

la Sachamama

TRAGOS Y PIQUEOS PERUANOS

Nuestros PIQUEOS

Anticuchos 10€

Exquisitos pinchitos de corazón de ternera bien aderezados con especias peruanas ¡Te sorprenderá!

Causa Limeña 10€

Delicioso pastel de puré de patata con ají amarillo, rellena de ensaladilla de pollo. ¡Un clásico!

Trío de Causas 12,5€

Tres minicausas de puré de patata con ají amarillo, con diferentes y sabrosos rellenos. ¡Un toque innovador!

Tequeños 9,5€

Sabrosos rollitos rellenos de auténticos sabores peruanos, con salsa huancaína o agri dulce. ¡Elige tu sabor favorito!

Ají de gallina / Choclo con queso / Lomo saltado

Ensalada de Quinoa 14€

Rica y fresca ensalada con base de mix de quinoa, aguacate, tomate cherry, y con vinagreta de albahaca y mora.

Yuca Frita 8€

Bien crujientes y acompañadas de salsa huancaína. ¡Un rico bocado!

Papa Rellena 9€

Patata, hecha puré, rellena de ternera picada, y sazón peruana. ¡Un entrante bien sabroso!

Papa a la Huancaína 8€

Rodajas de patata sancochada bañadas en abundante salsa huancaína. ¡El más solicitado!

Trío Terral 22€

Combinado de anticucho, yuca y papa rellena. ¡Tres veces delicioso!

Salchipapas 8,5€

Las salchichas con sus papas bien fritas ¡Yo quiero una salchipapa!

0,80€ Salsa extra

CEVICHE auténtico peruano

Emblemático plato peruano, que te deslumbrará con su frescura y sabor. Elaborado a base de zumo de lima, cebolla roja y Leche de Tigre. ¡Lo mejor!

Lenguado 14€

Corvina 17€

Atún 18€

Pulpo 18€

Salmón 17€

Mixto: pescado, marisco y langostinos 17€

Mango 10€

Ceviche crocante 16€

Más SABOR A MAR

Leche de Tigre 8€

Rico jugo del ceviche, de intenso sabor y refrescante.

Trío de Leche de Tigre 20€

Para los más atrevidos. Tres niveles de picante y sabor: ají limo, ají amarillo y el tradicional. ¡Puro sabor peruano!

Conchitas a la Parmesana 18€

Zamburiñas gratinadas con queso parmesano. ¡Un exquisito bocado de mar!

Conchitas al Ají 3,5€/ud

Zamburiña aliñada con ají amarillo ¡Un toque picante!

Trío Marino 18€

Espectacular combinación de ceviche clásico, causa marina y chicharrón de calamar.

Pulpo al olivo 19€

Combinación perfecta de pulpo cortado en láminas con salsa de aceituna morada. ¡Único!

Pulpo Anticuchero 21€

Exquisita pata de pulpo macerada en salsa anticuchera acompañada de choclo y patatas.

Cóctel de Langostinos 15€

Fresco cóctel de langostinos, mix de lechugas, aguacate y salsa de maracuyá.

Platos NIKKEI

Tiradito 15€

Finos cortes de lenguado crudo en tres salsas: rocoto, ají amarillo y clásica. ¡Delicioso!

Tiradito de Salmón 17€

Sashimi de salmón con una exquisita salsa de ají amarillo.

Tiradito Magma 18€

Sashimi de pulpo con salsa de ají limo y el secreto de la casa. ¡Para los que buscan un picante sabroso!

Maki Acevichado 16€

Tradicional Maki de la fusión peruano-japonesa, con salmón, queso crema, aguacate y langostino al panko, bañado con salsa acevichada ¡No has probado un Maki igual!

Maki Furai 15€

Maki de salmón, aguacate y queso crema rebozado. ¡Algo único!

Maki al olivo 17€

Maki de pulpo, aguacate y salsa de aceituna morada. ¡Repetirás!

Trío de Makis 24€

Combinación de nuestros tres Makis, 5 piezas de acevichado, 5 de Furai y 5 de Olivo.



