



La Patarashca
RESTAURANT

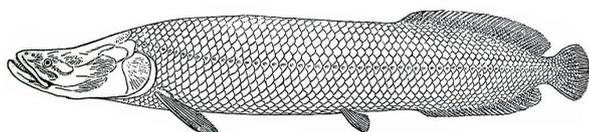
DESDE 1992 SIGUIENDO LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA EN
LA REGIÓN SAN MARTÍN

@lapatarashcaestaurante

ENTRADA FRÍA

Ensalada de palmito y chonta Palmito, chonta deshilachada, palta y tomate.	30
Cebiche de Paiche Paiche fresco y toque de charapita.	40
Cebiche Altomayo Mixto: almeja del altomayo y paiche fresco.	45
Tiradito Huallaga Pescado fresco, leche de tigre de cocona.	35
Tiradito Nikkei Paiche ahumado y salsa Nikkei.	35
Causita Muyuna Pescado ahumado, palmito y palta.	30
Leche de Tigrillo Al ají amarillo con trozos de paiche.	28

Paiche



CHARCUTERÍA AMAZÓNICA

Charcutería a base de peces de río, elaborada por nosotros: una línea que impulsa la sostenibilidad de la pesca en la Amazonía peruana.

Jamón de Paiche	70
Chorizo de Paiche	
Salame mixto de río	
Tostones, palta y salsas	



Plátano bellaco

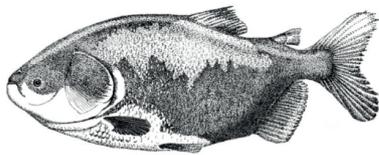
PIQUEO CALIENTE

Shunto Regional (4 Personas) Piqueo: cecina, chorizo, lomito de cerdo al jugo, maduritos fritos y tacacho.	70
Juanecitos 4 Sabores Chonta, yuca, cerdo y de gallina	30
Canastitas Doña Elia Rellenos con chalaquita de cocona y cecina crocante	25
Yuquita Rellena Carne guisada, mayo de cocona y criolla	22
Sacha Jalea Cecina, chorizo, chicharrón de pescado, criolla, yucas fritas y maduritos	32
Madurito Relleno Queso regional o maní amazónico	12
Pollo amazónico agridulce Chicharrón de pollo, salsa agridulce y papas fritas	30
Chorizo de paiche Tostones, miel de mucílago y encurtido	35
Jamón de paiche Tostones, miel de mucílago y encurtido	35
Paiche agridulce Chicharrón de paiche, tártara de cecina y yuca frita	35
Choripapa Chorizos de paiche, papas fritas y sus cremas	30
Escabeche de lengua Lengua escabechada y pan campesino	30
Pan pan de yuca y queso	10
Chifles y ají	8
Tostones de plátano y ají	8

PATARASHCA

Nuestro estilo a base de caldo de pescado sachaculantro y tomate regional.

Camarón con Paiche	55
Paiche	41
Gamitana	38
Tilapia	38



Gamitana

SOPA & SUDADO

Caldo de Gallina	38
Gallina de chacra, huevo, ají de interiores yuca e inguiri.	
Inchicapi	38
Sopa amazónica de gallina, maíz y maní. (SÁBADO, DOMINGO Y FERIADOS)	
Sudado de Paiche	45
Sudado de Gamitana	39
Sudado de Tilapia	39



Bijao

PESCADO

Paiche a la Tarapotina	47
Tacacho, maduritos y chonta	
Paiche & Yuca	47
Paiche a la parrilla, majado de yuca salsa de pescado con tucupi	
Paiche & Chonta	47
Paiche a la parrilla, puré de palmito	
Milanesa de Paiche	47
Puré o papas fritas	
Ollita de Paiche	47
Paiche a la parrilla y arroz húmedo en ollita caliente	
Curry amazónico	45
Tallarín, curry de paiche, maní tostados	
Gamitana & Maracuyá	38
Reducción de maracuyá y patacones	
Tilapia Frita	38
Plátano o yuca frita y criolla	
Pescado a la hoja	
Pregunte por el pescado del día (PRECIO SEGÚN PESCADO)	

JUANES

Juane de Gallina	34
Maduritos y salsa de cocona	
Avispa Juane	34
Típico de alto mayo de arroz con cerdo molido.	
Nina juane de Gallina	38
Juane a la brasa: caldo de gallina y huevo batido	
Juane de Chonta	30
Con paiche seco salado	

