

RESTAURANTE EL PAICHE





lista regional

sopas / soups

INCHICAPI DE GALLINA

S/. 25.00

Crema a base de maní molido, aromatizado con sachá culantro y ají misquihuchu, acompañado de yucas sancochadas y presa de gallina.

Cream made of ground peanut, aromatized with sachá culantro and ají misquihuchu, accompanied with boiled cassava and a hen dam.

entradas / appetizers

ENSALADA DE CHONTA

S/. 20.00

(Según temporada)

Fibra de palmera regional (huasi) acompañado de tomates y palta, aliñada en aceite de oliva y limón.

Regional Palm fibre (huasi) served with tomatoes and avocado, dressed in olive oil and lemon.

ENSALADA DE PALMITOS

S/. 20.00

Fibra de corazones de palmito.

With tomatoes, avocado and almonds

lista regional

platos de fondo / *main dishes*

PLATO REGIONAL

S/. 30.00

Cecina (filete de cerdo ahumado), chorizo y salchicha regional acompañado de tacacho (plátano verde machacado con manteca y sazonado) con sarza criolla.
Cecina (steaf of smoke pork), regional chorizo and frankfurter accompanied with tacacho (mashed green plantains with lard and seasoned) with sarza criolla.

CHAUFA REGIONAL

S/. 28.00

Trozos de cecina y chorizo salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, cebolla china.
Sautéed Cecina y chorizo pieces, peppers, pineapple, chinese onion in an peruvian nikkei sauce, served with rice.

CECINA Y CHORIZO

S/. 26.00

Acompañado con camotes y yucas fritas con un fresco ají de cocona.
Frankfurter and chorizo sausage served with sweet potatoes fried cassava and ají de cocona.

CECINA 6 CHORIZO CON TACACHO

S/. 24.00

Acompañado con tacacho y con sarza criolla.
Frankfurter and chorizo sausage served with sweet potatoes fried cassava and sarza criolla.





entradas frías

PAPA O YUCAS A LA HUANCAINA S/. 15.00

Sancochadas, bañadas en suave salsa de ají amarillo, queso, leche y galletas de soda, acompañado de aceitunas y huevo duro.
Boiled potatoes or cassava, bathed in soft ají amarillo sauce, cheese milk and soda craker, along with olives and egg.

PALTA A LA REINA S/. 12.00

Con pollo desmenuzado y mayonesa.
With shredded chicken and mayonnaise.

PALTA A LA JARDINERA S/. 12.00

Con vegetales cocidos, papa sancochada y mayonesa.
Avocado with vegetables, boiled potatoes and mayonnaise.

CÓCTEL DE CAMARONES S/. 32.00

Exquisitos camarones, palta, papa sancochada bañados en salsa golf.
Exquisite shrimps and/or prawns, avocado, boiled potatoes, bathed in golf sauce.

CEBICHE DE CAMARONES S/. 30.00

Exquisitos camarones marinados en zumo de limón.
Exquisite shrimps and/or prawns marinated in lemon juice.

CEBICHE DE DONCELLA S/. 26.00

Fino pescado de río en trozos, cebollas, marinado en leche de tigre, zumo de limón, cilantro, acompañado con camotes y yucas sancochadas.
Fine river fish in pieces, onions, marinated in tiger milk, lemon juice, cilantro, served with boiled sweet potatoes and cassava.

entradas calientes

ANTICUCHOS DE CAMARON

S/. 30.00

Exquisitos camarones ensartados y acompañados de yucas o papas fritas (2unid.).

Exquisite skewered shrimps and/or prawns served with fried cassava or fried potatoes (2unid.)

CAMARONES A LA PLANCHA

S/. 30.00

Camarones a la plancha con la guarnición de su elección.

Shrimps and/or prawns grilled.

BROCHETAS DE POLLO

S/. 20.00

Trozos de pechuga de pollo, piña, pimienta y cebolla acompañados de yucas o papas fritas.

Chunks of chicken breast, pineapple, peppers and onions accompanied with cassava or fried potatoes.

CHICHARRON DE POLLO

S/. 22.00

CHICHARRON DE DONCELLA

S/. 25.00

Trozos de pechuga de pollo o pescado marinados en salsa especial, enharinados y fritos, acompañados con la guarnición de su elección.

Pieces of chicken breast or fish marinated in a special sauce, floured and fried, served with a Chinese sauce and fried cassava.