FRUTOS SECOS



HUEVOS



LÁCTEOS



SULFITOS



APIO



MOSTAZA



CEREALES CON GLUTEN



SÉSAMO



PESCADO



SOJA



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS

Comuníquese al personal si tiene alguna alergia o intolerancia para informarle sobre los alérgenos.

Cocina Peruana

PLATOS DE FONDO

Platos de la gastronomía tradicional peruana, elaborados con pasión y auténtica sazón criolla.

* * *

Jalea Mixta 18€

Exquisita fritura de pescado y marisco acompañados de su salsa criolla (cebolla roja con lima). ¡Buenísimo!



Arroz Chaufa 15€

Plato bandera de la cocina Chifa, fusión de sabores de la gastronomía peruana y china, arroz frito con cerdo y pollo. ¡Te encantará!



Arroz Chaufa Vegano 14€

Adaptación del tradicional Chaufa, salteado de arroz con verduras, y su sazón chifa.



Arroz con Pato 20€

Al puro estilo norteño, arroz verde con pato macerado en chicha de jora, cerveza negra y ajís peruanos, acompañado de papa la huancaína.



Arroz con Mariscos 18€

Uno de los platos preferidos por los costeños del Perú. ¡Disfruta del auténtico sabor criollo!



Tacu Tacu a lo Macho 20€

Plato tradicional criollo, consiste en una mezcla de arroz con frejol, bañada con mariscos en salsa. ¡Para los amantes del mar!



Tacu Tacu con Lomo Saltado 18€

Plato tradicional criollo, consiste en una mezcla de arroz con frejol, acompañado de lomo saltado.



Tallarines a la Huancaína con lomo 17€

Deliciosos tallarines con salsa huancaína acompañados de lomo saltado. ¡Un toque picante!



Tallarín Saltado 16€

Plato clásico de la comida Chifa, tallarines salteados con lomo de ternera.



Tallarín Saltado con Tofu 16€

Tallarines salteados con tofu, al estilo chifa. ¡Para los amantes de la comida vegana!



Ají de Gallina 16€

Plato típico de la costa peruana, consiste en una crema espesa de ají amarillo con pechuga de pollo deshilachada, acompañado de arroz y patatas.



Lomo Saltado 15€

Tradicional salteado de lomo de ternera con tomate y cebolla acompañado de arroz y patatas fritas. ¡Riquísimo!



Chupe de Camarones 19€

Exquisita sopa de mariscos con arroz y huevo, de intenso sabor a mar.



Seco de Ossobuco 18€

Guiso de Ossobuco de ternera bien jugoso, aderezado con ají panca, y guarnición de arroz y frejol.



Pan con Chicharrón 12€

Espectacular bocata de panceta guisada con camote y su salsa criolla (cebolla roja con lima), acompañado de patatas fritas. ¡Repetirás!



Quinotto de setas 17€

Risotto al estilo peruano, elaborado con quinua blanca y roja, setas y con o sin beicon. ¡Un sabor que no olvidarás!



Pruébalo con nuestro toque picante añadiéndole salsa de ají amarillo y pesto (18,5€)

Y para terminar... POSTRES

Torta 3 leches con Lúcumá 6€

Espanjoso bizcocho empapado en crema tres leches y pulpa de Lúcumá. ¡Para los golosos!



Suspiro Limeño 6€

Crema de manjar blanco con espuma de chantilly al Oporto. ¡Tan dulce como el suspiro de una limeña!



Mousse de Maracuyá con Aguaymanto 5€

Deliciosa combinación del cítrico del maracuyá con la dulzura del jarabe de aguaymanto. ¡Se te hará la boca agua!



Tarta La Pachamama 6€

Capas de mousse de chocolate blanco, bizcochuelo, chocolate negro y recubierto con queso crema. ¡Suave y cremosa!



Postre de la casa 5,5€

Pregunta por nuestro postre especial



¡SÍGUENOS EN REDES!

Permanece al día de todas las novedades de La Pachamama. ¡Descubre nuevos platos y tragos!



@bar_la_pachamama



TripAdvisor

Instagram



Comuníquese al personal si tiene alguna alergia o intolerancia para informarle sobre los alérgenos.