

# Munaycha



restaurant & bar

## CARTA MENU

*Bienvenido*

*Welcome*

Las imágenes  
son referenciales.  
The images  
are referential.



## PLATOS DE ENTRADA - STARTERS

PRECIO  
EN SOLES

### TRADICIONAL CAUSA PERUANA

44

Masa de papa peruanita y ají amarillo servida con palta y acevichado de trucha.  
*Pasta of Peruvian potato and yellow ají served with avocado and skinned trout.*

### ANTICUCHOS DE ALPACA

47

Hecho con Lomo de Alpaca al grill marinado en salsa de ají panca aromatizado al orégano y especias acompañado de papas nativas y sarsa de hierba buena.  
*Made with alpaca loin marinated on the grill in ají panca sauce flavored with oregano and spices accompanied by native potatoes and scabbard of good grass.*

### TARTAR DE TRUCHA ANDINA

44

Cubos de trucha marinados en limón con alcaparras, perejil acompañado de palta quillabambina y tostadas de pan.  
*Trout cubes marinated in lemon with capers, parsley accompanied by quillabambina avocado and toast of bread.*

### ENSALADA MUNAYCHA

40

Hecha con lechuga, tomate, queso andino, aguaymanto, crotones de pan, salvado de trigo, palta servida con vinagreta de tuna y escalopes de pollo al grill.  
*Made with lechuga, tomato, andean cheese, aguaymanto, croutons of bread, wheat bran, served with tuna fruit vinaigrette.*

### ENSALADA DEL VALLE

40

Hecha con lechuga, tomate, pepino, rabanitos, piña, mango, palta y vinagreta de maracuyá.  
*Made with lettuce, tomato, cucumber, radishes, pineapple, mango, avocado and passion fruit.*

### CEVICHE PERUANO

50

Hecho con Trucha de la región en zumo de limón, cebolla, ají limo, culantro, acompañado con choclo, camote, maíz chullpi y lechuga.  
*Made with trout from the region in lemon juice, onion, chili limo, coriander accompanied by corn, sweet potato, maize chullpi and lechuga.*



## SOPAS Y CREMAS - SOUPS AND CREAMS

PRECIO  
EN SOLES

### MENESTRÓN

40

Sopa hecha de pastina, zucchini, zanahoria, apio, papa y carne de res aromatizadas Con pesto de albahaca.

*Soup made of pastry, zucchinis, carrots, celery, potatoes, and beef flavored with basil pesto.*

### SOPA CRIOLLA

40

Exquisita sopa hecha de carne, cebolla, tomate, ají panca, leche, acompañada de fideos y huevo frito.

*Exquisite soup made of meat, onion, tomato, panca chili, milk, accompanied by noodles and fried egg.*

### CREMA DE ZAPALLO

40

Crema de zapallo con aceite de perejil

*Pumpkin cream with parsley oil.*

### DIETA DE POLLO

40

Hecha con caldo de pollo, cebolla china y wantán relleno, servida con finos fideos.

*Made with chicken broth, Chinese onion and wantan stuffing, served with fine noodles.*

### SOPA ANDINA DE QUINUA

40

Suculenta sopa andina hecha con quinua, papa nativa, espinaca, zanahoria, habas y pollo.

*Succulent soup made with quinoa, native potato, spinach, carrots, beans and chicken.*



## PLATOS DE FONDO - MAIN COURSE

PRECIO  
EN SOLES

### LOMO SALTADO AL PISCO y COCA

Piezas de lomo fino macerados en ajo y especias salteado con cebolla, ají amarillo, tomate, culantros flambeados en salsa de soya con pisco y macerado de coca servido con arroz y papas nativas.

*Pieces of fine loin marinated in garlic, spices sautéed with onion, yellow ají, tomato, coriander, flavored in soy sauce with pisco and macerated coca served with rice and native potatoes.*

58

### LOMO DE ALPACA AL GRILL

Lomo de alpaca al grill de finas hierbas andinas servido con quinotto al culantro.

*Grilled alpaca loin seasoned with fine Andean herbs served with cilantro quinotto.*

55

### LOMO A LA PIMIENTA

Filete de lomo a la parrilla con salsa pimienta y pastel de papá.

*Grilled beef steak with pepper sauce and dad's gratin.*

58

### RISOTO CON LOMO SALTADO

Arroz arbóreo cremoso preparado con pasta de ají amarillo, acompañado de la tradicional receta de lomo saltado.

*Arboreal creamy rice prepared with yellow chili paste, accompanied with traditional lomo saltado (Sautéed beef loin, potatoes, tomatoes and onions).*

60

### TRUCHA DEL VALLE

Filete de trucha a la parrilla, servido con una suave salsa de hinojo y uva, acompañado de papas nativas asadas y verduras a la parrilla.

