

## ENTRADAS

<b>CAUSA MAR Y TIERRA</b> Causa rellena de cangrejo y palta con calamares crujientes.	S/. 35
<b>CAUSA 3 REGIONES</b> Costa: Causa de cangrejo y palta. Sierra: Causa con langostinos al rocoto y huacatay. Selva: Causa con paiche, cocona y charapita.	S/. 36
<b>CEVICHE CLÁSICO</b> Pesca del día. Servido con zumo de limón y toques de ají limo.	S/. 35
<b>ENSALADA PERUANA</b> Eco-tipos de quinua, hojas verdes del huerto y toques de palta.	S/. 25
<b>PULPO VIRGEN IQUEÑO</b> Finas láminas de pulpo, olivos del valle de Ica deshidratados y ajo crujiente.	S/. 35
<b>TIRADITO BARRANQUINO</b> Láminas de pescado del día con tumbo y ají amarillo.	S/. 35
<b>TIRADITO 3 REGIONES</b> Costa: Zumo de limón preparado al natural. Sierra: Salsa cítrica de rocoto. Selva: Salsa de cocona con ají charapita y sachaculantro.	S/. 37

### SÍGUENOS EN REDES

 QINCHABARRESTOARTE

 QINCHA.BAR.RESTO.ARTE

#BARFRENTEALMAR

#QINCHA

## PRINCIPALES

<b>MARINÍ</b> Pasta delgada con calamares y langostinos en salsa de ajíes locales.	S/. 45
<b>FETTUCINE AREQUIPEÑO</b> Pasta gruesa con langostinos a la crema, con aromas de rocoto y huacatay.	S/. 45
<b>ARROZ AMAZÓNICO</b> Arroz cúrcuma con chorizo amazónico, palmitos, nuez amazónica y aromas de sachaculantro.	S/. 45
<b>ARROZ MOCHE</b> Arroz meloso de loche y culantro, con magret de pato.	S/. 48
<b>CALAMARES EN SU SIERRA</b> Quinua cremosa con calamares al ajo y hongos andinos.	S/. 44
<b>ASADO OXAPAMPINO</b> Asado de tira de Oxapampa, braseado con puré de arracacha.	S/. 45
<b>LOMO SALTADO QINCHA</b> Clásico con aromas ahumados.	S/. 40
<b>OSSOBUCO APACHAMANCADO</b> Con hierbas andinas con puré de pallares y habas verdes.	S/. 45
<b>PESCA DEL DÍA AL CARBÓN</b> Con pallares escabechados y aromas ahumados.	S/. 48
<b>CEVICHE CALIENTE</b> Pesca del día y langostinos con salsa cítrica de ajíes locales y yucas crujientes.	S/. 45

## TAPAS PERUANAS

<b>CHICHARRÓN CAPITAL</b> Calamares crujientes con aromas de lima.	S/. 30
<b>LA CECINA &amp; LA COCONA</b> Cecina con bolitas de plátano majado y salsa de cocona cítrica.	S/. 25
<b>CONCHITAS AL PISCO</b> Conchitas al pisco gratinadas con parmesano.	S/. 30
<b>CONCHITAS DEL SUR</b> Conchitas frías al rocoto.	S/. 30
<b>CROQUETAS COSTERAS</b> Croquetas de la pesca del día y ajíes ahumados.	S/. 25
<b>TIGER SHOT</b> 3 shots de pesca del día Costa / Sierra / Selva.	S/. 20
<b>TARTAR LIMEÑO</b> Tartar de lomo, hierbas locales con pan de papa.	S/. 28
<b>PULPO AL CARBÓN DE YUK</b> Tentáculo de pulpo al carbón, hierbas andinas y carbón de yuca.	S/. 30
<b>CROCANTE DE PEJERREY</b> Filetes de pejerrey crocantes y emulsión fresca con toques de muña.	S/. 25

## POSTRES

<b>SUSPIRO DE CUMBE</b> Chirimoya, manjar de chirimoya y merengue crujiente.	S/. 20	<b>AMAZONÍA DE LÚCUMA</b> Cremoso de lúcuma y chocolate.	S/. 23	<b>TORTA DE CHOCOLATE</b> Como la de la abuela.	S/. 23
<b>ARROZ CREME BRULECHE</b> Arroz con leche quemadito.	S/. 15	<b>QUESO HELADO</b> Panna Cotta de queso helado y cacao.	S/. 17		

