

KAY PACHA

RECREO TURÍSTICO

*“Una experiencia donde la
naturaleza se encuentra con el sabor.”*



Anta

Bienvenidos a Kay Pacha Recreo Turístico

Aquí, el paisaje se convierte en parte de la experiencia. Rodeados por la tranquilidad del valle y la majestuosidad de los Andes, cada visita es una invitación a desconectarse del ritmo cotidiano y disfrutar de la naturaleza, la buena gastronomía y los momentos compartidos. Bienvenidos a un lugar donde el tiempo se vive con calma.



ENTRADAS

Jamoncito Acevichado.

Granos de choclo, mote, limón, ajíes de la región.

S/.29

Tartar de trucha.

Trucha andina, aderezada con notas cítricas y aromáticas, acompañada de dados de palta.

S/.29

Causa de pollo.

Masa de papa amarilla rellena de pollo.

S/.29

Causa de trucha acevichada.

Suave mezcla de papa, ajíes, escabeche y limón.

S/.29

Ensalada KAY PACHA.

Mix de verdes, pollo, ollucos, tomate cherry y dressing de la casa.

S/.27

Ensalada Andina.

Mix de lechuga, Tomate cherry, Arandano y Aguaymanto.

S/.25

Tequeños de ají de gallina.

Tequeños crocantes acompañados con salsa de casa.

S/.22

Tequeños de jamón y queso.

Crujientes y rellenos acompañados de palta del callejón.

S/.22

Ocopa.

La clásica crema de huacatay con papas nativas.

S/.17

Choclo con queso.

Clásico de nuestra sierra, con queso gratinado.

S/.17

Humita Salada con ají de gallina.

Rellena de queso con salsa de ají de gallina.

S/.19

Tamal.

Rellena de cerdo con sarsa criolla.

S/.15



SOPAS

Caldo de gallina de corral.

Delicioso fondo de gallina.

S/.28

Caldo de gallina acevichada.

Gallina deshilachada con una emulsión cítrica al estilo ceviche y ají limo.

S/.25

Llunca con gallina de corral.

Tradicional sopa de trigo Ancashina

S/.28

Menestrón de pecho de res.

Fondo de res con albahaca, choclo y yuca.

S/.27

Dieta de pollo.

Delicioso caldo de pollo, con fideo cabello de ángel y verduras.

S/.27



PARRILLAS

Nuestras Parrillas se sirven con Papas Fritas / Doradas, Vegetales encurtidos, chimichurri.

Lomo Fino S/.53

Churrasco S/.49

Bife Angosto S/.49

Chuleta de cerdo a la BBQ S/.49

Parrilla de 1/4 pollo (pierna) S/.42

Brocheta de pollo S/.42



FONDOS

Lomo Fino Saltado con fettuccini a la huancaína.

Flameado de lomo con clásica crema huancaína.

S/.56

Lomo fino saltado tradicional.

Generosos cortes de lomo, arroz y papa frita.

S/.55

Filete de Lomo Fino en salsa a las tres pimientos / Strogonoff.

Acompañados de papas fritas y vegetales.

S/.55

Tacu Tacu con Lomo Saltado.

Costra crocante de frijoles y arroz.

S/.55

Fettuccini verde con bistec de lomo fino.

Jugosa salsa de albahaca.

S/.53

Lomo Fino estilo Thai Pha.

Generoso corte de lomo, vegetales, durazno, membrillo, arroz.

S/.50

Arroz con Pato.

Confit de pato tierno sobre una cama de arroz meloso.

S/.50

Lomo Saltado de Pollo tradicional.

Cortes de pechuga con arroz y papa frita.

S/.49

Suprema de pollo.

Con papas fritas y vegetales.

S/.45

Filete de pollo a la plancha.

Salsa de champiñones, papas y vegetales.

S/.42

Chicharrón de pollo.

Pollo crocante con papas fritas y vegetales.

S/.45

Pollo crocante Cordon Blue.

Rellenos de jamón y queso, servido con papas fritas y vegetales.

S/.49

VEGETARIANOS

Lomo Saltado de Champiñones.

Acompañado de arroz y papa frita.

S/.39

Fetuccini en salsa de Hongos.

Pasta , con sutil salsa de hongos y queso.

S/.39

Fetuccini caprese.

Sabrosa salsa de albahaca, queso y tomate.

S/.37

Brocheta Vegetariana.

Duo de brochetas de vegetales y champiñones.

S/.37





FONDOS REGIONALES

Pachamanca

Plato ancestral (SOLO RESERVAS)

S/.53

Cuy Kaypacha (1/2)

Acompañado de papas sancochadas y crema de ajíes.

S/.50

Cuy crocante estilo broaster (1/2)

Cuy crocante con hojuelas de quinua papas fritas y vegetales.

