

CARTA

El Gran Machu Picchu
Cada plato, una historia. Cada sabor, una parte del Perú.





Menú ejecutivo

Lunes a viernes 13.00 a 15.00
Valor: \$13.000

Entrada

Sopa criolla o ensalada de la casa

Plato de fondo

Ají de gallina con arroz
Escalopa de pollo con fettuccini pesto
Salmón en salsa bechamel con papas
Chaufa de pollo
Pasta a la huancaína

Bebestible

Jugo de frutilla o bebida

Entradas *Frias*

PIQUEO FRÍO \$30.900

Selección marina que celebra lo mejor de la cocina peruana. Incluye un mix de ceviche de pescado, tiradito de la casa, decorado con una corona de palta en salsa golf. Ideal para compartir.

CAUSA LIMEÑA \$14.000

Suave puré de papa amarilla sazonado con limón, ají amarillo y un toque de aceite, coronado con pollo deshilachado y palta fresca.

CAUSA ACEVICHADA \$16.500

Suave puré de papa amarilla sazonado con limón de pica, ají amarillo y un delicado toque de aceite, coronado con fresco ceviche de pesca del día, finamente aderezado con leche de tigre.

CAUSA DE PULPO \$16.500

Suave puré de papa amarilla sazonado con limón de pica, ají amarillo y un toque de aceite, coronado con una fresca mezcla de pulpo al olivo.

PULPO AL OLIVO \$17.500

Tentáculos de pulpo a la parrilla, con salsa parrillera, sobre una base de salsa de olivo. Acompañado de tostadas.

TATAKI DE ATÚN \$15.500

Atún sellado y cubierto con semillas de ajonjolí, servido sobre un delicado espejo de salsa de ají amarillo.

Entradas *Calientes*

PIQUEO CALIENTE \$34.900

Selección de tequeños de lomo saltado, camarones al panko, chicharrón de pescado y brocheta mixta. Acompañado de arroz meloso al estilo casero.

CAMARONES AL AJILLO \$16.500

Camarones salteados al estilo peruano sobre una base de salsa americana, acompañado de tostadas.

OSTIONES A LA PARMESANA \$16.500

Ostiones salteados con vino blanco y mantequilla, cubiertos con queso parmesano, gratinados al horno.

CHICHARRON MIXTO \$15.500

Mezcla de mariscos y pescado fritos de textura crujiente, montados sobre salsa pacífico. Acompañados de yuca frita.

CAMARONES AL PANKO \$16.500

Camarones ecuatorianos empanizados en panko, sobre una base de reducción de maracuyá con toques del chef.

TEKEÑOS DE LOMO SALTADO (6 unidades) \$6.000

Crujiente masa wantán rellena con jugoso lomo saltado al estilo peruano, preparado con carne molida, ají amarillo, cebolla morada y un toque de salsa de soya.

BROCHETAS DE CORAZÓN DE RES \$16.000

Brochetas de corazón de res en salsa anticuchera acompañado de papas doradas y choclo peruano.



Ceviches y tiraditos

CEVICHE PESCA DEL DÍA \$15.500

Pesca fresca del día marinada en jugo de limón de pica, sazónada con toques del chef.

CEVICHE GRAN MACHU PICCHU \$16.500

Cubos de pescado y mix de mariscos aliñados con jugo de limón de pica y leche de tigre, acompañados de cancha crocante y tradicional choclo peruano.

TIRADITO NIKKEI \$15.500

Láminas de pescado fresco finamente cortados sobre una salsa emulsionada con toques de limón e insumos orientales provenientes de la fusión gastronómica peruana japonesa.

TIRADITO DE LA CASA \$15.500

Degustación de tiraditos: reineta en suave salsa de ají amarillo, salmón en cremosa salsa de rocoto y pulpo con clásica salsa al olivo.

TARTAR DE ATÚN \$15.000

Atún finamente picado sobre una suave cama de palta, acompañado de tostadas crocantes.

Pastas y risottos

PASTA HUANCAÍNA \$18.500

Tagliatelle en salsa de crema huancaína, con toques de queso y lomo saltado al estilo peruano.

