



RESTAURANTE

CONTÁCTANOS

pacha2026@gmail.com

Cel: 943 479 747
900 599 271

VISÍTANOS

Jr. Arequipa y Ayacucho



SABORES CONTEMPORÁNEOS
CON RAÍCES ANDINAS



NUESTRO
Menú
DE 4 TIEMPOS
A S/25

Panes

AYMURAY

Pan de semillas andina y frutos secos (quinua, linaza, chía y semillas de girasol) acompañado con una reducción de maracuyá.



Otoshi

YARPA

Concha de abanico servida en su valva, coronada con una mezcla de habas tiernas, choclo desgranado, queso andino, tomate concassé y fina cebolla roja, aliñada con limón, aceite de oliva y un toque de rocoto.



Fondo

KILLA

Trucha con escamas doradas de papa nativa, acompañada de pasta artesanal de flores comestibles y polvo de estragón y salsa bechamel infusionada con fondo de trucha



AYNI

Filete de cerdo relleno de alpaca y matices de cerdo, acompañado de ensalada fresca de la casa, mayonesa de pimentón y crocantes de haba andina.



Petit Food

ALLPA MISKI- DULCE DE LA TIERRA

Alfajor artesanal elaborado con una masa aromatizada con hoja de coca molida y relleno de dulce de mashua. Combina sabores andinos tradicionales en una presentación moderna y atractiva.



Cocteles 2x18

YANA YACU

Cóctel de autor elaborado con licor de café de Chanchamayo, vodka y un delicado jarabe de canela y clavo. Una combinación intensa y aromática.

S/10



LAGUNA DE PACA

Móctel a base de fresas y hojas de menta con un toque cítrico
Fresa del huerto

S/10



Mócteles

PUKA MISKI

Móctel a base de fresas y hojas de menta con un toque cítrico

S/12



DIABLO INFIERNAL

una infusión de hierba Luisa, flor de jamaica, sumo y limón y gotas de angostura

S/12

