

PIQUEOS

Shunto Regional (para 4 personas)	70
<i>Piqueo: cecina, chorizo, lomito de cerdo al jugo, maduritos fritos y tacacho.</i>	
 Jamón de Paiche (80gr)	35
<i>Palta, tostones crocantes de plátano verde y miel de cacao</i>	
 Chorizo de Paiche	25
<i>Al ajo asado y hierbas locales</i>	
Juanecitos 4 Sabores	30
<i>Chonta, yuca, cerdo y de gallina</i>	
Canastitas de Doña Eli	25
<i>Patacones rrellenos de chalaquita de cocona con cecina crocante</i>	
Yuquita Rellena	25
<i>Rellena de carne guisada, mayo de cocona y criolla</i>	
Sacha Jalea	30
<i>Cecina, chorizo, chicharrón de pescado, criolla, yucas fritas y maduritos</i>	
Madurito Relleno	12
<i>Con queso regional o maní amazónico</i>	

ENTRADAS

Cebiche de Paiche	39
<i>Paiche fresco, cebolla, leche de tigre, camote, choclo, chifle y ají charapita</i>	
 Cebiche Salvaje	45
<i>Mixto: almeja del alto mayo y pescado</i>	
Leche de Tigrillo	25
<i>Al ají amarillo, trozos de paiche, canchita y chifles</i>	
 Camarón Tarapotino	45
<i>Cóctel de camarón con palta y tomate</i>	
Tiradito Huallaga	29
<i>Pescado fresco, leche de tigre a base de cocona, limón mandarina y palta</i>	
Causita Muyuna	28
<i>Papa amarilla, pescado ahumado, palmito y palta.</i>	
Ensalada de chonta y palmito	30
<i>Palmito, chonta deshinchada, palta lechuga, tomate y vinagreta</i>	

PATARASHCA

Plato típico a base de pescado envuelto en hoja, hecho a las brasas, hace **30 años** hacemos nuestra versión a base de caldo concentrado, sachaculantro y tomate regional

 Camarón con Paiche	55
Paiche	41
Gamitana	36
Tilapia	35

PESCADO

Paiche Parrilla	47
<i>A la brasa con majado de yuca, salsa de pescado-tucupí y ensaladita fresca</i>	
Paiche Tropical	46
<i>Crema de chonta, ensalada de coco y mango</i>	
 Paiche a la Tarapotina	47
<i>Ensalada de chonta, tacacho y maduritos</i>	
Milanesa de Paiche	45
<i>Acompañado de puré o papas fritas</i>	
 Sartén de Paiche	45
<i>Arroz humedo, paiche a la parrilla y salsa de seco</i>	
Curry amazónico	40
<i>Tallarín meloso con curry de paiche y verduras</i>	
Tilapia Frita	35
<i>Acompañado con plátano frito y salsa de cebolla</i>	
Gamitang en salsa de maracuya	36
<i>Acompañado con patacones</i>	
Pescado a la hoja	45
<i>Pregunte por el pescado del día (Gamitana, Paiche o Tilapia)</i>	
<i>*Precio según disponibilidad*</i>	


SOPAS & SUDADOS

Caldo de Gallina	36
<i>Gallina de chacra, huevo, ají interiores yuca e inguiri.</i>	
Sudado de Paiche	45
<i>Caldo concentrado, ají amarillo, cebolla, tomate y yuca</i>	
Sudado de Gamitana	37
<i>Caldo concentrado, ají amarillo, cebolla, tomate y yuca</i>	
Sudado de Tilapia	35
<i>Caldo concentrado, ají amarillo, cebolla, tomate y yuca</i>	
Inchicapi	40
(sábado, domingo y feriados)	
<i>Tradicional sopa amazónica a base de gallina, maíz y maní.</i>	

JUANES

Juane de Gallina	31
<i>Arroz, gallina guisada, huevo, maduritos y salsa de cocona</i>	
Avispa Juane	31
<i>Arroz, chanchito, huevo, maduritos, y salsa de cocona</i>	
Nina juane de Gallina	39
<i>Tipico juane a la brasa: base de caldo de gallina y huevo batido</i>	
Juane de Chonta	29
<i>Con paiche ahumado, maduritos y salsa de cocona</i>	