RISOTTO CRIOLLO \$19.000

Risotto en salsa de lacasa, con toques de queso, acompañado de un salteado de carne y mariscos.

FETTUCCHINI PESTO CON MILANESA \$18.500

Fettuccini bañados en una cremosa salsa de pesto de albahaca, con toque parmesano y frutos secos. Acompañados de milanesa dorada y crujiente, a elección entre jugosa pechuga de pollo o filete de res.

MELOSO MARINO \$17.500

Arroz cremoso preparado con un fondo de mariscos y cocido a punto perfecto, elaborado con mariscos frescos de la estación.

Ensaladas

ENSALADA DE LA CASA \$8.500

Lechuga, tomate, palta y palmito, en una mezcla fresca y ligera. Acompañado de aceite de oliva y limón.

ENSALADA PERUANA \$10.500

Deliciosa ensalada de choclo, lechuga y tomate. Coronada con tiras de pollo, acompañado de aceite de oliva y limón.

Guarniciones

Arroz blanco	\$3.500
Arroz con choclo	\$4.500
Papas fritas	\$4.000
Puré	\$3.500
Verduras salteadas	\$5.500
Yuca frita	\$3.000



Sugerencias del Chef

ASADO DE TIRA DE LA CASA \$18.500

Asado de tira cocido durante 16 horas, puré cremoso con toques del chef con espárragos y tomates cherrys sazonados y salteados a fuego alto.

FILETE CON PASTELERA (opción plateada) \$17.500

Filete de lomo cocido, sazonado con salsa anti cucheta montado sobre pastelera de choclo, todo presentado en una sartén de hierro que mantendrá la temperatura adecuada.

SALMÓN NORTEÑO \$19.500

Salmón cocido en plancha y glaseado en una salsa de seco norteño acompañado de pastas fettuccini cremosa.

Clásicos Peruanos

LOMO SALTADO \$17.500

Jugosos trozos de lomo de res salteados al wok con cebolla morada, tomate y un toque de soya, acompañado de papas fritas crocantes y arroz blanco.

AJÍ DE GALLINA \$16.000

Clásico guiso peruano de pollo desmenuzado en cremosa salsa de ají amarillo, servido sobre papa cocida, acompañado de arroz con choclo.

PULPO A LA PARRILLA \$20.000

Tentáculos de pulpo marinados con especias peruanas, asados a la parrilla. Servido sobre papas doradas al estilo criollo, acompañado de verduras salteadas al wok.

CHAUFA DE LA CASA \$17.500

Deliciosa mezcla de carnes y camarones salteados al wok con salsa de soya y el toque especial del chef.

FILETE COSTA PACÍFICO (opción salmón) \$18.500

Filete de res o salmón a la plancha en suave salsa de ají amarillo, acompañado de champiñones y camarones salteados.

FILETE A LO MACHO (opción salmón) \$18.500

Filete de res o salmón a la plancha bañado en una mezcla de mariscos salteados y aromatizados con vino blanco, salsa americana y fumet de pescado.

PESCADO DEL CHEF \$17.500

Fresco filete de pescado a la plancha en salsa bechamel, acompañado con ingredientes sorpresa del chef.

TACU TACU CRIOLLO \$19.500

Clásico tacu tacu de lentejas y frijoles dorado al punto, acompañado de lomo saltado al estilo criollo, huevo frito y plátano maduro a la plancha.



Sushi *Gan Machu Pucchu*

MAKI ACEVICHADO

\$8.500

Arroz sushi, langostinos en panko, palta y queso crema, cubiertos con salmón flameado y chalaca fresca al estilo peruano.

PARRILLERO

\$9.000

Arroz sushi con queso crema, lomo a la parrilla y un toque de chimichurri artesanal.

FURAI

\$8.500

Arroz sushi, langostinos en panko, palta y queso crema, llevados a una fritura profunda que potencia su sabor y crocancia.

Sándwiches

CERDO BBQ

\$12.000

Pan artesanal crujiente con cerdo BBQ desmenuzado, palta fresca y queso mozzarella fundido.