## COCTELES

<b>SAN PANCHO (FRUTAL - ESPECIADO)</b> Punch ahumado con Palo Santo, Viñas de Oro Italia, Piña y Mirtillo.	S/. 28
<b>TIKI-QUNQAY (CÍTRICO - INTENSO)</b> El tiki prohibido, Ole Smoky Original, Jengibre, Maracuyá.	S/. 32
<b>QINCHA JULEP (REFRESCANTE - ESPECIADO)</b> Un Julep extremo, Viñas de Oro Quebranta, Cardamomo, Piña, Cynar.	S/. 28
<b>PULQUE 3000 (AHUMADO - INTENSO)</b> Aperitivo y ahumado, Mezcal, Aperol, Shrub, Vermú, Sal Ahumada de Maras.	S/. 30
<b>KATARÍ (SEMÍ SECO - INTENSO)</b> Bitter Tropical, Viñas de Oro Quebranta, Hoja de coca, Coco, Cocchi Storico, Campari.	S/. 28
<b>MR. SHRUB (AFRUTADO - CÍTRICO)</b> Del Bosque GIN, Frutos rojos, Amaro, Toronja rosada, Menta.	S/. 28
<b>SELVA MAYA (REFRESCANTE - INTENSO)</b> Refrescante y especiado, Mezcal, Aguaymanto y Ají Charapita.	S/. 32
<b>POTRERO MULE (REFRESCANTE - ESPECIADO)</b> El emoliente y la caña juntas, Caña Alta Verde, Rosso Antico, Sirope de Emoliente, Ginger Beer Mr. Perkins.	S/. 32
<b>BARRANQUINA (SEMÍDULCE - FRESCO)</b> Un Sour con toques bitter, Viñas de Oro Quebranta, Aperol, Vermú Bianco, Lima, toronja, Hierba luisa.	S/. 28
<b>FLOR DE CANELA (ESPECIADO - CÍTRICO)</b> La expresión de la Miel, Viñas de Oro Quebranta, Canela, Naranja, Amaro Montenegro, Aguamiel.	S/. 28
<b>SAMBUCU33 (REFRESCANTE - CÍTRICO)</b> La flor de sauco como protagonista de este Fizz, Gin'ca, St. Germain, Vermú Bianco, Toronja, Mr. Perkins Blossom.	S/. 32
<b>BOHEMIO (REFRESCANTE - FRUTAL)</b> Refrescante y complejo, Viñas de Oro Quebranta, Ron, Hibiscus, Shrub, Luxardo, Mr. Perkins.	S/. 28

## COCTELES - SIN ALCOHOL

<b>LULO FIZZ (REFRESCANTE - CÍTRICO)</b> Intenso y tropical, Lulo, Sirope, Mr. Perkins.	S/. 18
<b>PÍCAFLO (REFRESCANTE - AFRUTADO)</b> Refrescante y bitter, Zumo de Arándanos, Shrub de Frutos del Bosque, Toronja, Mr. Perkins.	S/. 18
<b>CHARAPITA MULE (REFRESCANTE - ESPECIADO)</b> Un Charapita Intenso, Falernum, Aguaymanto, Maracuyá, Ginger Beer, Ají Charapita.	S/. 18

## CLÁSICOS DE QINCHA

<b>EL HADA Y EL CONDE</b> Un Negroni enamorado, Bombay, Campari, Cinzano Rosso, Absenta de Manzana.	S/. 28
<b>HANKY YUPANKY</b> Un Hanky Acholado, Grima Acholado, Vermú de la casa, Fernet, Aguaymanto.	S/. 28
<b>AMAZONIAN REVIVER</b> Diseñado para llenarnos de energía, Amazonian Gin, Licor de Naranja, Cocchi Americano, Limón, Bitters.	S/. 30
<b>MANHATTAN DAVIDSON</b> 37 caballos de fuerza, Ole Smoky Harley Davidson, Vermú de la Casa, Bitters.	S/. 30