S/.50

Lechón al carbón

Tierno costillar de cerdo cocido al carbón, con papa frita.

S/.50

Chicharrón de chancho tradicional

Trozos de panceta, con mote, camote, sarsa criolla.

S/.47

Chicharrón de Jamón de la región crocante

Camote frito, ensalada fresca y palta de la región.

S/.46

Jamón de la región

Acompañado de emberré de papas y salsa de pimientos.

S/.44

Chaufa de quinua / pollo

Mix de quinquas.

S/.42

Lomo de Alpaca en salsa de Hongos.

Jugosa pasta en su salsa.

S/.50

Lomo de Alpaca en salsa de pato.

Tabulé de quinuas, ollucos glaseados y vegetales.

S/.50

Trucha Cordon Blue.

Tabulé de quinuas con salsa de champiñones.

S/.47

Cebiche de Trucha.

Con aroma de ajíes peruanos, camote, choclo.

S/.45

Trucha Crocante en costra de quinuas.

Acompañada de papas al chimichurri y ensalada.

S/.43

Chicharrón de Trucha.

Crocante trucha, papas, chips de camote, ensalada fresca.

S/.45

Trucha a la plancha.

En salsa a la menier/ champiñones, con papas al chimichurri y ensalada.

S/.43





POSTRES

Mil Hojas de Fresas S/.19

**Cremoso de Lúcuma y
nougatine de frutos secos.** S/.19

**Tarta de Membrillos con
crema Kay Pacha** S/.19

**Panna cotta de
aguaymanto** S/.17

**Brownie de Chocolate con
fruta fresca y crema Kay
Pacha.** S/.19

**Humita Tradicional o de
Chocolate** S/.8

Copa de helados S/.16



DESAYUNOS

Desayuno de la casa.

1 jugo surtido, un mate o café y
3 molletes (pollo, caprese y huevo) S/.26

Dulce Amanecer.

Panqueques con frutas y coulis de
frutos rojos y un café / infusión S/.27

OMELETTES

Kay Pacha.

Tocino, queso andino,
mix de brotes. S/.16

Vegetariano.

Ratatouille, champiñones,
mix de brotes. S/.16

Andino.

Queso de la región, jamón
serrano, mix brotes. S/.16

Clásico.

Jamón inglés, queso
edam, mix de brotes. S/.16

PORCIONES

Porción de huevos revueltos con tocino y 1 pan. S/.23

Porción de huevos revueltos con jamón y 1 pan. S/.20

2 huevos fritos / sancochados. S/.12

Porción de panes andinos (3 unidades).
(Ají y huacatay, quinoa y chicha morada) S/.5



SANDWICHES

Chicharrón de cerdo	S/.19	Triple de pollo	S/.18
Jamón de la región	S/.19	Pollo Kay Pacha	S/.16
Suprema	S/.19	Asado de res	S/.16
Hawaiana	S/.18	Vegetariano	S/.15
Kay Pacha club	S/.18	Caprese	S/.15
Hamburguesa royal	S/.18		

KAY PACHA

RECREO TURÍSTICO ■ RESTAURANT

*“Una experiencia
que siente en cada sorbo”*



*Un buen
café
una mejor*
HISTORIA

Cafés

Espresso	S/.8
Americano	S/.8
Café largo	S/.8
Café con leche	S/.9
Capuchino	S/.10
Mocca	S/.10
Latte	S/.10

Tés

FIDELIAS

Coca de altar	S/.11
Selva sagrada	S/.11
Muña celestial	S/.11
Tentación de los andes	S/.11

INFUSIONES NATURALES

Muña	S/.6
Cedrón	S/.6
Hierba Luisa	S/.6
Mate de Coca	S/.6



Sabores que despiertan los sentidos.



BATIDOS

Yuramarquina Mango, piña y naranja.	S/.18
Carhuacina Piña, durazno y aguaymanto.	S/.17
Yungaina Piña, durazno y naranja.	S/.16
Caracina Fresa, arándano y chirimoya.	S/.18
Vicocina Piña, maracuyá, chirimoya.	S/.16
Cochapampina Fresa, mango y maracuyá.	S/.18
Luisa Piña, hierba luisa y limón	S/.16
Lúcuma	S/.17
Papaya	S/.10
Piña	S/.10
Naranja	S/.10
Fresa con leche	S/.16

REFRESCOS

	1L	1.5L
Limonada Kay Pacha (hierba luisa)	S/.18	S/.21
Limonada Carhuacina	S/.18	S/.21
Limonada Clásica	S/.18	S/.21
Limonada Andina (cedrón)	S/.18	S/.21
Chicha morada	S/.18	S/.21
Maracuyá	S/.18	S/.21