ANTICUCHOS DE CORAZON

S/. 20.00

Trozos de corazón de res marinados y acompañados de yucas fritas (2unid.).

Slices of marinated beef heart served with fried cassava (2unid.).





salads ensaladas

ENSALADA MIXTA

S/. 12.00

Lechuga, pepino, tomate y palta.
*Lettuce, cucumber, tomato y
avocado.*

ENSALADA WALDORF

S/. 12.00

Papa, manzana, apio, nueces y
mayonesa.
*Potato, Apple, celery, nuts and
mayonnaise.*

ENSALADA DE PALTA

S/. 12.00

Gajos de palta y tomate con aliño.
*Slices of avocado, tomato with salad
dressing.*

ENSALADA CESAR

S/. 15.00

Lechuga, croutons, queso parmesano,
cecina y aceite de oliva.
*Lettuce, croutons, parmesan cheese,
cecina and olive oil.*

creams cremas

cremas/*creams*

CREMA DE CHAMPIÑONES S/. 12.00
Cream of mushroom
With pieces of mushrooms.

CREMA DE ESPARRAGOS S/. 12.00
Cream of sparagus

sopas/*soups*

DIETA DE POLLO S/. 15.00
Caldo de pollo, zanahoria, papa amarilla,
fideo cabello de ángel y pollo sancochado.
Chicken broth, carrots, yellow potato,
angel hair pasta and boiled chicken.

DIETA DE POLLO "TIPO CHIFA" S/. 18.00
Caldo de pollo, cebolla china, holantao,
kion, huevo duro, pasta de fideos
delgados y presa de pollo.
Chicken broth, Chinese onion, snow pea,
ginger, egg, pasta noodles and chicken.

CHUPE DE CAMARONES S/. 32.00
Caldo concentrado de camarones (salsa
americana), papa amarilla, arroz, leche,
huevo, camarones, aromatizado con
hojas de huacatay.
Shrimp bouillon (american sauce), yellow
potatoes, rice, milk, egg, shrimps and/or
prawns, flavored with huacatay leaves.

SOPA A LA CRIOLLA S/. 20.00
Caldo de res, fideos cabello de ángel,
carne de res, salsa base y huevo.
Beef broth, angel hair pasta, beef, basic
sauce and egg.





beef carnes

BISTECK A LO POBRE S/. 25.00

Bistec acompañada de papas fritas, plátano frito, arroz y huevo frito.
Beefsteak served with fried potatoes, fried plantains, rice and fried egg.

BISTECK A LA PLANCHA S/. 20.00

Con la guarnición a su elección
Beefsteak with the side dish of your choice.

LOMO A LA PLANCHA S/. 25.00

Filete de lomo fino con guarnición de su elección.
Sirloin steak with the side dish of your choice.

LOMO A LA PIMIENTA S/. 28.00

Filete de lomo fino a la plancha con salsa a base de crema, brandy y pimienta, y guarnición a su elección.
Sirloin steak bathed in a cream sauce, brandy, pepper, served with rice.

LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES S/. 28.00

Bañado en salsa blanca con champiñones, brandy y guarnición a su elección.
Sirloin steak bathed in White sauce with mushrooms and served with rice.

LOMO A LO POBRE S/. 28.00

Filete de lomo fino a la plancha acompañado de papas, plátanos y huevo frito y arroz.
Sirloin steak served with potatoes, plantains, fried egg and rice.

beef carnes

LOMO SALTADO

S/. 28.00

Trozos de lomo fino ahumado al wok con cebollas, tomate, ají amarillo, salteados, acompañados de arroz y papas fritas.

Pieces of smoked sirloin wok sautéed with onions, tomatoes, ají amarillo, served with rice and fried potatoes.

LOMO A LA MILANESA

S/. 26.00

Filete de lomo de fino empanizado, y guarnición a su elección.

Sirloin steak breaded, served with rice.

ASADO DE RES

S/. 24.00

Medallones de asado de res mechado con puré de papas y arroz.

Filet mignon of roast larded beef served with mashed potatoes and rice.

SECO DE RES A LA NORTEÑA

S/. 24.00

Acompañado de frejoles y arroz.

Marinated beef simmered with cilantro and chicha de jora (corn beer), served with Peruvian canary and rice.





chicken pollo

MILANESA DE POLLO

S/. 22.00

Filete de pechuga empanizado, con la guarnición de su elección.