## CERVEZAS

CUSQUEÑA RUBIA // PILSEN	S/. 12
CUSQUEÑA RED LAGER // TRIGO	S/. 14
CORONA // HEINEKEN	S/. 15

## CERVEZAS ARTESANALES

CURAKA IPA / RED ALE	S/. 20	CANDELARIA PATRONAL / MOCHE	S/. 18
BARBARIAN HOPPY WHEAT / PALE ALE	S/. 20	CANDELARIA LAGER	S/. 15

## ENTRADAS

<b>CAUSA MAR Y TIERRA</b> Causa rellena de cangrejo y palta con calamares crujientes.	S/. 35
<b>CAUSA 3 REGIONES</b> Costa: Causa de cangrejo y palta. Sierra: Causa con langostinos al rocoto y huacatay. Selva: Causa con paiche, cocona y charapita.	S/. 36
<b>CEVICHE CLÁSICO</b> Pesca del día. Servido con zumo de limón y toques de ají limo.	S/. 35
<b>ENSALADA PERUANA</b> Eco-tipos de quinua, hojas verdes del huerto y toques de palta.	S/. 25
<b>PULPO VIRGEN IQUEÑO</b> Finas láminas de pulpo, olivos del valle de Ica deshidratados y ajo crujiente.	S/. 35
<b>TIRADITO BARRANQUINO</b> Láminas de pescado del día con tumbo y ají amarillo.	S/. 35
<b>TIRADITO 3 REGIONES</b> Costa: Zumo de limón preparado al natural. Sierra: Salsa cítrica de rocoto. Selva: Salsa de cocona con ají charapita y sachaculantro.	S/. 37

## TAPAS PERUANAS

<b>CHICHARRÓN CAPITAL</b> Calamares crujientes con aromas de lima.	S/. 30
<b>LA CECINA &amp; LA COCONA</b> Cecina con bolitas de plátano majado y salsa de cocona cítrica.	S/. 25
<b>CONCHITAS AL PISCO</b> Conchitas al pisco gratinadas con parmesano.	S/. 30
<b>CONCHITAS DEL SUR</b> Conchitas frías al rocoto.	S/. 30
<b>CROQUETAS COSTERAS</b> Croquetas de la pesca del día y ajíes ahumados.	S/. 25
<b>TIGER SHOT</b> 3 shots de pesca del día Costa / Sierra / Selva.	S/. 20
<b>TARTAR LIMEÑO</b> Tartar de lomo, hierbas locales con pan de papa.	S/. 28
<b>PULPO AL CARBÓN DE YUK</b> Tentáculo de pulpo al carbón, hierbas andinas y carbón de yuca.	S/. 30
<b>CROCANTE DE PEJERREY</b> Filetes de pejerrey crocantes y emulsión fresca con toques de muña.	S/. 25

## CLÁSICOS DE QINCHA

<b>EL HADA Y EL CONDE</b> Un Negroni enamorado, Bombay, Campari, Cinzano Rosso, Absenta de Manzana.	S/. 28
<b>HANKY YUPANKY</b> Un Hanky Acholado, Grima Acholado, Vermú de la casa, Fernet, Aguyamanto.	S/. 28
<b>AMAZONIAN REVIVER</b> Diseñado para llenarnos de energía, Amazonian Gin, Licor de Naranja, Cocchi Americano, Limón, Bitters.	S/. 30
<b>MANHATTAN DAVIDSON</b> 37 caballos de fuerza, Ole Smoky Harley Davidson, Vermú de la Casa, Bitters.	S/. 30