*Grilled trout fillet, served with light sauce made of fennel and grapes, accompanied with baked native potatoes and grilled vegetables.*

55

### TRUCHA MAPI

Trucha a la parrilla acompañada de aguacate relleno de verduras cocidas y salsa de aguaymanto y maracuyá.

*Grilled trout accompanied with avocado stuffed with boiled vegetables and sauce made of cape gooseberry and passion fruit.*

55



## PLATOS DE FONDO - MAIN COURSE

PRECIO  
EN SOLES

### CHANCHITO ORIENTAL

Chanchito suave hecho en larga cocción en salsa oriental acompañado de arroz al sillao estilo wok y verduras orientales.

**Soft pork made in long cooking in oriental sauce accompanied by rice silted wok style and oriental vegetables.**

60

### CHICHARRÓN DE CERDO

Servido con papas nativas doradas, maíz y salsa de hierbabuena.

*Served with golden native potatoes, corn and mint sauce.*

55

### POLLO ÑUSTA

Pechuga de pollo empanizada y rellena de queso mozzarella, con chimichurri de aceitunas y puré de papa.

**Breaded chicken breast stuffed with mozzarella cheese, served with chimichurri sauce made of olives and mashed potatoes.**

55

### CHICHARRÓN DE POLLO

Piezas crujientes de pollo, servidas con papas fritas y salsa pollera.

**Crispy chicken pieces, served with fried potatoes and yellow chili sauce.**

50

### MILANEZA DE POLLO

Filete de pollo apanado con huevo, harina, panko acompañado de fettuccini a la crema.

**Fillet of chicken caught with egg, flour, panko accompanied by fettuccini to the cream.**

55

### TRADICIONAL AJÍ DE GALLINA

Pechuga de pollo deshilachada en salsa de ají amarillo cremoso acompañado de arroz, papa, huevo y aceitunas.

**Chicken breast shredded in creamy ají yellow sauce accompanied by rice, potatoes, eggs and olives.**

55



## PLATOS DE FONDO - MAIN COURSE

PRECIO  
EN SOLES

### **BROCHETA DE LOMO RES, ALPACA O POLLO**

55

Lomo de alpaca, lomo de res, pollo, con una mezcla de cebollas, pimientos marinados con salsa casera y papas nativas.

*Alpaca, beef or chicken loin with a mixture of onions, marinated peppers with homemade sauce and native potatoes.*

### **ROCOTO RELLENO**

55

Relleno de trozos de carne, verduras cocidas y hierbas aromáticas, servido con tradicional pastel de papa.

*Stuffing with pieces of meat, cooked vegetables and aromatic herbs, served with traditional potato cake.*

### **OSSOBUCO EN SUS SABORES**

55

Ossobuco cocido a baja temperatura servido con puré rústico de papas andinas acompañado de verduras cocidas al vapor.

*Cooked ossobuco at low temperature served with pure rustico of andean potatoes accompanied by vegetables steamed.*

### **COSTILLAR DE CORDERO**

60

Asado de costillar de cordero sobre una salsa de pimienta servida con papas andinas doradas.

*Roasted rack of lamb over pepper sauce served with golden andean potatoes.*

### **CUY CHACTADO**

100

Piezas de cuy crocantes acompañados de papas nativas, sarsa criolla y cremosa ocopa.

*Pieces of crispy guinea pig accompanied by native potatoes, sarsa criolla and creamy ocopa.*



## PLATOS DE FONDO - MAIN COURSE

PRECIO  
EN SOLES

### FETTUCCINE VERDES CON LOMO

Tradicional pasta en salsa pesto criollo de espinacas y albahaca servida con lomo fino al grill.

*Traditional pasta in a creole pesto sauce made with spinach and basil, served with grilled fine loin.*

55

### FETUCCINE ANDINO

Fettuccini con salsa de huancaína acompañado con un jugoso lomo saltado.

*Fettuccini with huancaína sauce accompanied by a juicy salted loin.*

55

### ARROZ CON MARISCOS Y CEVICHE

Deliciosa combinación de arroz, verduras y mariscos mixtos acompañado con ceviche.

*Delicious combination of rice, vegetables and mixed seafood accompanied with ceviche.*

65

### ARROZ CHAUFA DE POLLO, CARNE O CHANCHO

Arroz al estilo chifa preparado con pollo, carne, mariscos o cerdo, cocido con salsa de soya, jengibre, aceite de sésamo y cebollín, salteado con verduras orientales.

