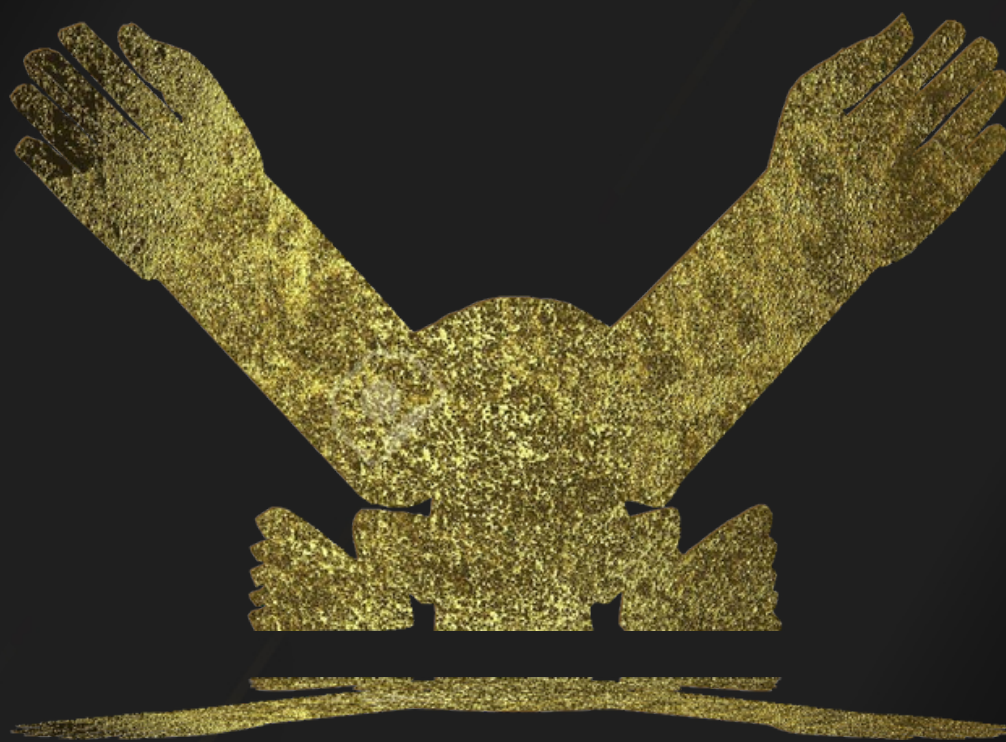




huaca rajada

Cocina Peruana

Huaca Rajada, también conocido como Sipán, es un complejo arqueológico ocupado inicialmente por la cultura moche y posteriormente por la cultura Lambayeque, en el norte de Perú, conformado por un conjunto de pirámides o huacas.

Las dos grandes pirámides trucas están conectadas por una serie compleja de rampas y una gran plataforma rectangular, que se extendía hacia el norte. La pirámide más chica parece haberse erguido de manera separada; una plaza le separa del resto de las pirámides grandes. Tenía una plataforma larga en el lado norte y otra más corta en el lado sur. Una rampa en la plataforma norte daba acceso a la cima, en la que había una estructura sólida.

Ese lugar es famoso por sus tumbas reales, siendo la más renombrada el de Señor de Sipán, excavada por Walter Alva y su esposa Susana Meneses.





VIEIRAS A LA PARMESANA



Vieras gratinadas con queso parmesano, mantequilla y deliciosa salsa de lima.

5,50€ X UNID

(Gratin scallops with parmesan cheese, butter and delicious lime sauce)

CAUSA ACEVICHADA



Patata prensada con crema de ají amarillo, un toque de lima, aguacate, rellena de pescado.

20,00€

(Pressed potato with yellow chili cream, a touch of lime, avocado, stuffed with fish.)

CAUSA DE LANGOSTINOS



Patata prensada con crema de ají amarillo, un toque de lima, , aguacate y langostino con salsa golf.

20,00€

(Pressed potato with yellow chili cream, a touch of lime, avocado and prawn with golf sauce)

CAUSA AL OLIVO



Patata prensada con crema de ají amarillo, un toque de lima, rellena con aguacate , y crema de olivo.

20,00€

(Pressed potato with yellow chili cream, a touch of lime, stuffed with avocado, and olive cream)

TRÍO DE CAUSAS



1 causa acevichada, 2º causa langostinos, 3º causa de olivo

35,00€



Entrantes



huaca rajada

Cocina Peruana



PAPA RELLENA

Patata crujiente rellena de mariscos, huevo, aceituna y cebolla picada en salsa de ají amarillo.

