

ENTRADAS FRIAS Y CALIENTES HOT & COLD STARTERS

<p>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.</p>	<p>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</p>
<p>Rocoto Relleno Cusqueño S/.29 Relleno de carne de res y vegetales con un cremoso quinoto de tres quesos.</p>	<p>Cusquenian Rocoto Relleno S/.29 Stuffed with beef and vegetables with a creamy three-cheese quinoto.</p>
<p>Ceviche Clásico de Trucha S/.38 Trozos de trucha fresca marinada en zumo de limon y un toque de aji limo picante, servido con camote, choclo y canchita serrana.</p>	<p>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</p>
<p>Ceviche Versión Vegetariana S/.33 Ceviche vegatariiano, tarwi , alcachofas, tomate cherry, quinua y palta, marinado en citricos de limon y aceite de oliva.</p>	<p>Ceviche Vegetarian Version s/.33 Vegetarian ceviche, andean lupin, artichokes, cherry tomato, quinoa and avocado, marinated in lemon citrus and olive oil.</p>
<p>Ensalada Don Pancho S/.35 Mix de lechugas con mezclum, tomate cherry aceitunas, palmito, queso y pollo crocante con una vinagreta de maracuya y menta.</p>	<p>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.</p>
<p>Ensalada Tivia S/.30 Vegetales salteados al olivo, zucchini, tomate, champiñones, palmito, alcachofas, pallares y palta</p>	<p>Warm Salad S/.30 Sautéed olive vegetables, zucchini, tomato, mushrooms, hearts of palm, artichokes, lima beans and avocado</p>
<p>Piqueo Criollo Clásico S/.60 Chicharrón de pollo, anticucho de corazón, papitas rellenas, tequeños y cremas de casa</p>	<p>Classic Creole Piqueo S/.60 Chicken chicharrón, heart anticucho, stuffed potatoes, tequeños and house creams.</p>
<p>Papitas Rellena S/.30 Papa prensada relleno de carne y verduras, acompañado con ensalada criolla y cremas.</p>	<p>Stuffed Potatoes S/.32 Pressed potato stuffed with meat and vegetables, accompanied with Creole salad and creams.</p>
<p>Anticucho de Corazón S/.37 Trozos de corazón marinado en salsa anticuchera servido con papa braseada y choclo con salsa huancaína.</p>	<p>Brochette of Heart S/.37 Pieces of heart marinated in anticuchera sauce served with braised potatoes and corn with huancaína sauce.</p>

SOPAS / SOUPS

<p>Sopa Criolla Clásica S/.29 Emblemática receta criolla con trozos de lomo fino de res, pasta artesanal, aderezo criollo, leche y huevo.</p>	<p>Classic Creole Soup S/.29 Emblematic Creole recipe with pieces of fine beef loin, artisanal pasta, Creole dressing, milk and egg.</p>
<p>Tradicional Chupe de Olluco S/.25 Base de verduras frescas, olluco, huevo, leche, queso, habas y papa amarilla</p>	<p>Traditional "Chupe de Olluco" S/.25 Base of fresh vegetables, olluco, egg, milk, cheese, broad beans and yellow potato</p>
<p>Sopa de Quinoa S/.26 Tradicional sopa de quinoa, verduras frescas, papa amarilla, queso y leche.</p>	<p>Quinoa Soup S/.26 Traditional quinoa soup, fresh vegetables, yellow potatoes, cheese and milk.</p>
<p>Caldo Criollo S/.29 Sopa tradicional del Perú, servido con pasta, papa amarilla y huevo.</p>	<p>Creole Soup S/.29 Traditional Peruvian soup, served with pasta, yellow potato and egg.</p>

PLATOS DE FONDO / MAIN COURSES

- | | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| Lomo Asado | S/44 | Roast Loin | S/44 |
| Medallones de lomo perfumado con chimichurri, servido con papas nativas y verduras grilladas. | | Loin medallions perfumed with chimichurri, served with native potatoes and grilled vegetables. | |
| Pepper Steak Don Pancho | S/52 | 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. | | Grilled beef tenderloin bathed in a three-pepper sauce accompanied with a thousand potato leaves. | |
| Costillar de Cordero Braseado al Vino Tinto | S/49 | Rack of Lamb Braised in Red Wine | S/49 |
| Tierno costillar de cordero braseado en cocción lenta y aromatizado con finas hierbas servido con pastel de papa | | Tender rack of lamb braised slow-cooked and flavored with fine herbs served with potato cake | |
| Cordero al Estilo Cusqueño | S/46 | Lamb Cusquenian Style | S/46 |
| Cordero cocido por 6 horas en su propia salsa acompañado con ñoquis cremosos a la parmesana | | Lamb cooked for 6 hours in its own sauce accompanied with creamy Parmesan gnocchi. | |
| Alpaca de los Andes | S/47 | Andean Alpaca | S/47 |
| Filete de alpaca marinado en pisco con finas hierbas servido con quinoto de colores. | | Alpaca fillet marinated in pisco with fine herbs served with colored quinoto. | |
| Alpaca a la Parrilla | S/42 | Grilled Alpaca | S/42 |
| Lomo fino de alpaca al grill acompañado con quinua al wok, champiñones, zucchini tomate, habas, pepino y camote asado. | | Grilled fine alpaca loin, accompanied with quinoa, mushrooms, tomato zucchini, broad beans, cucumber and roasted sweet potato. | |
| Pollo Crocante | S/42 | Crispy Chicken | S/42 |
| Trozos de pollo en cobertura de cereales mixtos con una suave salsa de maíz morado, servido con pure de papa | | Chicken pieces covered with mixed cereals with a soft purple corn sauce, served with mashed potatoes | |
| Pechuga de Pollo a la Plancha | S/42 | Grilled Chicken Breast | S/42 |
| Filete de pollo acompañado de vegetales grillados y papas fritas | | Chicken fillet accompanied by grilled vegetables and french fries | |
| Trucha a la Brasa | S/44 | Grilled Trout | S/44 |
| Trucha del día sellado a la plancha acompañado de papas rusticas nativas a las finas hierbas. | | Trout of the day, seared on the grill accompanied by native rustic potatoes with fine herbs. | |
| Trucha Don Pancho | S/45 | Don Pancho Trout | S/45 |
| Trucha rellena de champiñones, espinaca y alcaparras, acompañado con pure de papa y choclito rostizado | | Trout stuffed with mushrooms, spinach and capers, served with mashed potatoes and roasted corn | |
| Chicharrón Cusqueño | S/42 | Cusquenian Chicharron | S/42 |
| Tradicional chicharrón de panceta de cerdo, servido con papa huayro, choclo, ensalada de hierba buena y salsa uchukuta.. | | Traditional pork belly chicharrón, served with huayro potatoes, corn, peppermint salad and uchukuta sauce.. | |
| Chicharrón de Cuy | S/49 | Guinea Pig Chicharron | S/49 |
| Cuy crocante apanizado con harina de maíz, servido con guiso de zapallo. | | 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****HELADOS ARTESANALES S/22**

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

PICARONES S/24**PERA POCHADAS S/25****MARQUESAS DE CAFE S/26****CHOCOLATE SURPRISE S/25****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 Afruitado / 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/.26
- y mas

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