SÍGUENOS EN REDES

 QINCHABARRESTOARTE

 QINCHA.BAR.RESTO.ARTE

#BARFRENTEALMAR

#QINCHA

## COCTELES

<b>SAN PANCHO (FRUTAL - ESPECIADO)</b> Punch ahumado con Palo Santo, Viñas de Oro Italia, Piña y Mirtillo.	S/. 28
<b>TIKI-QUNQAY (CÍTRICO - INTENSO)</b> El tiki prohibido, Ole Smoky Original, Jengibre, Maracuyá.	S/. 32
<b>QINCHA JULEP (REFRESCANTE - ESPECIADO)</b> Un Julep extremo, Viñas de Oro Quebranta, Cardamomo, Piña, Cynar.	S/. 28
<b>PULQUE 3000 (AHUMADO - INTENSO)</b> Aperitivo y ahumado, Mezcal, Aperol, Shrub, Vermú, Sal Ahumada de Maras.	S/. 30
<b>KATARI (SEMÍ SECO - INTENSO)</b> Bitter Tropical, Viñas de Oro Quebranta, Hoja de coca, Coco, Cocchi Storico, Campari.	S/. 28
<b>MR. SHRUB (AFRUTADO - CÍTRICO)</b> Del Bosque GIN, Frutos rojos, Amaro, Toronja rosada, Menta.	S/. 28
<b>SELVA MAYA (REFRESCANTE - INTENSO)</b> Refrescante y especiado, Mezcal, Aguyamanto y Ají Charapita.	S/. 32
<b>POTRERO MULE (REFRESCANTE - ESPECIADO)</b> El emoliente y la caña juntas, Caña Alta Verde, Rosso Antico, Siropo Emoliente, Ginger Beer Mr. Perkins.	S/. 32
<b>BARRANQUINA (SEMIDULCE - FRESCO)</b> Un Sour con toques bitter, Viñas de Oro Quebranta, Aperol, Vermú Bianco, Lima, Toronja, Hierba Luisa.	S/. 28
<b>FLOR DE CANELA (ESPECIADO - CÍTRICO)</b> La expresión de la Miel, Viñas de Oro Quebranta, Canela, Naranja, Amaro Montenegro, Aguyamiel.	S/. 28
<b>SAMBUCU33 (REFRESCANTE - CÍTRICO)</b> La flor de sauco como protagonista de este Fizz, Gina, St. Germain, Vermú Bianco, Toronja, Mr. Perkins Blossom.	S/. 32
<b>BOHEMIO (REFRESCANTE - FRUTAL)</b> Refrescante y complejo, Viñas de Oro Quebranta, Ron, Hibiscus, Shrub, Luxardo, Mr. Perkins.	S/. 28

## COCTELES - SIN ALCOHOL

<b>LULO FÍZZ (REFRESCANTE - CÍTRICO)</b> Intenso y tropical, Lulo, Siropo, Mr. Perkins.	S/. 18
<b>PÍCAFLO (REFRESCANTE - AFRUTADO)</b> Refrescante y bitter, Zumo de Arándanos, Shrub de Frutos del Bosque, Toronja, Mr. Perkins.	S/. 18
<b>CHARAPITA MULE (REFRESCANTE - ESPECIADO)</b> Un Charapita Intenso, Falernum, Aguyamanto, Maracuyá, Ginger Beer, Ají Charapita.	S/. 18

## VODKA

	VASO	BOTELLA
CÍROC	S/. 32	S/. 320
GREY GOOSE XV	S/. 95	S/. 950
GREY GOOSE	S/. 34	S/. 340
BELVEDERE	S/. 32	S/. 320
ABSOLUT ELYX	S/. 32	S/. 320

## GINEBRA

	VASO	BOTELLA
MARTIN MILLERS	S/. 34	S/. 340
BEEFEATER 24	S/. 28	S/. 280
TANQUERAY 70	S/. 34	S/. 340
THE LONDON N°1	S/. 38	S/. 380
CITADELLE	S/. 34	S/. 340
HENDRICK'S	S/. 34	S/. 340
GIN MARE	S/. 36	S/. 360
BROCKMANS	S/. 34	S/. 340
STAR OF BOMBAY	S/. 32	S/. 320
BOMBAY	S/. 28	S/. 280
GIN'CA	S/. 34	S/. 340