12,00€

(Crispy potato stuffed with seafood, egg, olive and chopped onion in yellow chili sauce.)

MEJILLONES A LA CHALACA

Mejillones en jugo de lima, cebolla, tomate, granos choclo y cilantro picado.

17,50€

(Mussels in lime juice, onion, corn tomato and chopped cilantro)

LECHE DE TIGRE

Concentrado de ceviche tradicional acompañado de boniato, cebolla roja, granos de choclo, cancha y pescado.

12,50€

(Traditional ceviche concentrate accompanied by sweet potato, red onion, corn kernels, corn and fish)



Entrantes



SOJA



CACAHUETES



HUEVOS



CRUSTÁCEOS



PESCADOS



FRUTOS SECOS



GLUTEN



LÁCTEOS



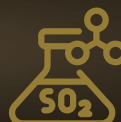
SÉSAMO



APIO



MOSTAZA



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

huaca rajada

Cocina Peruana



CEVICHE DE PESCADO



Trozos de corvina marinada en jugo de lima, cebolla roja, cilantro y ají limo. Acompañado de boniato , grano de choclo y maíz cancha.

22,00€

(Pieces of fish marinated in lime juice, red onion, cilantro and ají limo. Accompanied by sweet potato, corn grain and field corn.)

CEVICHE MIXTO



Corvina marinada y mixtura de mariscos en jugo de lima, cebolla roja, cilantro y aji limo acompañado de boniato , grano de choclo y maiz cancha.

25,00€

(Sea bass marinated and seafood mix in lime juice, red onion, cilantro and chili limo accompanied by sweet potato, corn grain and field corn.)

ARROZ CON MARISCOS



Arroz cremoso con mariscos flambeados en una salsa de ají amarillo, queso parmesano, cilantro y guisantes.

23,00€

(Creamy rice with flambéed seafood in a yellow chili sauce, parmesan cheese, cilantro and peas)

ARROZ CHAUF A DE MARISCOS



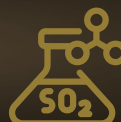
arroz salteado al wok con mariscos , cebollita china y tortilla de huevo con salsa de soja.

23,00€

(Wok stir-fried rice with seafood, Chinese onion and egg omelette with soy sauce.)



Principales



huaca rajada

Cocina Peruana



PESCADO A LO MACHO



Filete de pescado en salsa con mixtura de mariscos ligeramente picante y acompañado de arroz

22,00€

(Fish fillet in sauce with a slightly spicy seafood mixture and accompanied by rice)

LOMO SALTADO



Lomo de ternera flambeado con pisco al wok, acompañado de cebolla roja, tomate, Ají amarillo, salsa de soja, cilantro, patatas fritas y arroz.

23,00€

(Beef loin flambéed with wok pisco, accompanied by red onion, tomato, yellow chili pepper, soy sauce, cilantro, French fries and rice.)

CABRITO A LA NORTEÑA



cabrito de leche macerado con chicha de jora, guisado con cilantro, ají amarillo y loche. Acompañado de arroz, alubias y salsa criolla.

28,00€

(Baby goat marinated with chicha de jora, stewed with cilantro, yellow chili and loche. Accompanied by rice, beans and Creole sauce.)

PATO ESTOFADO



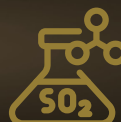
Pato macerado con chicha de jora, guisado con cebolla roja, cilantro, guisantes. Acompañados de arroz.

24,00€

(Marinated duck with chicha de jora, stewed with red onion, cilantro, peas. Accompanied by rice.)



Principales



huaca rajada

Cocina Peruana



SUSPIRO A LA ALIMEÑA

Un cremoso dulce de leche, merengue y canela molida

8,00€

(A creamy dulce de leche, meringue and ground cinnamon)

CHEESE CAKE DE MARACUYÁ

Una base de galleta tostado en mantequilla, queso crema con pulpa de maracuyá

8,00€

(A cookie base toasted in butter, cream cheese with passion fruit pulp)

MOUSSE DE LÚCUMA

Una base de crema de lúcuma, acompañado de chocolate rayado.

8,00€

(A base of lucuma cream, accompanied by shaved chocolate.)