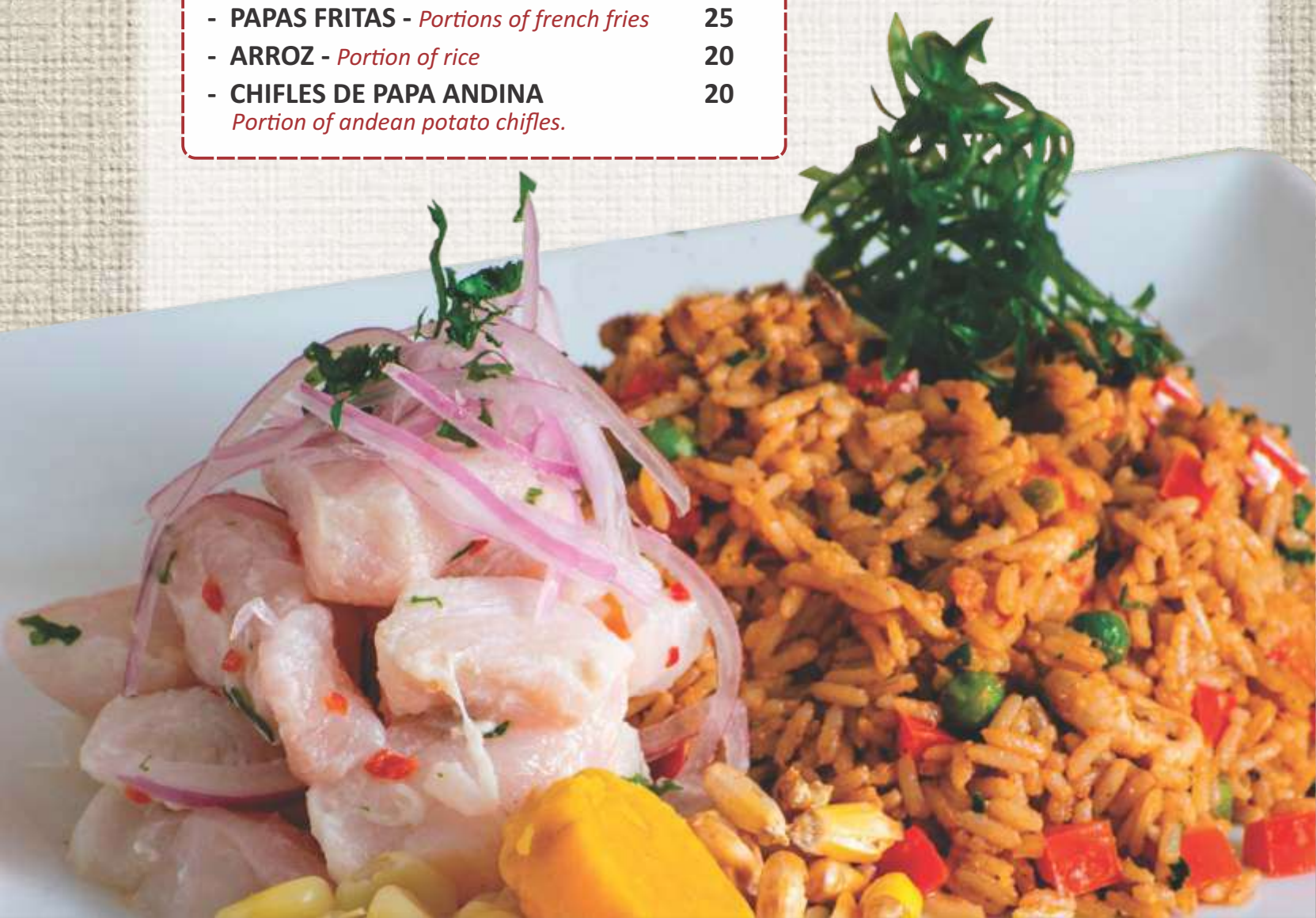
*Chinese style rice prepared with chicken, beef, seafood or pork, made with soy sauce, ginger, sesame oil, chives, sauteed with oriental vegetables.*

55

### PORCIONES:

PRECIO  
EN SOLES

- PAPAS FRITAS - *Portions of french fries* 25
- ARROZ - *Portion of rice* 20
- CHIFLES DE PAPA ANDINA  
*Portion of andean potato chifles.* 20



# ENTRADAS VEGETARIANO

## SOPAS VEGETARIANAS



### SOPA DE CHAQUEPA

PRECIO  
EN SOLES  
38

Deliciosa sopa andina, ingredientes: Trigo, tostadas, verduras naturales y papa andinas.

*Ingredients: Wheat, vegetables, andean potatoes and toasted bread*



### CREMA DE BROCOLI

40

Deliciosa crema de brócoli servido con crotones de pan y aceite de oliva.

*Delicious cream of broccoli soup, served with croutons and olive oil.*



### CREMA DE AVENA

38

Rica Sopa de avena y verduras Con un toque especial de casa.