Breaded breast filet with the side dish of your choice.

SUPREMA DE POLLO

S/. 22.00

Filete de pierna empanizado, con la guarnición de su elección.

Breaded leg filet, with the side dish of your choice.

POLLO A LA PLANCHA

S/. 22.00

Filete de pechuga con la guarnición a su elección.

Grilled breast steak with the side dish of your choice.

SALTADO DE POLLO

S/. 26.00

Trozos de pollo ahumado al wok, cebollas, tomates y ají amarillo, salteados, acompañados de arroz y papas fritas.

Smoke chicken pieces wok sautéed with onions, tomatoes and ají amarillo, served with rice and fried potatoes.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

S/. 24.00

Filete bañado en salsa blanca con champiñones, y guarnición a su elección.

Chicken steak bathed in white sauce with mushrooms, served with rice and roasted potatoes.

POLLO A LA PIMIENTA

S/. 24.00

Filete de pechuga bañado en salsa a base de crema, brandy, pimienta y guarnición a su elección.

Grilled breast steak bathed in a cream sauce, brandy, pepper, served with rice

chicken pollo

and roasted potatoes.

POLLO CON PIÑA

S/. 24.00

Filete de pollo en trozos, pimientos, piña, cebolla china, en una salsa peruano-nikkei y guarnición a su elección.

Chicken steak in pieces, peppers, pineapple, Chinese onion in a peruvian-nikkei sauce served with rice.

CHAUFA DE POLLO

S/. 22.00

Trozos de pollo salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, cebolla china.

Sautéed chicken pieces, peppers, pineapple, chinese onion in an peruvian nikkei sauce, served with rice.





pork cerdo

CHULETA DE CERDO EN SALSA ESPECIAL

S/. 24.00

Bañada en una salsa de tomate, cebolla y laurel (Salsa dulce tipo barbeque) con champiñones y guarnición a su elección.

Bathed with a tomato sauce, onion and bay leaf (Type of sweet barbeque sauce) with mushrooms and garnish of your choice.

CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA

S/. 22.00

Con la guarnición de su elección.

Grilled steak pork with the dish side of your choice.

CHULETA DE CERDO A LO POBRE

S/. 24.00

Acompañada de papas, plátano, huevo frito y arroz.

Grilled steak pork served with potatoes, plantain, fried egg and rice.

CHULETA DE CERDO A LA PIMIENTA

S/. 24.00

Bañado en una salsa a base de crema, brandy, pimienta, y guarnición a su elección.

Pork chop bathed with a cream sauce, brandy, pepper, served with rice.

CHULETA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

S/. 24.00

Filete bañado en salsa blanca con champiñones, y guarnición a su elección.

Chicken steak bathed in white sauce with mushrooms, served with rice and roasted potatoes.

fish pescados

TIRADITO EN TRES TIEMPOS

S/. 26.00

Con salsa de rocoto, cocona y culantro, acompañado con guarnición de camote y yuca.

Hot pepper sauce, and cilantro cocona, accompanied garnished with sweet potato and cassava.

TIRADITO MARINADO EN COCONA

S/. 26.00

Filetes finamente cortados marinados en salsa de cocona con perejil, acompañado de guarnición de camote y yuca.

Thinly sliced marinated fillets with parsley sauce cocona, accompanied by sweet potato and cassava garrison.

FILETE A LA MENIER

S/. 28.00

Salsa con mantequilla, limón, perejil y guarnición a su elección.

Sauce with butter, lemon, parsley and garnish of your choice.

FILETE A LA MANTEQUILLA NEGRA

S/. 28.00

Salsa con mantequilla, salsa de soya, limón, con la guarnición de su elección.

Steak with a sauce of butter, soy sauce and lemon, with the side dish of your choice.

FILETE A LA MOSTAZA

S/. 28.00

Salsa con vino blanco, crema de mostaza, acompañada de guarnición a su elección.

Steak prepared with a sauce of white wine, cream and mustard, served with the side dish of your choice.

FILETE A LA PLANCHA

S/. 24.00

Con la guarnición de su elección.

Grilled steak with the side dish of your choice.





fish pescados

FILETE A LO MACHO S/. 30.00

Salsa a base de ajo y cebolla, pasta de tomate, vino blanco y ají amarillo con guarnición a su elección.

