

♦ ENTRADAS Y PIQUEOS ♦

| | | | |
|---|----|---|-----|
| EMPANADAS PANCHITA, a elegir de pastel de choclo o de rocoto relleno | 16 | CHICHARRONES DE POLLO, pídalos en salsa de ajillo o clásicos con limoncito o canela china | 43 |
| TAMALITO VERDE, bañado de jugo de seco y acompañado de salsa criolla | 19 | PASTEL DE CHOCLO, relleno de carne, viene en molde entero ideal para compartir | 48 |
| PAPA A LA HUANCAÍNA, en una porción generosa para compartir en familia | 29 | ROCOTO RELLENO CON PASTEL DE PAPA, relleno de carne y horneado suavemente | 48 |
| OCOPA LIMEÑA, en punto cremoso, con queso frito, huevo y aceituna | 29 | CAUSA LIMEÑA, en una versión generosa ideal para compartir: pollo 39 / langostinos 49 | |
| PAPA RELLENA, de carne picada a cuchillo, acompañada de ocopa y criolla | 29 | CEBICHE CRIOLLO, en su punto bien criollo al ají limo pesca del día 59 / pez buri 69 | |
| YUCAS PANCHITA CINCO SALSAS, crocantes y cremosas vienen con 5 salsas caseras | 29 | CEBICHE LIMEÑO, de corvina o charela en su versión blanquita clásica | 78 |
| BOLIYUCAS, croquetas de yuca y queso acompañadas de huancaína y ocopa | 32 | PIQUEO PANCHITO, tequeños, boliyucas, yucas panchita, chicharrones de pollo, croquetas de ají de gallina y sus cremas | 88 |
| CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA, acompañadas de su crema de aceitunas de botija | 36 | PIQUEO DOÑA PANCHA, tamalito verde, papa rellena, ocopa, choclo a la huancaína, causa limeña, anticucho de corazón, chicharrón de cerdo, camote y salsa criolla | 138 |
| TRÍO DE HUANCAÍNAS Y OCOPA, ideal para picar entre todos | 39 | | |
| TEQUEÑOS PANCHITA, cinco contundentes tequeños rellenos de ají de gallina | 39 | | |

PORCIÓN DE PANES CASEROS

de papa, chapla, pan de la casa, acompañados de mantequilla y salsas 12

LOS ANTICUCHOS

TODOS ACOMPAÑADOS DE PAPA DORADA, CHOCLO Y DOS SALSAS

| | | | |
|---|----|--|----|
| CORAZONES DE POLLO, tiernos y jugositos | 39 | PULPO, lo cocemos primero lentamente y luego lo doramos en la brasa | 78 |
| HÍGADOS DE POLLO, en su punto de ají amarillo y cebolla china | 39 | PIQUEO YERBATEROS, una fiesta anticuchera con corazón de res y pollo, choncholí, hígado y molleja de pollo, pancita, papa, choclo y cremas | 78 |
| POLLO, con jugoso filete de pierna, cebollas y pimientos | 46 | | |
| CORAZÓN, el clásico de clásicos al que dejamos solo pura pulpa para que llegue suavemente | 49 | | |

LOS GUIOS CRIOLLOS



| | |
|---|---------------------------------|
| OLLUQUITO CON CHARQUI, según receta antigua le añadimos su punto de chalonga | 39 |
| CHANFAINITA, la servimos con fideos a la criolla, mote, papa a la huancaína y rocoto bravo | 39 |
| CAU CAU DE MONDONGO, con mondonguito tierno y papa en punto de ají, hierba buena y arroz blanco | 48 |
| PATITA CON MANI CON TODO, en panchita le añadimos más cositas para que quede super meloso | 48 |
| AJÍ DE GALLINA, en una porción generosa para compartir, en su punto bien cremoso con papa, huevo y arroz blanco | 48 |
| MONDONGUITO A LA ITALIANA, en sazón bien criolla con abundante queso parmesano y acompañado de arroz blanco | 49 |
| MANCHA PECHO, de carapulcra limeña y a lado su sopa seca con costilla en punto de albahaca | 58 |
| ESTOFADO DE LENGUA, pídale con tallarines criollos o con puré de papa amarilla y arroz | 69 |
| SECO LIMEÑO DE ASADO DE TIRA, en punto bien jugoso acompañado de frejoles, arroz y yuca | personal 58 / para compartir 88 |
| OSSOBUCO A LA CRIOLLA, estofado lentamente y servido con tallarines rojos a la criolla y papa a la huancaína | 79 |
| CEBICHE DE PATO, guisadas con naranja agria, acompañado con arroz, frejoles y yuca | 89 |
| CABRITO DE LECHE A LA NORTEÑA, acompañado de frejoles, yuca, arroz y salsa criolla | 98 |
| SÚPER CUY CROCANTE, entero servido con su tradicional picante de papas en punto de maní | 128 |

