/.25

Base de verduras frescas, olluco, huevo, leche, queso, habas y papa amarilla.

Sopa de Quinoa

S/.26

Tradicional sopa de quinoa, verduras frescas, papa amarilla, queso y leche.

Caldo Criollo

S/.29

Sopa tradicional del Perú, servido con pasta, papa amarilla y huevo.

Classic Creole Soup

S/.29

Emblematic Creole recipe with pieces of fine beef loin, artisanal pasta, Creole dressing, milk and egg.

Traditional "Chupe de Olluco"

S/.25

Base of fresh vegetables, olluco, egg, milk, cheese, broad beans and yellow potato.

Quinoa Soup

S/.26

Traditional quinoa soup, fresh vegetables, yellow potatoes, cheese and milk.

Creole Soup

S/.29

Traditional Peruvian soup, served with pasta, yellow potato and egg.

PLATOS DE FONDO / MAIN COURSES

Lomo Asado

S/44

Medallones de lomo perfumado con chimichurri, servido con papas nativas y verduras grilladas.

Pepper Steak Don Pancho

S/52

Lomo fino de res al grill bañado en una salsa de tres pimientos acompañado con mil hojas de papa.

Costillar de Cordero Braseado al Vino Tinto

S/49

Tierno costillar de cordero braseado en cocción lenta y aromatizado con finas hierbas servido con pastel de papa

Cordero al Estilo Cusqueño

S/46

Cordero cocido por 6 horas en su propia salsa acompañado con ñoquis cremosos a la parmesana

Alpaca de los Andes

S/47

Filete de alpaca marinado en pisco con finas hierbas servido con quinoto de colores.

Alpaca a la Parrilla

S/42

Lomo fino de alpaca al grill acompañado con quinua al wok, champiñones, zucchini tomate, habas, pepino y camote asado.

Pollo Crocante

S/42

Trozos de pollo en cobertura de cereales mixtos con una suave salsa de maíz morado, servido con pure de papa

Pechuga de Pollo a la Plancha

S/42

Filete de pollo acompañado de vegetales grillados y papas fritas

Trucha a la Brasa

S/44

Trucha del día sellado a la plancha acompañado de papas rusticas nativas a las finas hierbas.

Trucha Don Pancho

S/45

Trucha rellena de champiñones, espinaca y alcaparras, acompañado con pure de papa y choclito rostizado

Chicharrón Cusqueño

S/42

Tradicional chicharrón de panceta de cerdo, servido con papa huayro, choclo, ensalada de hierba buena y salsa uchukuta..

Chicharrón de Cuy

S/49

Cuy crocante apanizado con harina de maíz, servido con guiso de zapallo.

Roast Loin

S/44

Loin medallions perfumed with chimichurri, served with native potatoes and grilled vegetables.

Pepper Steak Don Pancho

S/52

Grilled beef tenderloin bathed in a three-pepper sauce accompanied with a thousand potato leaves.

Rack of Lamb Braised in Red Wine

S/49

Tender rack of lamb braised slow-cooked and flavored with fine herbs served with potato cake

Lamb Cusquenian Style

S/46

Lamb cooked for 6 hours in its own sauce accompanied with creamy Parmesan gnocchi.

Andean Alpaca

S/47

Alpaca fillet marinated in pisco with fine herbs served with colored quinoto.

Grilled Alpaca

S/42

Grilled fine alpaca loin, accompanied with quinoa, mushrooms, tomato zucchini, broad beans, cucumber and roasted sweet potato.

Crispy Chicken

S/42

Chicken pieces covered with mixed cereals with a soft purple corn sauce, served with mashed potatoes

Grilled Chicken Breast

S/42

Chicken fillet accompanied by grilled vegetables and french fries

Grilled Trout

S/44

Trout of the day, seared on the grill accompanied by native rustic potatoes with fine herbs.

Don Pancho Trout

S/45

Trout stuffed with mushrooms, spinach and capers, served with mashed potatoes and roasted corn

Cusquenian Chicharron

S/42

Traditional pork belly chicharrón, served with huayro potatoes, corn, peppermint salad and uchukuta sauce..

