

ESP 

**En Pachamama Wines & Bar**, cada plato es un diálogo con la tierra. Nuestra carta es un viaje sensorial que entrelaza el legado peruano y el pulso mediterráneo, un mestizaje de sabores que honra el origen de cada ingrediente y narra una historia en cada bocado.

Detrás de cada sabor late la tradición familiar de nuestro chef Santiago, inspirada en las enseñanzas de su señora madre: cocinar con cariño, respeto y memoria. Aquí, la autenticidad no es una tendencia, es una herencia que servimos en cada plato.

Los invitamos a sentarse a nuestra mesa, donde la gastronomía tiene raíces profundas y cada comida es un homenaje a la tierra, a las manos que la cultivan y a los sabores que nos unen.

*Santiago Zanelli Uchuya*

**Chef de Cocina**



**PACHAMAMA**  
WINES & BAR



# Pachamama Wines & Bar

## Carta Sensorial

*"Sumaq Mikuy — Comer es honrar a la Tierra"*

### APERITIVO

#### *Qallariq Mikuy*

#### Croquetas Wasi



1,80 €

Hechas caseras, cremosas por dentro y doradas por fuera. Sabor y textura en cada bocado. Elígelas de pollo ó jamón. (Precio por unidad).

#### 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.

#### Pan con Tomate



3,50 €

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

#### 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.

#### 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 seis 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 y salchichón, servido con finas láminas de pan. Cada corte celebra la tradición ibérica.



## PLATILLOS FRIOS

### *Chiri Mikhuna*

#### 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”



#### 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.



## PLATILLOS CALIENTES

### *Q'uña Mikhuna*

#### Yuquitas Fritas Ch'aki

8,50 €

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



#### Bastones de Pollo con Patatas Rústicas Nina

12,50 €

Bastones de pechuga de pollo, rebozados en una capa crujiente, acompañada de patatas rústicas y crema de pimentón.



#### Cerdo al Horno Pachamama

16,00 €

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



#### Chicharron de pescado Contisuyo

16,00 €

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



#### Salsas adicionales (Unidad)

0,50 €



## 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*