LAS JARANAS DE PANCHITA

Fuentes y grandes porciones ideales para compartir en familia

| | |
|---|-----|
| EL CODILLO DE CERDO CROCANTE y suavequito servido con carapulcra, sopa seca, arroz, yuca y salsa criolla | 96 |
| EL POLLO AL HORNO PANCHITA un pollo entero asado con su escabechado limeño, camotito, yuca y arroz | 96 |
| LA JARANA LIMEÑA, ideal para probar de todo: ají de gallina, mollejititas, carapulcra, cau cau, patita, olluquito, chanfainita, frejoles, arroz y criolla | 118 |
| OSSOBUCO DE RES ENTERO de 1 kg y medio guisado a la criolla y acompañado de puré de papa amarilla | 148 |
| HUATIA DE ASADO DE TIRA de 1 kg y medio con pallares guisados, camotitos asados, arroz y salsa criolla | 148 |
| PACHAMANCA DE COSTILLAR A LA OLLA de 1 kg y medio con sus tubérculos, habas, choclos y salsas | 148 |

SOPAS

| | PERSONAL | PARA COMPARTIR |
|--|----------|----------------|
| SOPA CRIOLLA, con carne picada, fideos, ají, huevo y pan frito | 29 | 43 |
| AGUADITO, en punto espeso de pollo y gallina, arroz, papa amarilla, ají y culantro | 29 | 43 |
| LEVÁNTATE PANCHO, nuestro caldo con raviolos de gallina, papa, fideos y rocoto | 29 | 48 |

GUARNICIONES

| |
|---|
| ARROZ CON CHOCLO 9 - PLÁTANOS FRITOS 14 |
| YUCA FRITA 16 - PAPAS AMARILLAS FRITAS 18 |
| FREJOLES CON JUGO 18 - PURÉ DE PAPAS AMARILLAS 19 |
| TALLARINES VERDES 22 - TALLARINES A LA HUANCAÍNA 22 |
| TACU TACU MONTADO 19 - ENSALADA PARRILLERA 32 |

TACU TACUS, SALTADOS, ARROCES Y MÁS

| | | | |
|---|---------------------------------|---|-------------------------------|
| TALLARÍN SALTADO A LA CRIOLLA, pídalos | con pollo 48 / con lomo fino 78 | SUPREMA PANCHITA, suprema de pollo servida sobre unos cremosos tallarines a la huancaína | 58 |
| ARROZ CASERITO, nuestro arroz tapado relleno de carne guisada, pasas y aceitunas, con sus plátanos fritos y huevo frito | 49 | MILANESA PANCHITA, servida sobre nuestros tallarines verdes y su toque de huancaína | de pollo 58 / de lomo fino 68 |
| CHAUFA DON PANCHO, con chanchito, pollo y frijolito chino, montado con chuleta, platanitos y huevo frito | 49 | SUPREMÓN DE POLLO, un plato de infancia con choclito a la crema, plátano frito, tocino y papas fritas | 59 |
| TALLARINES LIMEÑÍSIMOS, cremosos tallarines a la huancaína acompañados de su saltadito a la criolla | de pollo 49 / de lomo 69 | ARROZ CON CHANCHITO, con bondiola y salchicha según antigua receta limeña | 69 |
| EL SALTADO CRIOLLO DE ANTAÑO, de pollo, con cebollas, tomates, ají y papa todo bien saltado, acompañado de arroz blanco | 56 | ARROZ DOMINGUERO, con costilla de chanco, pollo, choclo con ocopa y papa a la huancaína | 69 |
| ARROZ DON MIGUEL, arroz verde criollo, medio pollo a la olla con escabechado al ají amarillo y papita a la ocopa | 59 | EL LOMO SALTADO, saltado con puro lomo fino, cebollas, tomates, ajies, papas y acompañado de arroz blanco | 78 |
| TACU TACU SALTADO, dorado por fuera y cremoso por dentro, lo montamos de un sabroso saltado a elegir | de pollo 56 / de lomo fino 78 | BISTEC DE LOMO A LA SARTÉN, servido con su juguito, en cazuela de arroz, plátano, huevo frito y papas al hilo al rocoto | 78 |
| | | ARROZ CON PATO, lo hacemos en cazuela con loche rallado y el punto justo de culantro | 78 |

DE LA PARRILLA Y EL HORNO DE LEÑA

| | | | |
|--|----|---|-----|
| CHAMPIÑONES A LA PARRILLA, con chimichurri de ajo y perejil | 39 | CUADRIL DE LOMO, de 450 gramos acompañado de la guarnición a su gusto | 128 |
| ALITAS A LA CRIOLLA, asadas a la brasa con sazón criolla | 39 | EL BIFE ANGOSTO ARGENTINO, de 450 gramos acompañado de la guarnición a su gusto | 168 |
| EL POLLO CRIOLLO, medio pollo deshuesado asado a la criolla con yuca frita, choclo y huancaína de rocoto | 64 | EL BIFE ANCHO ARGENTINO, de 450 gramos acompañada de la guarnición a su gusto | 168 |
| PANCETA CROCANTE, un clásico de la casa con papas doradas, choclo, salsa criolla y salsas | 84 | LA ENTRAÑA ANGUS, de 400 gramos acompañada de la guarnición a su gusto | 198 |
| CHURRASQUITO DE LOMO de 300 gr y acompañado de la guarnición a su gusto | 98 | | |