*Tasty oats and vegetables soup with a special homemade touch*



### PALTA RELLENA

40

Palta rellena de vegetales sancochadas mezclados con mayonesa y queso

*Avocado stuffed with vegetables, mixed with cheese and mayonnaise.*



# FONDOS VEGETARIANOS



## BERENGENAS

Rodajas de berenjenas fritas empanizadas con avena, acompañadas de una pasta fina y salsa de tomates ahumadas.

*Fried slices of aubergine coated with oats accompanied with angel-hair pasta and sin-dried tomato sauce*

PRECIO  
EN SOLES

50



## CHAUFA DE QUINUA CON BROCHETAS DE VERDURAS

Deliciosa quinua andina salteadas al estilo oriental acompañados de sus brochetas de verduras y palta.

*Delicious asian-style sauteed andean quinoa, served with vegetables skewers and avocado*

50



## ESTOFADO DE VERDURAS

Delicioso plato compuesto por zucchini, zanahoria, habas verdes, brócoli, champiñones y pimientos en una salsa de tomate, servido con arroz.

*Delicious dish that consists of zucchini, carrots, green beans, broccoli, champignons and sweet peppers, prepared with tomato sauce, served with rice.*

48



## QUINUA HAMBURGUER

Sabrosa hamburguesa elaborada con quinua, acompañada de lechuga, tomate, chimichurri y cebollas salteadas en aros, servida con crujientes chifles de papas andinas.

*Tasty hamburger made with quinoa, accompanied with lettuce, tomatoes, chimichurri sauce and sauteed onion rings, served with Andean potatoes crispy chips.*

45



## LOMO SALTADO DE SOYA

Ricos trozos de carne de soya salteado de wok, acompañado de papas fritas y arroz.

*Tasty soy-meat stir-fry, accompanied with french fries and rice*

50



## HAMBURGUESAS Y SANDWICH

### BIG BURGUER

Hamburguesa 250gr, lechuga, tomate, queso andino, tocino, huevo y papas fritas.

*Hamburger 250gr, lettuce, tomato, andean cheese, bacon, egg and potatoes frits.*

PRECIO  
EN SOLES

50

### SANDWICH DE POLLO

Filete de pollo 200gr, lechuga, tomate, queso y papas fritas.

*Fillet of chicken 200gr, lettuce, tomato, cheese and french fries sandwich.*

40

### SANDWICH CAMPESINO

Berenjenas, zucchinis, tomate, cebolla en aros todos al grill, lechuga con papas fritas.

*Eggplant, zucchinis, tomato, onion in rings all on the grill, lettuce with French fries.*

40

### QUINUA HAMBURGUER 200GR

Sabrosa hamburguesa elaborada con quinua, acompañada de lechuga, tomate, chimichurri y cebollas salteadas en aros, servida con crujientes chifles de papas andinas.

*Tasty hamburger made with quinoa, accompanied with lettuce, tomatoes, chimichurri sauce and sauteed onion rings, served with andean potatoes crispy chips.*

45



## POSTRES - DESSERTS

### BROWNIE DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate acompañado de helado y coulis de fresas.

*Chocolate cake with ice cream and strawberry coulis.*

PRECIO  
EN SOLES

30

### MOUSSE DE MANGO

Cremoso postre hecho con mango quillabambino.

*Creamy dessert made with quillabambino mango.*

30

### CHESSE CAKE SAUCO

Pastel o tarta de queso y galletas variadas en miel de sauco

*Cheese cake and honey-coated biscuits made from fruit winged.*

30

### MOUSSE DE QUINUA

Crema de leche con leche condensada quinua.

*Milk cream with condensed milk and quinoa.*

30

### ENSALADA DE FRUTAS

Ensalada hecha con frutas de estación.

*Salad made with seasonal fruits.*



# PIZZAS

## MUNAYCHA

Con salsa de tomate, pepperoni, queso mozzarella, pollo deshilachado y tocino.

*With tomato sauce, pepperoni, mozzarella cheese, frayed chicken and bacon.*

PER. PRECIO EN SOLES MED.  
40 55

## HAWAHIANA

Con salsa de tomate, piña a la parrilla, queso mozzarella y jamón.

*With tomato sauce, grilled pineapple, mozzarella cheese and ham.*

40 55

## VEGETARIANA

Con salsa de tomate, zucchini, aros de cebolla, champiñones todo al grill y queso mozzarella.

*With tomato sauce, zucchini, onion rings, mushrooms all on the grill and mozzarella cheese.*

40 55

## MARGARITA

Con salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

*With tomato sauce, mozzarella cheese and basil.*

40 55

## PIZZA ALPACA

Con salsa de tomate, queso mozzarella, alpaca y pepperoni.

*With tomato sauce, mozzarella cheese, alpaca and pepperoni.*

40 55



# Munaycha



restaurant & bar



Av. Imperio de los Incas s/n. - Machupicchu

Telfs: (084)435857 - 984 154 027 

andia001@hotmail.com