CHANCHITO

 Tacacho con cecina y chorizo	39
<i>Mixto regional</i>	
Costillas Ahumadas con salsa de cacao o piña	39
<i>Acompañados de patacones</i>	
Cuchi Chacarero	39
<i>Chuleta a la parrilla, cecina, chorizo acompañado con patacones</i>	
Wira Chacarero	42
<i>Costilla ahumada, cecina y pollo acompañado con tacacho</i>	
Panceta Crocante	35
<i>Puré de papa con cecina, salsa de cerdo y tomates frescos.</i>	

CARNE DE RES

Ossobuco Tucupí Negro	45
<i>Quesado al tucupí negro, acompañado con arroz baleado y puré</i>	
Lomo Saltado (180gr)	55
<i>Salteado con cebolla, tomate acompañado con arroz y papas fritas</i>	
Lomo a lo Pobre (180gr)	55
<i>Huevo, plátano y arroz</i>	



ESCANEA Y VIVE
LA FIESTA
30
años
La Patarashca


GALLINA

 Gallina Guisada	45
<i>Al limón mandarina, acompañada con frijol melamela y arroz baleado</i>	

POLLO

Pollo Canga	29
<i>Marinado con cidra, ajo, acompañado de yuca o plátano frito</i>	
Chicharrón	26
<i>Deshuesado o clásico con hueso, acompañado de papas fritas y ensalada</i>	
Brochetas	30
<i>Con papas fritas y ensalada</i>	
Pechuga a la Parrilla	35
<i>Con papas fritas y ensalada</i>	
Milanesa	35
<i>Con papas fritas y ensalada</i>	

CHAUFA & TACU-TACU

 Tacu - Tacu a la Tarapotina	37
<i>Cecina, costilla ahumada de cerdo en salsa oriental y maduritos fritos.</i>	
Tacu - Tacu de la Abuela	30
<i>Huevo frito y maduros fritos.</i>	
Chaufa Nativa	38
<i>Cecina y chorizo, maduros fritos.</i>	
Chaufa Mi Selva	38
<i>Arroz al palillo, cecina, chorizo, chicharrón de pescado y maduros fritos.</i>	

GUARNICIONES

Inguiri	8
Maduritos fritos	8
Patacones	8
Plátano verde frito	8
Tacacho	8
Arroz	10
Yuca frita	10



BEBIDAS

CAFÉ

Americano	6
Espresso	5
Cortado	6
Capuccino	8
Latte	10
Frapuccino	12

INFUSIÓN Y TÉ

TAZA: 8



TETERA: 12



Digestivo

Pampa oregano, menta y hierba buena

Relajantes

Hierba Luisa, manzanilla, canela y anis estrella


Te Live

Kion, limón, romero, lima y menta

AGUA Y GASEOSA

Agua	5
Coca Cola	5
Inca Cola	5

REFRESCOS DE PURA FRUTA

		1 Lt
Maracuyá:	8	18
Cocona:	8	18
Chicha Morada:	8	18
Uva	10	18

CERVEZA

Artesanal	15
San Juan Chopp (600ml).	15
Corona	12
Stella Artois	12
Cusqueña (330ml). <i>Dorada, trigo o negra</i>	10
Pilsen 310 ml.	10

LIMONADA

		1 Lt
Cítrico Amazónico	10	18
Clásica	10	18
Frozen	12	23



CÓCTELES

APERITIVOS

Huambrilla 22
Pulpa de piña, vermouth rosso, vermouth dry gin y limón (Dulce, ligero y botanizado)

Tarapolitan 22
Vodka, triple sec, uva y limón (Refrescante y cítrico)

Lullito 22
Pisco, llama llullo, vermouth dry (Dulce, cítrico y refrescante)

CLÁSICOS

Chilcano 22
Pisco + zumo de limón + ginger ale

Pisco punch 25
Pisco + jarabe de piña + zumo de limón + agua filtrada

Mojito 22
Ron blanco + limón + hierba buena + soda

Piña colada 25
Ron + piña + licor de coco + crema de coco.