BEBIDAS

Cocteles Panchita

| | |
|--|----|
| LA SANGRONA Vino tinto, pisco quebranta, naranja, piña, maracuyá, chicha morada y jarabe de goma. | 34 |
| LA COLORADA Pisco quebranta, piña, naranja, maracuyá, <i>cranberry</i> y jarabe de goma. | 34 |
| INKA PUNCH Pisco quebranta, Aperol, chicha morada, maracuyá e Inca Kola. | 34 |
| AGUAYMANTO APASIONADO Pisco quebranta, aguaymanto, maracuyá, naranja y jarabe de goma. | 34 |
| MANZANITA Pisco de la casa, almíbar de piña, manzana verde, zumo de limón, licor de manzana y hojas de menta. | 34 |
| CONTIGO PERÚ Cóctel a base de Pisco quebranta, zumo de limón, jarabe de goma, <i>cranberry</i> , frambuesas, arándanos y <i>ginger ale</i> . | 34 |
| SU SEÑORÍA Cóctel a base de Pisco quebranta, fresa, zumo de arándanos y frambuesas, jarabe de goma y leche evaporada. | 34 |

Cocteles clásicos

| | |
|---|--------------------------|
| PISCO SOUR Pisco puro quebranta, limón, jarabe de goma, clara de huevo y amargo de angostura. clásico | 34 / catedral 46 |
| ALGARROBINA Pisco quebranta, leche evaporada, algarrobina y crema de cacao. | 34 |
| SOUR ESPECIAL Pisco puro quebranta, jarabe de goma, zumo de fruta, clara de huevo y limón. De aguaymanto o maracuyá | 34 |
| PISCO PUNCH Pisco puro Italia, limón, agua de piña golden y almíbar de piña. | 34 |
| CHILCANO Pisco puro quebranta, limón, amargo de angostura, hielo y <i>ginger ale</i> . pisco | 34 / kion 34 / guinda 35 |
| PERÚ LIBRE Pisco quebranta, amargo de angostura y gaseosa negra. | 34 |
| SOL Y SOMBRA Pisco quebranta, licor de guinda Panchita, zumo de limón, amargo de angostura y <i>ginger ale</i> . | 34 |
| PIÑA COLADA, Ron, crema de coco y piña | 34 |
| SMIRNOFF MOSCOW MULE Vodka, ginger beer Panchita y zumo de limón | 34 |
| JW BLACK PENICILLIN Whisky, miel de abeja, kion y zumo de limón | 34 |
| JW BLACK HIGBALL Whisky y <i>ginger ale</i> . | 34 |
| TANQUERAY TONIC Gin, botánicos y agua tónica. | 36 |
| ZACAPA DAIQUIRI DE LIMÓN Zacapa ámbar, zumo de limón y jarabe de goma. | 38 |

DESTILADOS PERUANOS

| | | | |
|-----------------------------|----|------------------------|----|
| ANÍS NAJAR dulce / seco | 22 | GIN GIN 'CA | 36 |
| SALQA | 24 | BRANDY VIÑAS DE ORO | 39 |
| PIKCHÁ destilado de coca | 24 | BLACK WHISKEY | 49 |
| SINSONTE destilado de ajíes | 24 | RON MILLONARIO 15 años | 49 |
| RON MANDATARIO Solera | 29 | XO | 89 |
| VODKA 14 INKAS | 32 | | |

Cervezas Pilsen, Cusqueña.

14

BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | | | |
|---|----|--|-----|
| LIMONADA Clásica, hierba luisa o hierbabuena. | 10 | GASEOSAS Inca Kola, Coca Cola o Evervess. | 8 |
| CHICHA MORADA hecha con maíz morado, frutas, canela, clavo y limón. | 11 | AGUA MINERAL San Luis | 7.5 |
| SINCHICHA hecha con manzanilla, manzana y piña. | 11 | San Mateo | 9 |
| EL PUNCHE un emoliente al estilo panchita. | 13 | Andea | 13 |
| JUGOS DE FRUTA Naranja o maracuyá | 12 | AGUA MINERAL 750 ml San Pellegrino / Acqua Panna | 26 |
| Piña | 14 | | |

BEBIDAS CALIENTES

| | |
|--|---|
| CAFÉ Americano / Cortado / Expreso | 8 |
| TÉ Verde / Negro / Jazmín | 8 |
| INFUSIONES Hierba luisa / Muña / Anís / Manzanilla | 8 |