Guinea Pig Chicharron

S/49

Crunchy guinea pig breaded with corn flour, served with pumpkin stew.

Aji de Gallina Clasico S/40

Pechuga de pollo desmenuzada en una salsa de aji amarillo con crema de leche y queso parmesano y servido con papa amarilla, arroz blanco, huevo de codorniz y aceituna.

Lomo Saltado S/45

Plato tradicional del Perú, trozos de lomo salteado al wok con cebolla, aji verde, tomate, servido con arroz blanco y papa frita

Parrilla Don Pancho S/69

Lomo de res, lomo de alpaca, costillar de cordero, (150 gr) chorizo regional con mix de papas, ensaladas y sus cremas.

Capchi de Habas y Zetas S/39

Cremoso guiso de habitas zetas, queso, huevo, papas, con finas hierbas y acompañado de tortillas andinas

Gnocchis a los Tres quesos S/40

Salteado con mix de hongos frescos e Queso crema, queso azul queso parmesano y tomate asado

Ravioles de Zapallo S/39

Relleno de zapallo y vegetales con salsa de tomate, champiñones asados al olivo

Pastas Clásicas S/39

Fetuccini / Alfredo y Carbonada / Lasgana de Carne

Clasic Aji de Gallina S/40

Shredded chicken breast in a yellow chili sauce with milk cream and Parmezano cheese and served with yellow potatoes, white rice, quail egg and olive.

Lomo Saltado S/45

Traditional dish from Peru, pieces of loin sautéed in the wok, with onion, green chili, tomato, served with white rice and french fries

Don Pancho Grill S/69

Beef tenderloin, alpaca loin, lamb ribs, regional chorizo with potato mix, salads and creams.

"Capchi" of Beans & Mushrooms S/39

Creamy stew of broad beans, mushrooms, cheese, egg, potatoes, with fine herbs and accompanied by Andean tortillas

Three Cheese Gnocchi S/40

Sautéed with a mix of fresh mushrooms and cream cheese, blue cheese, Parmesan cheese and roasted tomato.

Pumpkin Ravioli S/39

Stuffed with pumpkin and vegetables with saucetomato, olive roasted mushrooms

Classic Pasta S/39

Fetuccini / Alfredo and Carbonara / Meat Lasagna

HAMBURGUESAS / BURGERS

Especial Don Pancho S/36

200gr de carne de res, tocino, queso, huevo, palta, tomate, lechuga y cebolla y papas fritas

Alpaca Andina S/36

De lomo fino de alpaca, queso . palta, cebolla, lechuga, tomate y chimichurri y papas fritas

Special Don Pancho S/36

200gr of beef, bacon, cheese, egg, avocado, tomato, lettuce and onion and french fries.

Andean Alpaca S/36

Fine alpaca loin, cheese, avocado, onion, lettuce, tomato and chimichurri and french fries.

POSTRES / DESSERTS

PICARONES S/24**PERA POCHADAS S/25****MARQUESAS DE CAFE S/26****SORPRESA DE CHOCOLATE S/25****PICARONES S/24****PERA POCHADAS S/25****MARQUESAS DE CAFE S/26****CHOCOLATE SURPRISE S/25****HELADOS ARTESANALES S/22**

- » Helados de Fruta de Estacion
- » Helados de Hierbas Aromaticas
- » Helado de Remolacha
- » Helado de Lucuma

HANDMADE ICE CREAMS S/22

- » Seasonal Fruit Ice Cream
- » Aromatic Herbs Ice Cream
- » Beetroot Ice Cream
- » Lucuma ice cream

BEBIDAS / BEVERAGE

BEBIDAS REFRESCANTES / COLD DRINKS

	VASO	JARRA
• Limonada Clasica / Clasic Lemonade	S/.12	S/.25
• Limonada Mix de Menta / Mixtures of mints lemonade	S/.13	S/.27
• Chicha Morada / Traditional Purple Corn Beverage	S/.15	S/.25
• Jugos de Frutas de Estación / Seasonal Fruit Juices	S/.15	S/.30
[preguntar por los sabores disponibles/Ask for the available flavors]		