Sauce made of garlic and onions, tomato paste, white wine, ají amarillo, with the side dish of your choice.

FILETE CON ALCAPARRAS S/. 30.00

Con salsa de limón, mantequilla, alcaparras y la guarnición a su elección.

Steak with capers, served with lemon sauce and the side dish of your choice.

FILETE EN SALSA DE CAMARONES S/. 38.00

Salsa a base de exquisitos camarones, vino blanco, mantequilla, ajo, crema y guarnición a su elección.

Steak with a sauce made of exquisite shrimps and/or prawns, white wine, butter, garlic, cream, served with the side dish of your choice.

FILETE CON SALSA DE CHAMPIÑONES S/. 30.00

Bañado en salsa blanca con champiñones acompañado con la guarnición a su elección.

Steak bathed in white sauce with mushrooms and the side dish of your choice.

FILETE EN SALSA DE PIMIENTA VERDE S/. 30.00

Flambeado al brandy, salsa a base de crema y pimienta, acompañado con la guarnición a su elección.

Steak flambéed with brandy, sauce made of cream and pepper, served with the side dish of your choice.

DONCELLA AL VAPOR "TIPO CHIFA" S/. 32.00

Filete de doncella, cebolla china, holantao, kion al vapor.

el cheff. recomienda

filetes de res / *beef steak*

LOMO A LA MADEIRA

S/. 28.00

Filete de lomo fino, demi glace, mantequilla y vino tinto madeira, con guarnición a su elección.

Sirloin steak, demi-glace, butter and Madeira wine, served with the side dish of your choice.

FILET MIGNON

S/. 30.00

Filete de lomo fino con salsa a base de vino tinto, crema, champiñones y demi glace, acompañado de la guarnición a su elección.

Sirloin steak with a sauce made with red wine, cream, mushrooms and demi-glace, served with the side dish of your choice.

LOMO STROGONOFF

S/. 30.00

Filete de lomo fino en trozos, champiñones, cebollas en aros, crema de mantequilla, paprika, salsa inglesa, acompañado de la guarnición de su elección.

Pieces of sirloin steak, mushrooms, onions rings, cream butter, paprika, English sauce, served with the side dish of your choice.

LOMO A LA MOSTAZA

S/. 28.00

Filete de lomo fino bañado en salsa a base de crema, mantequilla, mostaza, tomillo, acompañado de la guarnición de su elección.

Sirloin steak bathes in cream sauce, butter, mustard, thyme, served with the side dish of your choic



el cheff. recomienda

filetes de pollo / *steaks chicken*

POLLO AL CURRY S/. 28.00

Filete de pollo bañado en salsa al curry, crema de leche, duraznos en almíbar, pasas, piña, mantequilla y ají amarillo con la guarnición de su elección.

Chicken steak with curry sauce cream, peaches in syrup, raisins, pineapple, butter and ají amarillo with the side dish of your choice.

POLLO EN SALSA TAMARINDO S/. 25.00

Filete de pollo en salsa de tamarindo, especial de la casa, acompañado con la guarnición de su elección.

Chicken steak in tamarind sauce, house special, with the side dish of your choice.

POLLO A LA MOSTAZA S/. 25.00

Filete de pollo en salsa de vino blanco, crema y mostaza acompañado de la guarnición de su elección.

Chicken steak in white wine sauce, cream and mustard, served with the side dish of your choice.



pasta pastas

FETUCCINI A LO ALFREDO S/. 21.00

En salsa blanca, jamón y queso parmesano.
In white sauce, ham and parmesan cheese.

FETUCCINI EN SALSA BOLOGNESE S/. 21.00

Salsa de tomate con carne molida, hongos, laurel y queso parmesano.
Tomato sauce with ground beef, mushrooms, bay leaf and parmesan cheese.

FETUCCINI EN SALSA POMODORO S/. 21.00

Salsa de tomates frescos y hojas de albahaca.
Fresh tomatoes sauce and basil leaves.

FETUCCINI AL AJO S/. 21.00

Con ajos crocantes y aceite de oliva.
With crispy garlic and olive oil.

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO S/. 28.00

Con suave salsa de ají amarillo, queso, leche y galletas de soda.
Bathed in soft ají amarillo sauce, cheese milk and soda cracker.

FETUCCINI EN SALSA DE CHAMPIÑONES S/. 21.00

En salsa blanca con champiñones, brandy, crema, vino blanco, queso parmesano y mantequilla.
In white sauce with mushrooms, brandy, cream, white wine, parmesan cheese and butter.

