

LOS TRAGOS de la casa

Cócteles creados y elaborados exclusivamente por La Pachamama, con ingredientes naturales y técnicas de coctelería innovadoras...

Pisco Sour

El más emblemático de los cócteles peruanos, con pisco, lima, jarabe de goma y clara de huevo. ¡Inigualable!

8€

Chilcano

Un combinado clásico de Perú, a base de pisco, ginger ale y lima. ¡Refrescante!

7€

Costa del Inti

Sorprendente combinación de fruta y hierbas, pisco o ron con extracto de hierbas y piña, y espuma de maracuyá. ¡Delicioso!

8€

Chabelita

Estiloso cóctel de ron sirope de piña y fresas y un toque de cava espumante. ¡Exquisito!

8€

Cholito Guapo

Un elaborado majado de hierbabuena con kiwi, ron, licor de manzana y zumo de piña. ¡Espectacular!

8€

Refreshantes GIN TONICS

Macerados

Elaborados con la técnica de extracción natural de sabores de frutas, hierbas y semillas.

Fresa y menta / Maracuyá / Lima, naranja y mandarina / Frutos rojos

Nuestras CLÁSICOS

Preparados con la combinación de siempre. Pregunta por tu marca favorita.

Bombay Sapphire / Larios 12 / Tanqueray / Beefeater / Seagram's

Cócteles CLÁSICOS

Tradicional coctelería vintage, disfrútalos con nuestro toque.

Mojito / Piña Colada / Daiquiris / Margarita / Caipiriña / Negroni / Hawaiano Azul

Otras clásicas COMBINADOS

Otros clásicos Ron, Whisky y Vodka. ¡Pregunta por tu marca favorita!



Nuestras VINOS

Copa de Rioja o Ribera 3€
Botella de Rioja o Rivera 14€
Tinto de verano 3€
Sangría 3,5€
Copa de Blanco 2,7€
Botella de Blanco 12€

Auténtica CREMOLADAS

Refrescante granizado de pulpa de frutas naturales, con o sin su toque de ron.

Maracuyá y coco / Mora y chirimoya / Limón, piña y coco



la Pachamama

TRAGOS Y PIQUEOS PERUANOS

Cocina Peruana

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

Nuestros PIQUEOS

Anticucho

Exquisito pincho de corazón de ternera bien aderezado con especias peruanas ¡Te sorprenderá!

8€

Causa Limeña

Deliciosa delicatessen de puré de patata con ají amarillo, rellena de ensaladilla de pollo. ¡Un clásico!

8€

Trío de Causas

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

11€

Tequeños

Sabrosos rollitos caseros rellenos de auténticos sabores peruanos, con salsa huancaina o salsa de aguacate. ¡Bravazo!

8€

Ají de gallina / Choclo con queso / Lomo saltado

Ensalada de Quinua

Rica y fresca ensalada con base de quinua, aguacate, tomate Cherry, y su toque de albahaca.

10€

Yuca Frita

Bien crujientes y acompañadas de Salsa Huancaina. ¡Un rico bocado!

6€

Papitas Criollas

Papitas coctel flameadas con pisco macerado de la casa. ¡Ricas, ricas!

6€

Papa Rellena

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

7€

Salchipapas

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

7€

CEVICHE y otros...

Ceviche

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! Pídelo de:
Pulpo 13€ / Pescado 11€ / Salmón 15€
Mango 8€ / Mixto: pescado, marisco y langostinos 16€

Ceviche Crocante

Ceviche al ají amarillo sobre camote gaseado acompañado de chicharrón de pescado.

12€

Leche de Tigre

Rico aperitivo que es la base que da vida al ceviche peruano, de intenso sabor y refrescante.

7€

Tiradito

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

12€

Trío Marino

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

15€

Pulpo al olivo

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

14€

Pulpo Anticuchero

Exquisito pulpo macerado en salsa anticuchera, y bien braceado.

16€

Conchitas a la Parmesana

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

16€

Maki Acevichado

Tradicional maki de la fusión peruana - japonesa, con pescado, queso crema, aguacate y pulpa de cangrejo, bañado en salsa acevichada. ¡No has probado un maki igual!

12€

Maki Furai

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

12€

POSTRES

Torta 3 leches con Lúcumas 5€

Esponjoso bizcocho empapado en crema Tres Leches y pulpa de Lúcumas. ¡Para los golosos!

Suspiro Limeño 5€

Mousse de Maracuyá con Aguaymanto 5€

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

Tarta La Pachamama 5€

PLATOS DE FONDO

Jalea Mixta 15€

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

Arroz Chaufa 11,5€

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

Arroz con Pato 18€

Al puro estilo norteño, arroz verde con pato macerado en chicha de jora y ají, acompañado de papa a la huancaina.

Arroz con Mariscos 17€

Uno de los platos preferidos por los costeños del Perú, ¡disfruta del auténtico sabor criollo!

Tacu Tacu a lo Macho 16€

Plato tradicional criollo, consiste en una mezcla de arroz con frejol, bañada con salsa de mariscos.

Tacu Tacu con Lomo Saltado 16€

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

Quinotto de Zapallo y setas 14,5€

Risotto al estilo peruano, elaborado con quinua, crema de zapallo, setas y beicon. ¡Un sabor que no olvidarás!

Tallarines a la Huancaina con lomo 15€

Deliciosos tallarines con salsa Huancaina acompañado de lomo de ternera. ¡Un toque picante!

Tallarín Saltado 14€

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

Ají de Gallina 14€

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

Lomo Saltado 14€

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

Lomo en su jugo 12€

Rico guiso de lomo de ternera, servido con yuca frita. ¡Único!

Chupe de Camarones 15€

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

Pan con Chicharrón 9€

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