BEBIDAS ESPECIALES / SPECIALS DRINKS

	VASO	JARRA
• Limonada Light / Light Lemonade [piña, pepino, manzana] / [pineapple, cucumber, apple]	S/.15	S/.29
• Limonada Ima Sumaq / Ima Sumaq Lemonade [zandía, coco, fresa, naranja] / [zandia, cocnut, strawberry, orange]	S/.15	S/.29
• Eclipse de Luna / Moon-Eclipse [arandanos, carambola, beterraga, kiwi] / [arandanos, carambola, beet, kiwi]	S/.15	S/.29
• La Cusqueña [maracuya, granada, durazno, piña] / [passion fruit, granada, peach, pineapple]	S/.15	S/.29

CERVEZAS / BEERS

• Cusqueña Dorada / Golden 330 ml	S/.12
• Cusqueña de Trigo / Wheat 330 ml	S/.12
• Cusqueña Roja / Red 330 ml	S/.12
• Cusqueña de Malta / Black 330 ml	S/.12
• Corona 355 ml	S/.15
• Pilsen 330 ml	S/.14
• Cerveza Artesanal / Craft Beer 330ml [preguntar por las opciones / ask for the options]	S/.18
• Agua Nacional 330 ml / Bottled Mineral Water 330ml	S/.7

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGE

• Infusión de Hierbas Naturales / Infusion of Natural Herbs from the Garden [manzanilla, coca, menta, muña] / [camomille, coca leaves, mint, muña]	S/.7
• Café Americano	S/.10
• Café Expreso	S/.10
• Capuccino	S/.12
• Mocaccino	S/.12
• Chocolate Caliente / Hot Chocolate	S/.15
• Cafe con leche/Coffee with milk	S/.12
• Vino caliente /Hot wine	S/.22
• Te piteado Afrutado /Pisco hot tea	S/.22

COCTELES

"En nuestra bar tenemos cocteles clasicos, con pulpa de pura fruta"
"In our bar we have classic cocktails, with pure fruit pulp"

- PISCO SOUR (pisco, sumo de limón, hielo, clara de huevo, syrup, bitter) S/.26
- MOJITOS (ron blanco, hierba buena, azúcar, hielo, limón, agua con gas) S/.24
- DAIKIRIS (ron blanco, pulpa de frutas, zumo de limón, azúcar, hielo) S/.25
- NEGRONIS (campari, vermouth rosso, gin) S/.26
- PIÑA COLADA (ron blanco, crema de coco, zumo de piña, leche, hielo) S/.28
- PISCO PUNCH (pisco, cyrup, zumo (limón, naranja, piña) agua con gas) S/.28
- CUSCO SKY (pisco, crema de coco, curacao azul, frangelico, limón, maracuya, hielo) S/.30
- COCTEL DE CASA (pisco, licor de fresa, cordial de mandarina, sprite) S/.26
- LA ÑUSTA (pisco, maracuya, piña, cordial de mandarina) S/.28
- GIN TONIC (gin, hielo, agua tónica) S/.28
- y mas S/.26

CHILCANAZOS S/.26

(pisco macerado, ginger ale, bitter, sumo de limon, hielo)
(marinated pisco, ginger ale, bitter, lemon juice, ice)

- CHILCANO DE CANELA
- CHILCACNO DE COCA
- CHILCANO DE FRUTOS ROJOS
- CHILCANO DE JENGIBRE
- CHILCANO DE TUMBO
- CHILCANO DE MARACUYÁ
- CHILCANO EUCALIPTO
- CHILCANO DE HIGO
- CHILCANO AJI LIMO
- CHILCANO DE HIERBA LUISA

PISCO SOURS S/32

(pisco, sumo de limon, hielo, clara de huevo y syrup)
(pisco, lemon juice, ice, egg white and syrup)