## WHISKY

	VASO	BOTELLA
JHONNY WALKER BLUE LABEL	S/. 120	S/. 1200
JHONNY WALKER GOLD LABEL	S/. 38	S/. 380
JHONNY WALKER DOUBLE BLACK	S/. 32	S/. 320
JHONNY WALKER BLACK LABEL	S/. 28	S/. 260
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	S/. 28	S/. 260
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	S/. 38	S/. 380
GLENFIDDICH 12 AÑOS (SINGLE MALT)	S/. 30	S/. 300
GLENFIDDICH 15 AÑOS (SINGLE MALT)	S/. 40	S/. 400
GLENMONRANGIE (SINGLE MALT)	S/. 36	S/. 360
JACK DANIEL'S (TENNESSEE WHISKEY)	S/. 28	S/. 260
CHARLES GOODNIGHT 700 PROOF (BOURBON WHISKEY)	S/. 90	S/. 900
OLE SMOKY MOONSHINE HARLEY DAVIDSON (MOONSHINE)	S/. 34	S/. 340

## PISCO

	COPA	BOTELLA
GRIMA ACHOLADO/MOSCATEL	S/. 22	S/. 220
CAMPO DE ENCANTO MOSCATEL/QUEBRANTA	S/. 22	S/. 220
PACA PACA MOSCATEL/QUEBRANTA/MOLLAR	S/. 22	S/. 220
VIÑAS DE ORO ITALIA/TORONTEL	S/. 20	S/. 180
ÁNGEL NEGRO UVINA	S/. 20	S/. 220
TORRE DE GALA NEGRA CRIOLLA	S/. 20	S/. 200

## RON

	VASO	BOTELLA
CARTAVIO SOLERA	S/. 22	S/. 220
CARTAVIO XO	S/. 38	S/. 380
ZACAPA 23 AÑOS	S/. 36	S/. 360
ZACAPA XO	S/. 72	S/. 720
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA	S/. 32	S/. 320
SANTA TERESA LINAJE	S/. 24	S/. 240
SANTA TERESA 1796	S/. 32	S/. 320
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	S/. 32	S/. 320

## MEZCAL & TEQUILA

	SHOT	BOTELLA
MEZCAL ALÍPUS SAN LUÍS	S/. 36	S/. 360
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	S/. 35	S/. 350
TEQUILA JIMADOR REPOSADO	S/. 22	S/. 220

## CERVEZAS ARTESANALES

CURAKA IPA	S/. 20
CURAKA RED ALE	S/. 20
CANDELARIA - LA PATRIOTA	S/. 18
CANDELARIA - MOCHE	S/. 18
CANDELARIA LAGER	S/. 15
BARBARIAN HOPPY WHEAT/ PALE ALE	S/. 20

## CERVEZAS

PILSEN	S/. 12
CUSQUEÑA RUBIA 	S/. 12
CUSQUEÑA RED LAGER 	S/. 14
CUSQUEÑA TRIGO 	S/. 14
CORONA	S/. 15
HEINEKEN	S/. 15

## BEBIDAS FRÍAS

GASEOSAS & AGUAS	S/. 6
NYMBUS (AGUA DE LLUVIA AMAZÓNICA)	S/. 8
FERRARELLE / NATIA	S/. 8
AGUA TÓNICA MR. PERKINS CLÁSICA	
BLOSSOM - GINGER BEER	S/. 8
AGUA TÓNICA FEVER TREE INDIAN/MEDITERRÁNEO &	
AGUA TÓNICA FENTIMANS CLÁSICA	S/. 9



# KIDS MENU



---

## ♦ PLATOS ♦ S/. 20

---

- ♦ **Pasta corta**  
con crema de queso (Mac & Cheese)
- ♦ **Fish & Chips**  
con salsa kétchup especiada.
- ♦ **Croquetas costeras**  
de pescado con papas fritas y salsa casera.
- ♦ **Chicharrón Crujiente**  
de calamar con salsa casera.

---

## ♦ BEBIDAS ♦ S/. 6

---

- ♦ **Vaso de Chicha Morada**
- ♦ **Gaseosa**

---

## ♦ MENÚ ♦ S/. 30

---

- ♦ **Cualquier plato**  
+ **Chicha Morada o Gaseosa**  
+ **Postre**

---

## ♦ POSTRE ♦ S/. 12

---

- ♦ **Arroz Creme Bruleche**

---

## ♦ SHOWS ♦ \* Domingos

---

- ♦ **BURBUJAS**
- ♦ **CLOWNS**
- ♦ **CUENTA CUENTOS**

\* Pueden variar según la fecha