GASEOSAS

	1L	1.5L
Gaseosa	S/.17	S/.20
Gaseosa (Personal)	S/.6	

CERVEZAS

	Pers.	Grande
Cerveza Cuzqueña	S/.15	S/.16
Cerveza Pilsen / Cristal	S/.10	S/.12
Cerveza Sierra Andina	S/.17	

AGUA

Agua de mesa	S/.7
--------------	------



MOCKTAIL

(Sin alcohol)

Aurora andina S/.16
(Limón, lavanda y café de Chanchamayo)

Callejón de Huaylas S/.16
(Piña, arándano y limón)

Susurro andino S/.16
(Maracuyá, flor de Jamaica y hierba luisa)

Crepusculo de los andes S/.16
(Piña, crema de coco, limón y café)

Aroma Morado S/.16
(Chicha morada, naranja, piña y aguaymanto)

Brisa Andina Violeta S/.16
(Jengibre, naranja, aguaymanto, maracuyá, piña y lavanda)



Refresca, conecta, disfruta.

CÓCTELES

DE AUTOR

Entre berries y cordilleras
(licor de coca, cherry brandy, arándano
y refrescante de maracuyá y piña)

S/.28

Turtupilin Kay Pacha
(aqara plateado, vermouth y notas
cítricas de maracuyá y naranja)

S/.30

Pasión por mi tierra
(glaseado de olluco, piña, naranja,
maracuya y rones)

S/.30

Flor de Cordillera
(lavanda, licor de muña, vermouth y
naranja)

S/.28

Hanan Pacha
(licor de coca, curacao azul y
refrescante de piña)

S/.30



Demonio Sour
(licor degollador, licor de fresa y limón)

S/.28

Laguna Congelada
(gin, vainilla, curacao azul y agua tónica)

S/.28

Huandoy
(reducción de chicha morada, aqara
plateado, licor de coco y jugo de piña)

S/.32

Ritual Degollador
(licor degollador, cynar, licor de
cacao y ahumado con romero)

S/.28

Ñusta del Bosque
(arándano, gin, parfait amor y piña)

S/.32

Margarita del Callejón
(aqara sortilegio, infusión de Jamaica
y limón)

S/.28

Vuelo de los andes
(licor de hierba luisa, campari,
vodka y piña)

S/.30

Kay Pacha Coctel
(licor de coca, maracuya, disarano)

S/.30

Flor de Medianoche
(lavanda, gin Bombay, parfait amour y limón)

S/.32

Cada sorbo cuenta una historia.



CLÁSICOS

Pisco Sour (clásico / maracuyá / coca)	S/.22
Chilcano (clásico / maracuyá / coca)	S/.20
Mojito (clásico / maracuyá)	S/.22
Daiquiri (fresa / maracuyá)	S/.22
Piña colada	S/.25

Cuba libre	S/.20
Coctel de algarrobina	S/.22
Negroni	S/.25
Aperol Spritz	S/.27
Expreso Martini	S/.22
Orgasmo	S/.22
Gin tonic	S/.22
Calientito Kay Pacha	S/.23
Vino Caliente	S/.23



VINOS

ESPUMANTES

Riccadonna Ruby doce / ITALIA	S/.70
Tacama rosa salvaje extra brut /PERÚ	S/.60
Intipalka demi sec / PERÚ	S/.49

BLANCOS

Tacama Doña Ana chardonnay / PERÚ	S/.100
Intipalka chardonnay / PERÚ	S/.38
Tacama Blanca de blancos /triunfo 3 cepas / PERÚ	S/.59
Intipalka Moscatel de Alejandría / PERÚ	S/.39
Intipalka Torontel Patrimonial / PERÚ	S/.81

ROSE

Nieto Sanitener Camila / rosado dulce /ARG.	S/.62
Tacama amore de Ica /rosado dulce / PERÚ	S/.44
Intipalka rose seco / PERÚ	S/.40
Raíces Negras Quebranta Rosado / PERÚ	S/.77

TINTOS

Tacama Origen / PERÚ	S/.88
Navarro Correa colección privada Cabernet sauvignon / ARG.	S/.76
Pascual Toso state malbec / ARG.	S/.73
Nuevo mundo state carmeniere tinto / CHILE	S/.69
Tacama selección especial carmeniere / PERÚ	S/.65
Casillero del diablo / cabernet saugvinon / CHILE	S/.55
Intipalka reserva malbec - merlot / PERÚ	S/.48
Tacama gran tinto seco tres cepas / PERÚ	S/.40
Tacama toñuz quebranta - tannat / PERÚ	S/.52



ESCANEAY DESCUBRE
NUESTRA HISTORIA



WWW.RECREOKAYPACHA.COM

RESERVAS: 943 627 195

☎ (043) 633 116



Visita nuestra sede en Huaraz