- PISCO PORTON (Acholado. quebranta. italia. mollar)
- PISCO PAGO DE LO FRAILES (Acholado. quebranta. italia)
- PISCO BARSOL (Acholado. quebranta. italia)
- PISCO DEMONIO DE LOS ANDES (Acholado. quebranta. italia)
- PISCO BIONDI (Acholado. quebranta. italia)
- PISCO FERREIROS (Acholado. quebranta. italia)
- PISCO 3 GENERACIONES (Acholado. quebranta. italia)
- PISCO HUAMANI (Acholado. quebranta. italia)
- PISCO INTI PALKA (Acholado. quebranta. italia)
- PISCO 4 GALLOS (Acholado. quebranta. italia)

CALIENTITOS S/.25

(macerado de pisco, zumo de limón, syrup, infusión de té)
(pisco macerated, lemon juice, syrup, hot tea)

- CALIENTITO DE CANELA
- CALIENTITO DE COCA
- CALIENTITO DE FRUTOS ROJOS
- CALIENTITO DE JENGIBRE
- CALIENTITO DE TUMBO
- CALIENTITO DE MARACUYÁ
- CALIENTITO EUCALIPTO
- CALIENTITO DE HIGO
- CALIENTITO AJI LIMO
- CHILCANO DE HIERBA LUISA

VINOS / WINES

POR BOTELLA / BOTTLE PER 750ml

VINOS TINTO / RED WINES

SOMBRERO malbec Gualtallary, Tupungato, Mendoza	Argentina	S/.135
TACAMA SELECCIÓN ESPECIAL, Carmenere Valle de Ica	Perú	S/.102
LOMA NEGRA RESERVA, Cabernet Sauvignon Valle Central	Chile	S/.105
FINCA ROTONDO RESERVA, Malbec Valle de Ica	Perú	S/.98
BENJAMIN, Malbec Mendoza	Argentina	S/.95
SANTA CAROLINA ESTRELLA, Merlot Valle del Maipo	Chile	S/.90
INTIPALKA, Syrah San José de los Molinos, Ica	Perú	S/.98
TABERNERO VITTORIA, Malbec Valle de Chinchá, Ica	Perú	S/.95

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

TABERNERO VITTORIA, Sauvignon Blanc Valle de Chinchá, Ica	Perú	S/.95
LOS CARDOS, Chardonnay Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza	Argentina	S/.98
TACAMA, BLANCO DE BLANCOS Valle de Ica	Perú	S/.110
SOMBRERO, Sauvignon Blanc Gualtallary, Tupungato, Mendoza	Argentina	S/.140
TERRA NOBLE ESTATE, Sauvignon Blanc Valle Central	Chile	S/.95

POR BOTELLA 375ml / BOTTLE PER 375ml

TACAMA SELECCIÓN ESPECIAL, Petit verdot - tannat Valle de Ica	Perú	S/.48
INTIPALKA, Malbec San José de los Molinos, Ica	Perú	S/.48
TABERNERO VITTORIA, Sauvignon Blanc Valle de Chinchá, Ica	Perú	S/.45
INTIPALKA, Sauvignon Blanc San José de los Molinos, Ica	Perú	S/.45

VINOS ROSE / ROSE WINE

INTIPALKA ROSE, Syrah	Perú	S/.90
TACAMA ROSE / TINTO SEMI SECO	Perú	S/.90

ESPUMANTE / SPARKLING

VADO ROSADO BRUT, Pinot Noir y Chardonnay (M. Charmat)	Chile	S/.98
--	-------	-------

VINOS POR COPAS / WINE PER GLASS

TINTOS / RED WINE

FINCA ROTONDO RESERVA, Malbec Valle de Ica	Perú	S/.24
INTIPALKA, Syrah San José de los Molinos, Ica	Perú	S/.24

BLANCOS / WHITE WINE

TABERNERO VITTORIA, Sauvignon Blanc Valle de Chinchá, Ica	Perú	S/.22
LOS CARDOS, Chardonnay Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza	Argentina	S/.25