CAFÉS

Café solo *(Just coffee)*

2,00€

café cortado *(cut coffee)*

2,00€

Café con leche *(Coffee with milk)*

2,00€

Carajillo

2,60€

INFUSIONES

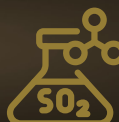
Manzanilla

1,80€

Menta y Anís

1,80€

Postres



huaca rajada

Cocina Peruana



REFRESCOS

Inca Kola 300mL	3,50€
Coca cola 300mL	2,80€
Coca cola Zero 350mL	2,80€
Fanta de Naranja 300mL	2,80€
Fanta de Limón 350mL	2,80€
Sprite 350mL	2,80€
Nestea Original 300mL	2,80€
Nestea de Maracuyá 300mL	2,80€
Aquarius limón 300mL	2,80€
Tónica Royal Bliss	2,80€

AGUA

Agua 500ml	2,50€
agua 1L	4,50€
Agua con gas 365mL	2,50€

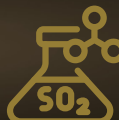
ZUMOS

Minute maid Selection	2,50€
Minute maid L & N	2,50€

BEBIDAS NATURALES

Chica morada	4.00€
Chicha morada 1L	12,00€
Maracuyá (fruta de la pasión)	4.00€
Maracuyá 1L (fruta de la pasión)	4.00€
Limonada tradicional	4.00€
Limonada con hierbabuena y jengibre	4.00€
Limonada con hierbabuena	4.00€
Limonada con hierbaluisa	4.00€

Bebidas



huaca rajada

Cocina Peruana



CERVEZAS

Amstel caña	2.50€
Amstel 330mL	3,20€
Heineken 330mL	3,20€
Amstel oro rubia 330mL	3,20€
1870 rubia 330mL	3,20€
Águila 330mL	3,20€

CERVEZAS PERUANAS

Cuzqueña rubia 330mL	3,80€
cuzqueña trigo 330mL	3,90€
Cuzqueña negra 330mL	3,80€
Pilsen 305mL	3,80€



Cervezas

GINEBRAS

G'vine	10,00€
Hendrick	10,00€
Tanqueray	8,00€
Beefeater	8,00€

WHISKY

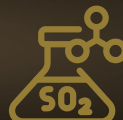
Jack Daniels	9,00€
J&B	7,00€
Ballentais	7,00€
Cardhu	9,00€

RON

Legendario	8,00€
Brugal	7,00€
Barceló	7,00€



Clásicos



Cocina Peruana



VINO TINTO

Aalto 2021 (Ribera del Duero) 750mL

78,00€

Rojo y negro Giro Tierras Rojas 2018 750mL

52,00€

Carmelo Rodero 9 meses 2021 (Ribera del Duero)
750mL

6,50/32,00€

VINO TINTO DE PERUANO

Intipalka n°1 750ml

70,00€

Intipalka Malbec 750ml

60,00€

Intipalka Tamat 750ml

60,00€

SANGRÍA

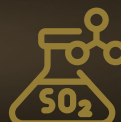
Sangría tinto 1L

20,00€

Sangría de Cava 1L

20,00€


Vinos



huaca rajada

Cocina Peruana



PISCO SOUR

8,50€

Espirituosa bebida de Pisco (destilado de uva peruana), jarabe de goma, jugo de lima, clara de huevo y amargo de angostura. Cóctel emblemático del Perú.
(Spiritual drink of Pisco (distilled from Peruvian grapes), gum syrup, lime juice, egg white and Angostura bitters. Emblematic cocktail of Peru.)



CHILCANO DE PISCO

10,00€

Refrescante bebida de pisco (destilado de la uva peruana), jugo de lima, ginger ale y rodaja de lima.
(Refreshing drink of pisco (distilled from Peruvian grapes), lime juice, ginger ale and lime slice.)



COCTEL DE ALGARROBINA

9,00€

Pisco Italia, leche, jarabe de goma, algarrobina, huevo, leche condensada y canela
(Pisco Italia, milk, gum syrup, carob, egg, condensed milk and cinnamon)

