

CAT 

**A Pachamama Wines & Bar**, cada plat és un diàleg amb la terra. La nostra carta és un viatge sensorial que teixeix el llegat peruà amb el pols mediterrani: un mestissatge de sabors que honora l'origen de cada ingredient i explica una història en cada mos.

Darrere de cada sabor hi batega la tradició familiar del nostre xef Santiago, inspirada pels ensenyaments de la seva mare: cuinar amb cura, respecte i memòria viva. Aquí, l'autenticitat no és una tendència; és una herència que es repartix en cada plat.

Us convidem a seure a la nostra taula, on la gastronomia té arrels profundes i cada àpat és un homenatge a la terra, a les mans que la treballen i als sabors que ens acosten.

*Santiago Zanelli Uchuya*

**Xef de Cuina**



**PACHAMAMA**  
WINES & BAR



# Pachamama Wines & Bar

## Carta Sensorial

*"Sumaq Mikuy — Menjar és honorar la Terra "*

### APERITIU

#### *Qallariq Mikuy*

#### Croquetes Wasi



1,90 €

Croquetes de pernil casolanes, cremoses per dins i daurades per fora. Sabor i textura a cada mos. (Preu per unitat).

#### Blat de Moro Andí Allpa



3,00 €

Grans de blat de moro torrats lentament i condimentats amb sal rosa. Cruixen com petjades a les muntanyes.

#### Olives Miski



3,50 €

Olives verdes de la terra, condimentades, saboroses i tendres.

#### Pa amb Tomàquet



3,50 €

Tires de pa cruixent amb tomàquet i oli d'oliva verge extra, ideal per acompanyar qualsevol plat.

#### Patacons Sach'a

9,50 €

Tostons de plàtan verd premsats i fregits, cruixents per fora i tendres per dins. Acompanyats de crema d'oliva. Un clàssic de la cuina amazònica.

#### Torpedo de llagostí Uchu



11,00 €

Quatre llagostins cruixents arrebossats amb panko, acompanyats amb la nostra salsa agredolça amb un toc picant. Una mossegada explosiva que combina textura i sabor oriental.

## TAULES SAGRADES

### *Wasichay Hatun*

#### Taula de Formatges Qori

17,00 €

Selecció de sis formatges artesans, servits amb codony i fruits secs. Un passeig d'aromes i textures per descobrir amb calma.



#### Tabla de Paleta Ibérica Qhapaq

19,00 €

Selecció dels millors talls de paleta ibèrica. Servit amb fines làmines de pa cruixent per crear la mossegada perfecta.



## PLATS FREDS

### *Chiri Mikhuna*

#### Causa de Pollo Qoya

14,00 €

Massa freda de patata groga amb textura suau i especiada amb notes cítriques, farcida de pollastre, bitxo groc, alvocat i ou de guatlla. La reina de les "Causes".



#### Ceviche Qocha

17,00 €

Daus de peix blanc marinats en suc de llimona, ceba morada. Acompanyats de xips de plàtan i blat de moro cruixent. Fresc, vibrant, amb aromes de mar.



#### Carpaccio de carn

15,00 €

Làmines finíssimes de vedella, amanides amb tàperes, làmines de formatge, rúcula i un fil d'oli d'oliva verge extra. Frescor, elegància i suavitat a cada mos.



## PLATS CALENTS

### *Q'uña Mikhuna*

#### **Yoquites Fregides Ch'aki**

9,50 €

Bastons de iuca fregits i cruixents per fora, tous per dins. Acompanyats de dues salses tradicionals.



#### **Porc al Forn Pachamama**

16,00 €

Trossos de porc al forn, moniato daurat amb blat de moro torrat, acompanyats de salsa criolla. Saborós fins a la darrera fibra.



#### **Xerro de Peix Contisuyo**

17,00 €

Tendres tires de peix rebossades i cruixents, servides amb iuca daurada, salsa criolla vibrant i una crema suau que harmonitza cada mos.



#### **Entrecote Nina**

20,00 €

Tall de vedella de 220 gr a la planxa sucós, acompanyat de verdures a la planxa, chimichurri casolà i un polsim de sal rosa. Textura tendra i sabor intens.



#### **Paella de Marisc (mín. 2 pers. - precio/pers.)**

18,00 €

Arròs melós amb mariscs i gambes, cuit amb fumet de peix, safrà i oli d'oliva. Un clàssic mediterrani. Mínim 2 persones



## POSTRES

### *Miski Ratun*

#### **Coulant de Cacao Munay** **6,50 €**

Biscuit casolà de cacau, amb xocolata calenta per dins, servit amb gelat i una fulla de menta que refresca l'esperit.



#### **Alfajors Qori** **4,90€**

Dues galetes suaus i delicades que abracen un cor de dolç de llet cremós. Coronats amb un vel de sucre glas.



#### **Gelat de Maracujà i Mango** **6,00 €**

Dues boles de gelat artesà: maracujà (agredolç i vibrant) i mango dolç (cremós i tropical). Un final de festa que desperta els sentits.



*\*Tots els nostres preus inclouen l'IVA corresponent.*