

♦ ENTRADAS Y PIQUEOS ♦

EMPANADAS PANCHITA, a elegir de pastel de choclo o de rocoto relleno	16	PASTEL DE CHOCLO, relleno de carne, en molde entero ideal para compartir	49
TAMALITO VERDE, con jugo de seco y salsa criolla	19	ROCOTO RELLENO CON PASTEL DE PAPA, relleno de carne y horneado suavemente	49
PAPA A LA HUANCAÍNA, porción generosa para compartir	29	CAUSA LIMEÑA, en tamaño grande ideal para compartir: pollo 39 / langostinos 49	
OCOPA LIMEÑA, en punto cremoso con queso, huevo y aceituna	29	CONCHITAS A LA PARMESANA, con su mantequilla y limón, 6 unidades	59
PAPA RELLENA, de carne picada a cuchillo, acompañada de salsa de ocopa y criolla	29	CEBICHE CRIOLLO, en su punto criollo al ají limo: pesca del día 59 / mixto 69 / corvina 79	
YUCAS PANCHITA, crocantes y cremosas con 5 salsas de ajíes caseros	29	CEBICHE LIMEÑO, el clásico blanquito: pesca del día 59 / mixto 69 / corvina 79	
BOLIYUCAS, croquetas de yuca y queso con huancaína y ocopa	32	PIQUEO PANCHITO, tequeños, boliyucas, yucas panchita, chicharrones de pollo, croquetas de ají de gallina y sus cremas	88
EL PAN CON CHICHARRÓN, contundente, con su camote y criolla	32	PIQUEO DOÑA PANCHA, tamalito , papa rellena, ocopa, choclo huancaína, causa limeña, anticucho de corazón, chicharrón de cerdo, camote y criolla	138
CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA, y su crema de aceitunas de botija	39	PIQUEO MARINERO, chicharrón de calamar, langostinos a la milanesa, conchitas a la parmesana, causa de langostinos y anticuchos de pulpo	158
TRÍO DE HUANCAÍNAS Y OCOPA, ideal para picar entre todos	39		
TEQUEÑOS PANCHITA, cinco contundentes tequeños rellenos de ají de gallina	39		
CHICHARRONES DE POLLO, en salsa de ajillo al rocoto o a la antigua con limoncito y canela china	43		

PORCIÓN DE PANES CASEROS

de papa, chapla, carioca, acompañados de mantequilla y salsas 14

SOPAS

	PERSONAL	PARA COMPARTIR
SOPA CRIOLLA, con carne picada, fideos, ají, huevo y pan frito	29	43
AGUADITO, en punto espeso de pollo y gallina, arroz, papa amarilla, ají y culantro	29	43
LEVÁNTATE PANCHO, nuestro caldo con raviolos de gallina, papa, fideos y rocoto	29	48

LOS GUISOS CRIOLLOS



OLLUQUITO CON CHARQUI, según receta antigua	43	OSOBUCCO A LA CRIOLLA, estofado y servido con tallarines a la criolla y papa a la huancaína	79
CHANFAINITA, con fideos a la criolla, mote, papa a la huancaína y rocoto	43	CEBICHE DE PATO, pato guisado con naranja agria acompañado con arroz, frejoles y yuca	89
CAU CAU DE MONDONGO, con arroz blanco y rocoto al lado	49	EL CODILLO DE CERDO CROCANTE, servido con carapulcra, sopa seca, arroz, yuca y salsa criolla	89
PATITA CON MANI, en su punto meloso	49	CABRITO DE LECHE A LA NORTEÑA, acompañado de frejoles, yuca, arroz y salsa criolla	98
AJÍ DE GALLINA, en su punto cremoso	49	LA JARANA LIMEÑA, ideal para probar de todo: ají de gallina, mollejas, carapulcra, cau cau, patita, olluquito, chanfainita, frejoles, arroz y criolla	118
MONDONGUITO A LA ITALIANA, con su toque de queso parmesano	49	SUPER CUY CROCANTE, cuy entero servido con su tradicional picante de papas en punto de maní, arroz y salsa criolla	128
MANCHA PECHO, carapulcra y sopa seca de costilla en punto de albahaca	59		
ESTOFADO DE LENGUA, con puré de papa amarilla y arroz	69		
SECO LIMEÑO DE ASADO DE TIRA, acompañado de frejoles, arroz y yuca	personal 69 / compartir 118		

