

ENTRADAS FRIAS Y CALIENTES

HOT & COLD STARTERS

Causa Rellena S/.35

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/.36

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 limon y un toque de aji limo picante, servido con camote, choclo y canchita serrana.

Ceviche Versión Vegetariana S/.37

Ceviche vegatariiano, tarwi , alcachofas, tomate cherry, quinua y palta, marinado en citricos de limon y aceite de oliva.

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.

Ensalada Tivia S/.35

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

Piqueo Criollo Clásico S/.60

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

Papitas Rellena S/.36

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

Anticucho de Corazón S/.42

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

Causa Rellena S/.35

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

Cusquenian Rocoto Relleno S/.36

Stuffedwith 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/.37

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/.35

Sauteed 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/.36

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

Brochette of Heart S/.42

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

SOPAS / SOUPS

Sopa Criolla Clásica S/.35

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

Tradicional Chupe de Olluco S/.30

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

Sopa de Quinoa S/.29

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

Caldo Criollo S/.32

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

Classic Creole Soup S/.35

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

Traditional "Chupe de Olluco" S/.30

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

Quinoa Soup S/.29

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

Creole Soup S/.32

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

PLATOS DE FONDO / MAIN COURSES

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| Lomo Asado | S/ .48 | Roast Loin | S/ .48 |
| 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/ .52 | Rack of Lamb Braised in Red Wine | S/ .52 |
| 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/ .49 | Lamb Cusquenian Style | S/ .49 |
| 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/ .50 | Andean Alpaca | S/ .50 |
| 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/ .49 | Grilled Alpaca | S/ .49 |
| 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/ .48 | Crispy Chicken | S/ .48 |
| 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/ .48 | Grilled Chicken Breast | S/ .48 |
| Filete de pollo acompañado de vegetales grillados y papas fritas | | Chicken fillet accompanied by grilled vegetables and french fries | |
| Trucha a la Brasa | S/ .49 | Grilled Trout | S/ .49 |
| 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/ .52 | Don Pancho Trout | S/ .52 |
| 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/ .45 | Cusquenian Chicharron | S/ .45 |
| 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/.48

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/.55

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/.43

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/.42

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

Pastas Clásicas S/.42

Fetuccini / Alfredo y Carbonada / Lasgana de Carne

Clasic Aji de Gallina S/.48

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/.55

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/.43

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/.42

Stuffed with pumpkin and vegetables with saucetomato, olive roasted mushrooms

Classic Pasta S/.42

Fetuccini / Alfredo and Carbonara / Meat Lasagna

HAMBURGUESAS / BURGERS

Hamburguesa Especial Don Pancho S/.36

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

Hamburguesa de Alpaca Andina S/.36

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

Special Don Pancho Burger S/.36

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

Andean Alpaca Burguer S/.36

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

POSTRES / DESSERTS

CHEESECAKE DE ZAPALLO S/.32**TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE S/.35****TRES LECHE DE QUINUA S/.32****PICARONES DE CAMOTE Y ZAPALLO S/.30****HELADOS ARTESANALES S/.28**

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

PUMPKIN CHEESECAKE S/.32**CHOCOLATE MOIST CAKE S/.35****THREE MILK OF QUINOA S/.32****PICARONES OF SWEET POTATO AND PUMPKIN S/.30****HANDMADE ICE CREAMS S/.28**

- >> 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/.15	S/.30
• Limonada Mix de Menta / Mixtures of mints lemonade	S/.15	S/.30
• Chicha Morada / Traditional Purple Corn Beverage	S/.15	S/.30
• 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/.18	S/.32
• Limonada Ima Sumaq / Ima Sumaq Lemonade (zandía, coco, fresa, naranja) / (zandia, cocnut, strawberry, orange)	S/.18	S/.32
• Eclipse de Luna / Moon-Eclipse (arandanos, carambola, beterraga, kiwi) / (arandanos, carambola, beet, kiwi)	S/.18	S/.32
• La Cusqueña (maracuya, granada, durazno, piña) / (passion fruit, granada, peach, pineapple)	S/.18	S/.32

CERVEZAS / BEERS

• Cusqueña Dorada / Golden 330 ml	S/.15
• Cusqueña de Trigo / Wheat 330 ml	S/.15
• Cusqueña Roja / Red 330 ml	S/.15
• Cusqueña de Malta / Black 330 ml	S/.15
• Corona 355 ml	S/.15
• Pilsen 330 ml	S/.15
• Cerveza Artesanal / Craft Beer 330ml (preguntar por las opciones / ask for the options)	S/.22
• 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/.9
• Café Americano	S/.12
• Café Expreso	S/.12
• 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/.24
• Te piteado Afrutado / Pisco hot tea	S/.24



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 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 Chincha, Ica	Perú	S/.95

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

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