

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**    **1,90 €**  
Croquetas de jamón caseras, cremosas por dentro y doradas por fuera. Sabor y textura en cada bocado. (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.

**Patacones Sach'a** **9,50 €**  
Tostones de plátano verde prensados y fritos, crujientes por fuera y tiernos por dentro. Acompañados con pico de gallo. Un clásico de la cocina amazónica.

**Torpedo de langostino Uchu**     **11,00 €**  
Cuatro langostinos crujientes rebozados en panko, acompañado con nuestra salsa agridulce con un toque picante. Un bocado explosivo que combina textura y sabor oriental.

## TABLAS SAGRADAS

### *Wasichay Hatun*

#### Tabla de Quesos Qori

17,00 €

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



#### Tabla de Paleta Ibérica Qhapaq

19,00 €

Selección de los mejores cortes de paleta ibérica. Servido con finas láminas de pan crujiente para crear el bocado perfecto.



## PLATILLOS FRIOS

### *Chiri Mikhuna*

#### Causa de Pollo Qoya

14,00 €

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



#### Ceviche Qocha

17,00 €

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



#### Carpaccio de carne

15,00 €

Láminas finísimas de ternera, aliñadas con alcaparras, láminas de queso, rúcula y un hilo de aceite de oliva virgen extra. Frescura, elegancia y suavidad en cada bocado.



## PLATILLOS CALIENTES

### *Q'uñi Mikhuna*

#### **Yuquitas Fritas Ch'aki**

**9,50 €**

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



#### **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**

**17,00 €**

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



#### **Entrecote Nina**

**20,00 €**

Jugoso corte de ternera de 220gr aprox, acompañado de verduras a la plancha, chimichurri casero y una pizca de sal rosa. Textura tierna y sabor intenso.



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

**18,00 €**

Arroz meloso con mariscos y gambas, cocinada con fumet de pescado, azafrán y aceite de oliva. Un clásico mediterráneo. Mínimo 2 personas



## POSTRES

### *Miski Ratun*

#### **Coulant de Cacao Munay**

**6,50 €**

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



#### **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



#### **Helado de Maracuyá y Mango**

**6,00 €**

Dos bolas de helado artesanal: maracuyá (agridulce y vibrante) y mango dulce (cremoso y tropical). Un final de fiesta que despierta los sentidos.



*\*Todos nuestros precios incluyen el IVA correspondiente*