Pisco sour 25
Pisco + zumo de limón + jarabe de la casa + clara de huevo

Caipirinha 25
Cachaza, cidra y azúcar blanca

Margarita 25
Tequila, cordial de cítricos amazónicos, y sal amazónica picante

Gin tonic 28
Gin + agua tónica

SIN ALCOHOL

Té helado de uva 12
Uva regional + té rojo + limón (Cítrico y refrescante)

Pasión tarapotina 12
Maracuyá + naranja + agua con gas (Cítrico, dulce y refrescante)

DE PATARASHCA

Guacamayo Beer 25
Ron añejo + mango + limón + jarabe de goma + cerveza de trigo (Dulce y refrescante)

Trago Wiksa 25
Ron + piña + vermouth + limón + jarabe de goma (Dulce y frutado)

Papa Mono 25
Campari + aperol + pisco + jarabe de goma + limón mandarina (Bitter y refrescante)

El moshaco 25
Pisco + limón + vermouth + manzana + agua tónica (Botanizado, cítrico y refrescante)

Paloma colorada 25
Tequila reposado + jarabe de jamaica + cítrico + soda (Cítrico y refrescante)

Chuchu sour 25
llama llullo + chuchuhuasi + pisco + limón + jarabe de goma (Dulce y refrescante)

La ñañita 25
Manzana + vino blanco + zumo de limón + jarabe de la casa + prosecco (Cítrico y refrescante)

El tunche 25
Ron rubio + espresso + pulpa de piña + zumo de limón + jarabe de la casa (Dulce y refrescante)

Tesoro amazónico 25
Ron + llama llullo + sachaculantro + sacharegano + zumo de limón + jarabe de la casa (Cítrico, dulce y refrescante)

Mojito tarapotino 25
Ron + chuchuhuasi + menta + limón + agua con gas (Refrescante y cítrico)



VINOS

BLANCO

Copa vino blanco	25
Intipalka Sauvignon Blanc	80
<i>Notas cítricas, hierba fresca y maracuyá. Frutal, fresco, con buena acidez - Perú 2020</i>	
Segredos Sao Miguel Blend	90
<i>Aroma complejo de frutas tropicales, buena mineralidad y notas florales - Portugal 2020</i>	
Castel Pujol Altos	90
<i>Chardonay, vino joven afrutado, equilibrado de sabor dulce y con acidez - Uruguay 2022</i>	
Tabali Pedregoso Sauvignon blanc	125
<i>Perfil cítrico - herbáceo, de cuerpo ligero y sensaciones especiadas y mineralidad alta - Chile 2020</i>	
Bocanada Semillon	130
<i>Blanco de volumen graso, nariz tropical y cítrica aromática. Vino de cuerpo medio - Argentina 2018</i>	

ROSE

Segredos Sao Miguel Blend	90
<i>Fresco y frutado con agradables aromas a fresa y flores blancas - Portugal 2019</i>	

ESPUMOSO

Punto AR	120
<i>Burbujas finas, con perfume floral y notas cítricas. Fresco, liviano con toques de levadura - Argentina 2019</i>	
Riccadonna Mode Moscato Rosé	120
<i>Espumante ligeramente dulce de sabor afrutado y con burbujas persistentes</i>	

TINTO

Copa vino tinto	25
Segredos Sao Miguel Blend	90
<i>Frutos rojos maduros, flores y especias Afrutado y fresco - Portugal 2020</i>	
6962 Reserva Malbec	90
<i>Color rubí, aromas a frutos del bosque, fresa, cereza acompañadas de ligeras notas a especias - Argentina 2020</i>	
San Jose Reserva Malbec	100
<i>Aromas a ciruela, frambuesa y vainilla. Acidez equilibrada con taninos dulces y amables - Perú 2019</i>	
Marcel Malbec	115
<i>Tinto frutal, con notas de flores azules y moras. Cuerpo medio de acidez fina - Francia 2020</i>	
Tabali Pedregoso Cabernet Sauvignon	125
<i>Vino con roble, bayas, especias y notas terrosas con cuerpo medio alto y tanino marcado - Chile 2019</i>	
Segredos Sao Miguel Rsva Blend	140
<i>Frutos rojos y negros maduros como mora, frambuesa y ciruela, bien integrados connotas de especias y balsámicos - Portugal 2018</i>	



La Patarashca
RESTAURANT

30 *años*

Aventura
y Sabor