

KAY PACHA

RESTAURANT

*“Una experiencia gastronómica
inspirada en nuestras raíces”*



Huaraz

Bienvenidos a Kay Pacha Restaurant

En el corazón de Huaraz, cada plato es una invitación a compartir, descubrir y disfrutar. Nuestra cocina honra los sabores que nos representan y la calidez con la que recibimos a cada visitante. Esperamos que esta experiencia, preparada con dedicación y cariño, se convierta en un recuerdo que siempre quieras volver a vivir.





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, Arándano 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

Humita Salada con ají de gallina.

Rellena de queso con salsa de ají de gallina.

S/.15

Tamal.

Rellena de cerdo con salsa criolla.

S/.12

SOPAS

Caldo de gallina de corral.

Delicioso fondo de gallina.

S/.25

Caldo de gallina Acevichada.

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

S/.23

Caldo de cabeza de cordero.

Nutritivo fondo de viseras de cordero.

S/.25

Llunca con gallina de corral.

Tradicional sopa de trigo Ancashina.

S/.25

Menestrón de pecho de res.

Fondo de res con albahaca, choclo y yuca.

S/.25

Caldo de pata de res.

Generoso fondo de res a nuestro estilo casero.

S/.25

Patasca “trío de ensueño”.

Apetitosa combinación de carnes en sus propios fondos.

S/.25

Dieta de pollo.

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

S/.25





FONDOS

Lomo Fino Saltado, con fetuccini a la huancaína.

S/.52

Flameado de lomo con clásica crema huancaína.

Lomo fino saltado tradicional.

S/.50

Generosos cortes de lomo, arroz y papa frita.

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

S/.50

Acompañados de papas fritas y vegetales.

Tacu Tacu con Lomo Saltado.

S/.50

Costra crocante de frijoles y arroz.

Lomo Fino estilo Thay Pha.

S/.50

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

Fetuccini verde con bistec de lomo fino.

S/.49

Jugosa salsa de albahaca.

Lomo Saltado de Pollo tradicional.

S/.45

Cortes de pechuga con arroz y papa frita.

Pollo crocante Cordon Blue.

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

S/.45

Suprema de pollo.

Con papas fritas y vegetales.

S/.42

Filete de pollo a la plancha.

Salsa de champiñones, papas y vegetales.

S/.40

Chicharrón de pollo.

Pollo crocante con papas fritas y vegetales.

S/.40

Carapulcra de cerdo.

Plato criollo tradicional acompañado de arroz y ensalada.

S/.39

Tierno asado de Carne.

Receta de la casa con arroz y puré de papa.

S/.39

Ají de Gallina Tradicional.

Nuestra receta de la abuela con arroz y papa.

S/.33

VEGETARIANOS

Lomo Saltado de Champiñones.

Acompañada de arroz y papa frita.

S/.39

Fetuccini en salsa de Hongos .

Pasta , con sutil salsa de hongos y queso.

S/.39

Fetuccini capresse.

Sabrosa salsa de albaca, queso y tomate.

S/.35

Champiñones crujientes.

Crujientes y rellenos de queso acompañados de una salsa salsa florentina.

S/.30





FONDOS REGIONALES

Cuy Kaypacha (1/2).

Acompañado de papas
sancochadas y crema de ajíes.

S/.49

Cuy crocante estilo broaster (1/2).

Cuy crocante con hojuelas de
quinua papas fritas y vegetales.

S/.49

Lomo de Alpaca en salsa de pato.

Tabulé de quinuas, ollucos
glaseados y vegetales.

S/.49

Lomo de Alpaca en salsa de Hongos.

Jugosa pasta en su salsa.

S/.49

Chaufa de quinua / pollo

Mix de quinuas.

S/.45

Chicharrón de chanco tradicional.

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

S/.45

Chicharrón de Jamón de la región crocante.

Camote frito, ensalada fresca y
palta de la región.

S/.45

Jamón de la región.

Acompañado de emberré de
papas y salsa de pimientos.

S/.40

Trucha Cordon Blue.

Tabulé de quinuas con salsa de champiñones.

S/.45

Trucha crocante en costra de quinuas.

Acompañada de papas al chimichurri y ensalada.

S/.43

Cebiche de Trucha.

Con aroma de ajíes peruanos, camote, choclo.

S/.42

Chicharrón de Trucha.

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

S/.42

Trucha a la plancha.

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

S/.40





POSTRES

Mil Hojas de Fresas. S/.18

Panna cotta de aguaymanto. S/.17

**Cremoso de Lúcuma y
nougatine de frutos secos.** S/.17

**Tarta de Membrillos con crema
Kay Pacha.** S/.17

**Brownie de Chocolate con fruta
fresca y crema Kay Pacha.** S/.17

Humita Tradicional o de Chocolate. S/.8

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



KAY PACHA

RESTAURANT

*“Una experiencia
que siente en cada sorbo”*



Huaraz

*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
Limonada Kay Pacha (hierba luisa)	S/.18
Limonada Carhuacina	S/.18
Limonada Clásica	S/.18
Limonada Andina (cedrón)	S/.18
Maracuyá	S/.18

GASEOSAS

Gaseosa (1 litro)	S/.17
Gaseosa (Personal)	S/.6

CERVEZAS

Cerveza Cuzqueña (Personal)	S/.15
Cerveza Pilsen / Cristal (Personal)	S/.10
Cerveza Sierra Andina (Personal)	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 amour 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 /triumfo 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 Anta