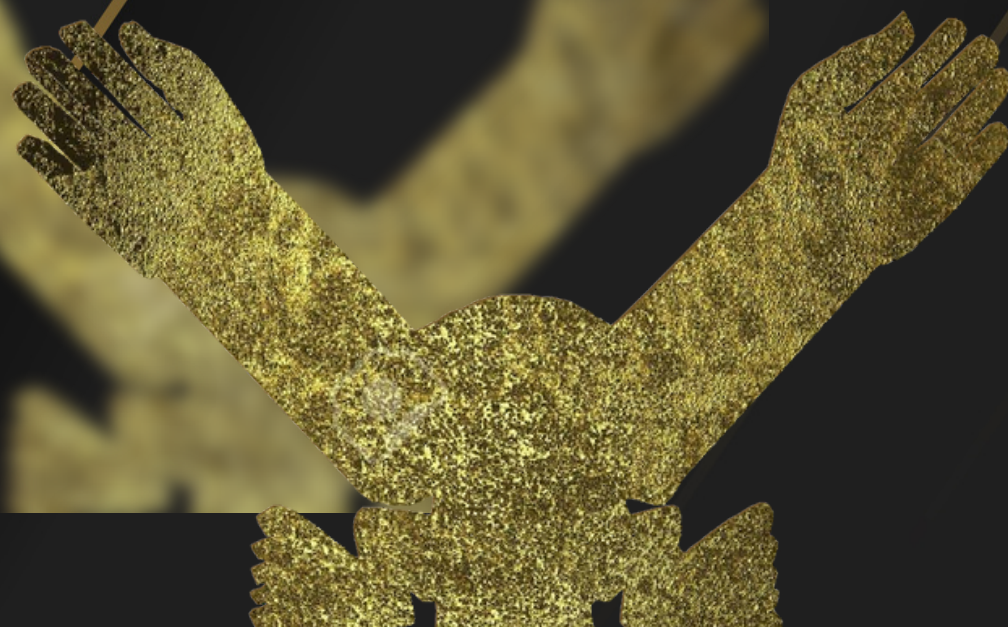


Cocteles



huaca rajada

Cocina Peruana



REGLAMENTO (UE)Nº1169/2011

ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONE DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE
LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SOLICITE
INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAS, GRACIAS



SOJA



CACAHUETES



HUEVOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



FRUTOS SECOS



GLUTEN



LÁCTEOS



SÉSAMO



APIO



MOSTAZA



SULFITOS



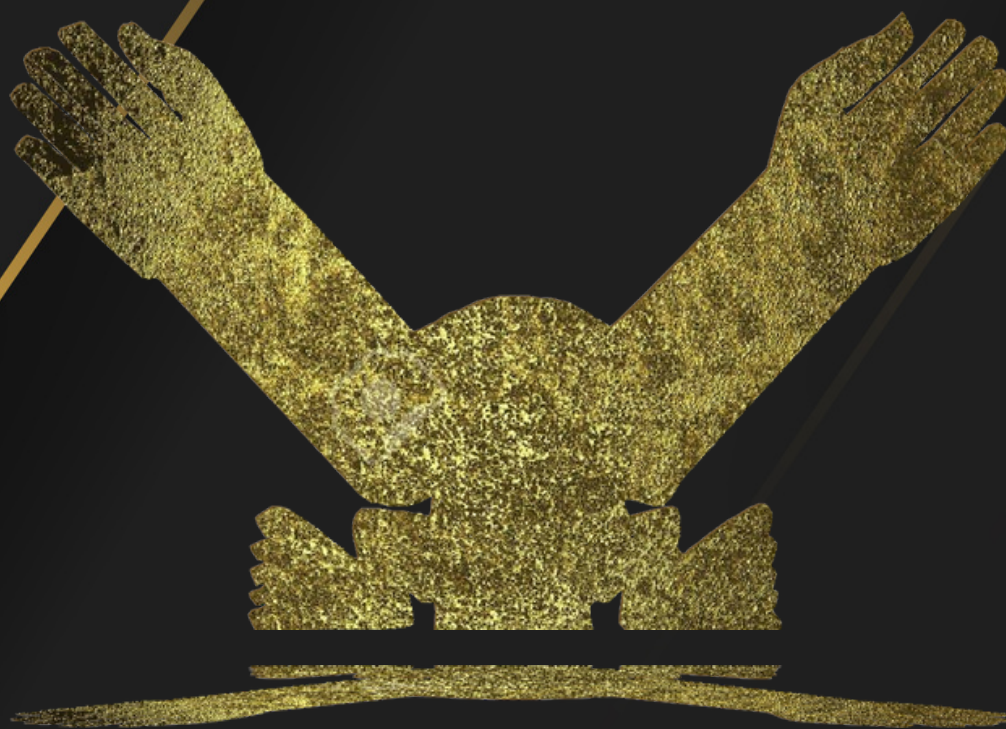
ALTRAMUCES



MOLUSCOS

huaca rajada

Cocina Peruana



huaca rajada

Cocina Peruana



@huacarajada.restaurante



huacarajada.eatbu.com