

Pachamama Wines & Bar

Carta Sensorial

"Sumaq Mikuy — Comer es honrar a la Tierra"

APERITIVO

Qallariq Mikuy

Maíz Andino Allpa 3,00 €

Granos de maíz tostados lentamente y sazonados con sal rosa. Crujen como pisadas en las montañas.

Olivas Miski 3,50 €

Aceitunas verdes de la tierra, condimentadas, sabrosas y tiernas.

Pimientos de Padrón Uchu 6,50 €

Fritos a fuego vivo para preservar su textura crujiente, con un toque de sal Maldón que estallan suavemente en cada bocado.

Yuquitas Fritas Ch'aki 8,00 €

Bastones de yuca fritas y crujientes por fuera, suaves por dentro. Acompañados de dos salsas tradicionales.

Papa Rellena Llampu 9,50 €

Tres croquetas andinas rellenas de carne. Dorados por fuera y sabrosas por dentro.

TABLAS SAGRADAS

Wasichay Hatun

Tabla de Quesos Qori 16,00 €

Selección de 6 quesos artesanos, servidos con membrillo y frutos secos. Un paseo de aromas y texturas para descubrir con calma.

Tabla de Embutidos Qhapaq 16,00 €

Jamón ibérico, lomo curado, chorizo, paté y salchichón, servido con pan de cristal. Cada corte celebra la tradición ibérica.

Pan con Tomate 3,50 €

Tiras de pan de cristal crujiente con tomate y aceite de oliva virgen extra, ideal para acompañar cualquier plato.

PLATILLOS FRIOS

Qocha Mikuy

Ceviche Qocha 16,00 €

Dados de pescado blanco marinados en zumo de lima, cebolla morada y ají limo. Acompañado de chips de plátano y maíz crujiente. Fresco vibrante y aromas de mar.

Causa de Pollo Qoya 13,00 €

Masa fría de patata amarilla con textura suave y especiada con notas cítricas con relleno de pollo desmechado, ají amarillo, aguacate y huevo de codorniz. La reina de las “Causas”

Ensalada de Tomate y Mozzarella Apu 10,00 €

Tomates frescos de temporada, mozzarella suave y hojas de albahaca, en un equilibrio ligero y aromático que celebra la tradición mediterránea.

PLATILLOS CALIENTES

Nina Tapas

Cerdo al Horno Pachamama 16,00 €

Trozos de cerdo al horno, boniato dorado con maíz tostado, acompañado de salsa criolla, sabroso hasta la última hebra.

Chicharron de pescado Contisuyo 14,00 €

Tiernas tiras de pescado rebozadas y crujientes, servidas con yuca dorada, salsa criolla vibrante y una crema suave que armoniza cada bocado

Sánguche de Chanco Hatun 12,00 €

Bocadillo crujiente, con lomos de cerdo horneado, servido con cebolla encurtida y aliño criollo. ¡Explosión de texturas y tradición en cada bocado!

POSTRES

Miski Ratun

Alfajores Qori 4,90 €

Dos suaves y delicadas galletas que abrazan un corazón de dulce de leche cremoso. Coronados con un velo de azúcar glas

Coulant de Cacao Munay 6,00 €

Bizcocho casero de cacao, con chocolate caliente por dentro, servido con helado y una hoja de menta que refresca el espíritu.

**Todos nuestros precios incluyen el IVA correspondiente*

**Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos de declaración obligatoria.*

Por favor, consulte con nuestro equipo antes de realizar su pedido