CHICKEN CROCANTE

\$11.500

Pollo crispy sobre mix de brotes, acompañado de una cremosa tártara de ají amarillo.

SÁNDWICH DE VACUNO

\$12.500

Carne de vacuno con rub de café, servida con ensalada de coleslaw y vinagreta de yogurt sobre pan tostado.

Sopas

SOPA CRIOLLA

\$16.000

Tradicional sopa peruana elaborada con carne molida, papa y fideos cabello de ángel en fumet de la casa con salsa especial, servida con huevo frito sobre la superficie.

PARIHUELA

\$18.500

Sopa peruana de intenso sabor marino, preparada con salsa americana, fumet de la casa, pasta de ají amarillo y ají panca. Contiene mariscos salteados, medallones de pescado y trozos de yuca.

Menú infantil

FILETE A LA PLANCHA (opción salmón)

\$13.500

Filete de vacuno a la plancha, acompañado de papas fritas o arroz.

POLLO A LA PLANCHA

\$10.500

Pechuga de pollo a la plancha, acompañada de papas fritas o arroz.

FETUCCINI ALFREDO

\$13.000

Tagliatelle bañado en salsa bechamel, jamón y queso parmesano.

Vegetarianos y veganos

FETUCCINI EN SALSA ROJA

\$14.000

Tagliatelle bañado en salsa pomodoro, coronado con tomates cherry.

CEVICHE VEGANO

\$14.500

Fresca combinación de champiñones, tomate cherry, palta y pepino, maíz cancha, cebolla, cilantro y salsa de limón, acompañado de leche de tigre vegana.



Postres

Crema volteada	\$7.500
Cheescake maracuyá	\$7.500
Suspiro limeño	\$7.500
Tiramisú	\$7.500
Torta tres leches	\$7.500

Café y bebidas

• Jugos

Chicha morada	\$5.000
Frutilla	\$5.000
Mango	\$5.000
Maracuyá	\$5.000
Piña	\$5.000

• Café y té

Café americano	\$3.000
Café cortado	\$3.000
Café doble	\$3.500
Café expreso	\$2.500
Infusiones	\$1.500
Té	\$1.500

• Limonadas

Tradicional	\$4.500
Menta	\$4.500
Menta jengibre	\$4.500
Maracuyá	\$5.000

• Bebidas

Acqua panna sin gas	\$3.000
Agua tónica	\$2.500
Agua tónica cero	\$2.500
Coca-Cola	\$2.500
Coca-Cola cero	\$2.500
Fanta	\$2.500
Ginger Ale	\$2.500
Ginger Ale cero	\$2.500
Inka Kola	\$3.000
Inka Kola cero	\$2.500
Sprite	\$2.500
Red bull	\$3.500
San Pellegrino con gas	\$3.000



Tragos

Sour peruano

Pisco sour	\$8.500
Pisco catedral	\$9.500
Pisco sour basílica	\$16.000
Amareto sour	\$8.000
Pisco sour de chicha morada	\$8.500
Aperol sour	\$8.500
Frangélico sour	\$8.500
Jengibre sour	\$8.000
Mango sour	\$8.000
Maracuyá sour	\$8.000
Menta sour	\$8.000
Negroni sour	\$8.500
Whisky sour	\$8.500
Pisco punch	\$8.000
Chardonnay sour	\$8.500

Para llevar:

Pisco sour medio litro todas sus variedades	\$12.900
Pisco sour litro todas sus variedades	\$18.900

Pisco Nacional

Alto del Carmen 35°	\$6.000
Alto del Carmen 40° BS	\$7.000
Alto del Carmen 40° TR	\$7.000
El Gobernador	\$7.500
Horcón Quemado 35°	\$6.500
Horcón Quemado 40°	\$7.500
Mistral 35°	\$6.000
Mistral 40°	\$7.000
Mistral Nobel	\$8.000
Republicano moscatel	\$8.000