FETUCCINI AL PESTO CON SABANA DE APANADO S/. 28.00

Salsa a base de albahaca, espinaca, pecanas, aceite de oliva, queso parmesano, huevo picado, acompañado de sábana de bistek apanado.





pasta pastas

Sauce made of basil, spinach, pecans, olive oil, parmesan cheese, chopped egg served with breaded steak.

FETUCCINI AL PESTO CON POLLO APANADO S/. 26.00

Salsa a base de albahaca, espinaca, pecanas, aceite de oliva, queso parmesano, huevo picado, acompañado de sábana de pollo apanado.

Sauce made of basil, spinach, pecans, olive oil, parmesan cheese, chopped egg served with breaded chicken.

FETUCCINI CON ASADO S/. 26.00

Fetuccini acompañado de finos medallones mechados de asado de res.
Fetuccini accompanied with fine roast larded beef medallions.

TALLARIN SALTADO DE POLLO S/. 24.00

Trozos de carne de pollo, salteados al wok con tomates, cebolla, tiras de ají amarillo, cebolla china picada, ahumada en salsa peruano nikkei.

Pieces of beef or chicken, wok sautéed with tomatoes, onion, ají amarillo strips, chopped Chinese onion, smoked in Peruvian nikkei sauce.

TALLARIN SALTADO DE CARNE DE RES S/. 24.00

Trozos de carne de res, salteados al wok con tomates, cebolla, tiras de ají amarillo, cebolla china picada, ahumada en salsa peruano nikkei.

Pieces of beef or chicken, wok sautéed with tomatoes, onion, ají amarillo strips, chopped Chinese onion, smoked in Peruvian nikkei sauce.

seals. guarniciones

ARROZ BLANCO <i>White rice</i>	S/. 5.00
PURE DE PAPAS <i>Mashed potatoes</i>	S/. 8.00
LEGUMBRES COCIDAS <i>Cooked vegetables</i>	S/. 16.00
PAPAS FRITAS <i>Fried potatoes</i>	S/. 6.00
YUCAS FRITAS <i>Fried cassava</i>	S/. 6.00
YUCAS SANCOCHADAS	S/. 5.00
PLATANO FRITO <i>Fried plantains</i>	S/. 6.00
PATACONES	S/. 6.00



desserts postres

FLAN/Pudding	S/. 3.00
GELATINA/Jelly	S/. 3.00
PANQUEQUE CON MANJAR	S/. 8.00
PANQUEQUE CON MANJAR Y DURAZNO	S/. 11.00
PYE DE MANZANA/Apple	S/. 8.00
PYE DE PIÑA/Pineapple	S/. 8.00
PYE DE LIMON/Lemon	S/. 8.00
TARTA DE MARACUYA/passion fruit	S/. 8.00
CREMA VOLTEADA	S/. 8.00
TORTA TRES LECHES/Three milks cake	S/. 8.00
TORTA DE CHOCOLATE/Chocolate cake	S/. 8.00
DURAZNO AL JUGO	S/. 8.00
ENSALADA DE FRUTAS/Fruit salad	S/. 12.00

• Consultar los postres del día.

NOTA: Solicitar carta de café expresos.



drinks refrescos

CHICHA MORADA	
Jarra Personal	S/. 5.00
Jarra de 1 lt	S/. 10.00
Jarra de 2 lt	S/. 20.00
AGUA DE PIÑA	
Jarra Personal	S/. 2.50
Jarra de 1 lt	S/. 5.00
Jarra de 2 lt	S/. 10.00
LIMONADA	
Jarra Personal	S/. 5.00
Jarra de 1 lt	S/. 10.00
Jarra de 2 lt	S/. 17.00
LIMONADA FROZEN	
Jarra Personal	S/. 8.00
Jarra de 1 lt	S/. 12.00
Jarra de 2 lt	S/. 20.00
JUGOS DE FRUTAS	
- COCONA	
- MARACUYA	
- TAPERIBA	
- CARAMBOLA	
- PIÑA	
- PAPAYA	
- NARANJA	
- CAMU CAMU (según temporada)	
JARRA PERSONAL	S/. 8.00
JARRA DE 1 Lt	S/. 15.00
JARRA DE 2 Lt	S/. 28.00