LOS ANTICUCHOS

TODOS ACOMPAÑADOS DE PAPA DORADA, CHOCLO Y DOS SALSAS

CORAZONES DE POLLO	39
HÍGADOS DE POLLO	39
POLLO	46
CORAZÓN DE RES	49
PULPO	78
PIQUEO YERBATEROS, plancha de corazón de res y pollo, choncholí, hígado y molleja de pollo, pancita, papa, choclo y cremas	78
CORVINA	89

GUARNICIONES



ARROZ CON CHOCLO	9
PLÁTANOS FRITOS	14
YUCA FRITA	16
PAPAS AMARILLAS FRITAS	18
FREJOLES CON JUGO	18
PURÉ DE PAPAS AMARILLAS	19
TALLARINES VERDES	22
TACU TACU MONTADO	19
TALLARINES A LA HUANCAÍNA	22
ENSALADA PARRILLERA	29

TACU TACUS, SALTADOS, ARROCES Y MÁS

TALLARÍN SALTADO A LA CRIOLLA con pollo 49/ con lomo fino 78	SUPREMÓN DE POLLO, con choclito a la crema, plátano frito, tocino y papas fritas	59	
ARROZ TAPADO, relleno de carne picada, pasas, huevo y aceitunas, con plátanos fritos y huevo frito	49	ARROZ DON JOSÉ, arroz verde criollo, medio pollo a la olla con escabechado al ají amarillo y papita a la ocopa	59
EL SALTADO CRIOLLO DE ANTAÑO, de pollo con cebollas, tomates, ají y papa, todo bien saltado, acompañado de arroz blanco	56	ARROZ CON CHANCHITO, con bondiola y costillas de chanco según antigua receta limeña	69
TACU TACU SALTADO, lo montamos de un sabroso saltado a elegir de pollo 56 / de lomo fino 78	ARROZ DOMINGUERO, con costilla de chanco, pollo, choclo con ocopa y papa a la huancaína	69	
TACU TACU LIMEÑO, tacu tacu con apanado, plátano frito, huevo frito y salsa chorrillana de pollo 58 / de lomo fino 79	EL LOMO SALTADO, saltado con puro lomo fino, cebollas, tomates, ajíes, papas y acompañado de arroz blanco	78	
CHAUFA DON PANCHO, con chanchito, pollo y frijolito chino, montado con chuleta a la milanesa, platanitos y huevo frito	58	ARROZ CON MARISCOS, en su punto bien criollo	78
SUPREMA PANCHITA, suprema de pollo servida sobre unos cremosos tallarines a la huancaína	58	BISTEC DE LOMO A LA SARTÉN, servido en cazuela de arroz, plátano, huevo frito y papas al hilo al rocoto	79
MILANESA PANCHITA, con nuestros tallarines verdes y su toque de huancaína de pollo 58 / de lomo fino 78	ARROZ CON PATO, lo hacemos en cazuela con loche rallado y el punto justo de culantro	79	

DE LA PARRILLA Y EL HORNO DE LEÑA

CHAMPIÑONES A LA PARRILLA, con chimichurri de ajo y perejil	39	CUADRIL DE LOMO, de 450 gramos acompañado de la guarnición a su gusto	128
ALITAS A LA CRIOLLA, asadas a la brasa con sazón criolla	39	EL BIFE ANGOSTO ARGENTINO, de 450 gramos acompañado de la guarnición a su gusto	168
EL POLLO CRIOLLO, medio pollo deshuesado asado a la criolla con yuca frita, choclo y huancaína de rocoto	64	EL BIFE ANCHO ARGENTINO, de 450 gramos acompañado de la guarnición a su gusto	168
PANCETA CROCANTE, un clásico de la casa con papas doradas, choclo, salsa criolla y salsas	88		
CHURRASQUITO DE LOMO de 300 gramos y acompañado de la guarnición a su gusto	98		