Tequila

Don Julio silver	\$11.000
Jimador silver	\$7.000

Ron

Habana Club 7 años	\$7.500
Pampero aniversario	\$9.000

Chilcano

Clásico	\$6.500
Mango	\$7.500
Maracuyá	\$7.500



Tragos

Clásicos

Algarrobina	\$7.000
Bitter batido	\$7.000
Bramble	\$6.500
Caipirinha	\$6.000
Cosmopolitan	\$7.500
Daiquiri	\$6.000
Dry martini	\$6.500
Expreso martini	\$7.000
Gin tonic	\$7.500
John collins	\$7.000
Kir o Kir royal	\$5.000
London mule	\$7.500
Manhattan	\$6.500
Margarita	\$7.000
Mojito clásico	\$6.500
Mojito sabores	\$7.500
Moscow mule	\$7.500
Negroni	\$6.500
Piña colada	\$6.500
Ruso blanco	\$7.000
Ruso negro	\$7.000
Rusty nail	\$6.500
Sangría de la casa	\$7.500
The godfather	\$7.000
Tom collins	\$7.000
Tropical gin	\$8.500
Vaina	\$6.500

Gin

Beefeater	\$6.500
Bombay	\$6.500
Bulldog	\$7.500
Gabré	\$6.500
Hendricks	\$8.000
Tanqueray	\$6.500
Tanqueray N° Ten	\$8.000
The Botanist	\$8.000

Vodka

Absolute blue	\$6.500
Absolut sabores	\$7.000
Gabré	\$7.000
Grey goose	\$8.000
Stolichnaya	\$6.500



Tragos

Licores bajativos

Amareto disaronno	\$6.200
Araucano	\$5.000
Baileys	\$6.500
Cointreau	\$6.000
Drambuie	\$5.000
Fernet branca	\$6.000
Frangélico	\$6.500
Grand marnier	\$6.000
Jagermeister	\$5.500
Khalúa	\$5.900
Ramy martin v.s.o.p	\$5.900

Cervezas

Austral calafate	\$5.000
Corona	\$4.500
Corona sin alcohol	\$4.500
Cusqueña dorada	\$4.500
Cusqueña lager	\$4.500
Kunstmann sin alcohol	\$5.000
Kunstmann torobayo	\$5.000
Peroni	\$4.500
Peroni sin alcohol	\$4.500
Base chelada	\$1.000
Base michelada	\$1.500

Spritz

Aperol	\$6.500
Chambord	\$9.000
Limoncello luxardo	\$9.000
Ramazzotti	\$6.500
St. Germain	\$9.000

Whisky

J. Walker black label	\$8.500
J. Walker red label	\$6.500
Jack Daniel's old no.7	\$7.500
Jack Daniel's sabores	\$8.000
Bourbon	\$7.000



Carta de vinos

Vino por copa

Cabernet sauvignon	\$5.000
Carménère	\$5.000
Chardonnay	\$5.000
Espumante	\$5.000
Sauvignon blanc	\$5.000

Carménère

Chamán gran reserva	\$21.000
Di martino legado	\$29.000
Errazuriz max	\$20.000
Montes Alpha	\$29.000
Montes Limited selection	\$15.000
Viu Manent loma blanca	\$37.000
Viu Manent reserva	\$11.000
Viu Manent secreto	\$17.000

Cabernet Sauvignon

Chamán gran reserva	\$21.000
Errazuriz max	\$20.000
Montes Alpha	\$29.000
Viu Manent La Capilla	\$37.000
Viu Manent reserva	\$11.000
Viu Manent secreto	\$17.000

Ensamblaje

Viu Manent vibor	Cabernet Sauvignon Malbec	\$37.000
Chamán reserva	Carménère Cabernet Sauvignon	\$14.000
Montes Limited Selection	Cabernet Sauvignon Carménère	\$11.000



Carta de vinos

Sauvignon Blanc

Montes Limites Selection
Viu Manent Reserva

\$15.000
\$11.000

Chardonnay

Montes Alpha
Montes Limited selection
Viu Manent reserva

\$29.000
\$15.000
\$11.000

Espumantes

Chandon brut
Montes lumina
Montes sparkling angel
Riccadona asti
Undurraga brut

\$32.000
\$32.000
\$30.000
\$30.000
\$11.000