CHANCHITO

- Tacacho con cecina y chorizo
Mixto regional. **42**
- Costillas Ahumadas
Salsa de cacao o piña, patacones. **42**
- Cuchi Chacarero
Chuleta a la parrilla, cecina, chorizo,
patacones. **45**
- Wira Chacarero
Costilla ahumada, cecina y pollo, tacacho. **45**
- Panceta Crocante
Puré de papa amarilla y tomates frescos. **38**



CARNE

- Ossobuco Tucupí
Guisado al tucupí, puré de papa
y arroz baleado. **45**
- Lomo Saltado
Con arroz y papas fritas. **55**
- Lomo a lo Pobre
Huevo, plátano y arroz. **55**

GUARNICIONES

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

CHAUFA & TACU-TACU

- TacuTacu a la Tarapotina
Cecina, costilla ahumada y maduritos. **38**
- TacuTacu de la Abuela
Huevo frito y maduros. **30**
- Chaufa Nativa
Cecina y chorizo, maduros. **38**
- Chaufa Mi Selva
Al palillo, cecina, chorizo, chicharrón de
pescado y maduritos. **38**

GALLINA

- Gallina Guisada
Al limón mandarina, frijol melamela
y arroz baleado. **45**

POLLO

- (menú niños) **35**
- Canga
Marinado con limón cidra, ajo y sal.
- Chicharrón
Papas fritas y ensalada.
- Brochetas
Papas fritas y ensalada.
- Pechuga o Parrilla
Papas fritas y ensalada.
- Milanesa
Papas fritas y ensalada.



Cidra

BEBIDAS

CAFÉ

Americano	8
Espresso	7
Macchiato	6
Capuccino	9
Latte	10
Cortado	8
Frapuccino	15
Capuccino helado	15
Affogato	12

INFUSIÓN Y TÉ

Digestivo
Orégano y menta.

Relajantes
Hierba Luisa, manzanilla, canela
y anís estrella

Te Live
Kion, limón, romero, lima y menta

TAZA: 8



TETERA: 12



AGUA Y GASEOSA

Agua	6
Coca Cola	6
Inca Cola	6

LIMONADA

		1 Lt
Cítrico Amazónico	10	20
Clásica	10	20
Frozen	12	25

REFRESCOS

		1 Lt
Maracuyá:	10	22
Cocona:	10	22
Chicha Morada:	10	22
Uva	12	25

CERVEZAS ARTESANALES

(De la casa)

BOM BOM BOCK (*Mai Bock lager*) 17
Sabor maltoso, notas de cacao bitter y vainilla, con un toque floral y frutal.

CAPITÁN 1 (*Sesson IPA*) 17
Con notas a cáscara de naranja, pomelo, limón, con aromas cítricos y tropicales.

QUITA ESTRÉS (*Hefeweizen*) 17
Diseñada para que te relajes y quites el estrés. De aromas frutales y recuerdos a clavo de olor.

CERVEZA

Stella	15
Corona	15
Cusqueña	15
Pilsen 310 ml	14
San Juan Lata	12

CÓCTELES

PATARASHCA

Chuchu sour Llama llullo, chuchuhuasi, pisco y limón.	30
El tunche Ron, espresso, piña y limón.	30
Aurora Tequila, Capitán uno, cítricos amazónicos.	30
Masato colado Ron, masato y crema de coco.	32
Madre de Dios Horchata, castaña, Ron, limón mandarina, Triple Sec.	30
Sacha Negroni Cacao, Vermouth di torino, Citadelle.	40
Caipirinha Tarapotina Cachaza, mixto fruta de estación	35

CLÁSICO

Carajillo Café espresso, Licor 43.	30
Pisco punch Pisco, piña, limón.	35
Pisco sour Pisco, limón, jarabe simple.	30
Capitán Pisco y Vermouth di torino.	35
Chilcano de pisco Pisco, limón y ginger ale.	30
Negroni Citadelle, Vermouth di torino, campari.	40
Gin & tonic Gin, agua tónica	35
Mojito Ron, limón y soda.	30
Piña colada Ron, piña y crema de coco.	32
Tinto De Verano Vino, Jugo de piña, Jarabe y Limón.	35