BEBIDAS

Cocteles Panchita

LA SANGRONA Vino tinto, pisco quebranta, naranja, piña, maracuyá, chicha morada y jarabe de goma	36
LA COLORADA Pisco quebranta, piña, naranja, maracuyá, <i>cranberry</i> y jarabe de goma	36
INKA PUNCH Pisco quebranta, Aperol, chicha morada, maracuyá e Inca Kola	36
AGUAYMANTO APASIONADO Pisco quebranta, aguaymanto, maracuyá, naranja y jarabe de goma	36
MANZANITA Pisco de la casa, almíbar de piña, manzana verde, zumo de limón, licor de manzana y hojas de menta	36
CONTIGO PERÚ A base de Pisco quebranta, zumo de limón, jarabe de goma, <i>cranberry</i> , frambuesas, arándanos y ginger ale	36
SONORA Macerado de hierba luisa, canela y naranja, sinsonte, jarabe de goma, clara de huevo, zumo de naranja y maracuyá	36
PACHAMAMA Destilado de hoja de coca, vodka de papa, infusión de quinua con kiwicha, sirope de hierbas andinas, angostura, zumo de lima y maracuyá	49
PATRIMONIAL Pisco puro torontel, infusión de maíz, sirope de laurel con pancas de choclo, vermut dry, zumo de limón y piña	49

Cocteles clásicos

PISCO SOUR Pisco puro quebranta, limón, jarabe de goma, clara de huevo y amargo de angostura	clásico 36 / catedral 48
ALGARROBINA Pisco quebranta, leche evaporada, algarrobina y crema de cacao	36
SOUR ESPECIAL Pisco puro quebranta, jarabe de goma, zumo de fruta, clara de huevo y limón. De aguaymanto o maracuyá	36
PISCO PUNCH Pisco puro Italia, limón, agua de piña golden y almíbar de piña	36
CHILCANO Pisco puro quebranta, limón, amargo de angostura, hielo y ginger ale	pisco 36 / kion 36 / guinda 38
PERÚ LIBRE Pisco quebranta, amargo de angostura y gaseosa negra	36
SOL Y SOMBRA Pisco quebranta, licor de guinda Panchita, zumo de limón, amargo de angostura y ginger ale	36
PIÑA COLADA, Ron, crema de coco y piña	36
CAPITAN, Pisco quebranta y vermouth rosso	36
SMIRNOFF MOSCOW MULE Vodka, ginger beer Panchita y zumo de limón	36
JW BLACK PENICILLIN, Whisky, miel de abeja, kion y zumo de limón.	42

JW BLACK HIGHBALL, Whisky y ginger ale	42
TANQUERAY TONIC, Gin, botánicos y agua tónica.	42
ZACAPA DAIQUIRI DE LIMÓN, Zacapa ámbar, zumo de limón y jarabe de goma	42

DESTILADOS PERUANOS

ANÍS NAJAR dulce / seco	22	VODKA 14 INKAS	32
CAÑA ALTA AZUL	24	GIN GIN´CA	36
PIKCHÁ destilado de coca	24	BRANDY VIÑAS DE ORO	39
SINSONTE destilado de ajies	24	BLACK WHISKEY	49
RON MANDATARIO Solera	29	RON MILLONARIO 15 años	49 / XO 89
RON CARTAVIO Solera	22 / XO 49		

OTRAS BEBIDAS

GASEOSAS Inca Kola, Coca Cola o Evervess	8	LIMONADA Clásica, hierba luisa o hierbabuena	10
AGUA MINERAL San Luis	7.5	CHICHA MORADA hecha con maíz morado, frutas, canela, clavo y limón	12
San Mateo	9	SINCHICHA hecha con manzanilla, manzana y piña	11
Andea	13	EL PUNCHE un emoliente al estilo panchita	13
AGUA MINERAL 750 ml San Pellegrino / Acqua Panna	28	JUGOS DE FRUTA Naranja o maracuyá	12
CERVEZAS Pilsen, Cusqueña	15	Piña	14
TÉ HELADO Clásico, maracuyá, fresa o aguaymanto	16	Fresa con leche	16

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ, Americano / Cortado / Espresso	8
TÉ, Verde / Negro / Jazmín	8
INFUSIONES, Hierba luisa / Muña / Anís / Manzanilla	8
CAPPUCCINO	9
CALIENTITO TRADICIONAL, Pisco quebranta, macerado de canela y naranja, té verde, te negro y te jazmín, jarabe de kilo, miel de abeja, zumo de limón y naranja	32