



REINA INCA

PERÚ GASTRONÓMICO EN CASA



ENTRADAS Y PIQUEOS



TRÍO DE EMPANADAS LORETANAS

Empanadas loretanas de yuca en 3 rellenos , carne, salchicha de huacho y vegetales salteados, acompañados de aji rocoto y crema huancaína.

16.900



22.900

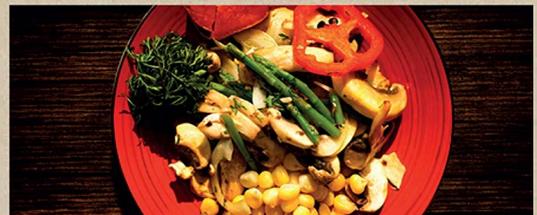
Horneado de capas de choclo y relleno carne con toques finos de uvas pasas y crema de ají amarillo.

PASTEL DE CHOCLO CON CARNE

CEVICHE DE CHAMPIÑONES

Elaborado a base de champiñones con la misma técnica del ceviche tradicional, aderezado con limón, vinagre, acompañado con mazorca y camote.

25.000



POLLO

25.000

PULPO

35.000

LANGOSTINOS

26.500

CAUSA
LIMEÑA

Tradicional timbal de papa amarilla, con finos toques de limón y ají amarillo, relleno de palta, bañada en mayonesa.

CEVICHE PERUANO

Elaborado a base de pescado con la misma técnica del ceviche tradicional, aderezado con limón, vinagre, acompañado con mazorca y camote.

27.000



JALEA MIXTA

Fritura picante de pescado y mariscos, acompañada de sarza criolla, aderezo a base de mayonesa y croquetas de yuca. Coronados con canchita.

40.000

INFLUENCIA ORIENTAL



AGRIDULCE DE LANGOSTINOS Y PESCADO

36.600

Cocción al wok de langostinos, cubos de pescado, variedad de pimentones y cebolla de verdeo (cebolla china), aderezados en salsa agridulce y duraznos.



29.400

CHICHARRÓN DE POLLO ORIENTAL

Trozos de pollo crocante marinados en salsa oriental, acompañados con salsa de limón, arroz blanco, nabos o rabanito encurtidos.

LOMO SALTADO

36.500

Cocción al wok de 150 grs. Cortes de lomo fino de res, cebollas y tomates, aji amarillo salteados con salsa de soya con papas a la francesa.



TRADICIONAL

MARINO

TALLARINES SALTADOS

36.000

40.000

Compuesto de pasta larga, cubos de lomo de res, tomates, cebolla roja y de verdeo, con finos toques de soya, vinagre y aceite de ajonjolí.

AGRIDULCE DE LANGOSTINOS Y POLLO

27.000

Cocción al wok de langostinos, cubos de pollo, variedad de pimentones y cebolla de verdeo (cebolla china), aderezados en salsa agridulce y duraznos.



INFLUENCIA ORIENTAL



ARROZ CHAUFÁ DE CERDO

Arroz salteado al wok con lomo de cerdo ahumado, huevos revueltos y cebollín, acompañado de salsa de soya.

30.900



ARROZ CHAUFÁ DE POLLO

28.900

Arroz salteado al wok con trozos de pollo, huevos revueltos y cebollín, acompañado de salsa de soya.



ARROZ CHAUFÁ DE VEGETALES

Arroz salteado al wok con vegetales, huevos revueltos y cebollín, acompañado de salsa de soya.

22.500



ARROZ CHAUFÁ ESPECIAL

33.000

Arroz salteado al wok con lomo de cerdo ahumado, pollo oriental, langostinos salteados, huevos revueltos y cebollín, acompañado de salsa de soya.



INFLUENCIA AFRICANA



TACU TACU PERUANO

14.500

calentado de arroz y frejoles canarios en mezcla cremosa aderezado con aji panca aceite de oliva y salteado al wok. Acompañado de una bebida.



34.900

Mezcla cremosa de arroz y frejoles canarios en aji panca, aceite de oliva salteada al wok. Envuelto en langostinos en crema de rocoto y parmesano.

TACU TACU CON CREMA DE LANGOSTINOS

TACU TACU A LO POBRE

37.900

Mezcla cremosa de arroz y frejoles canarios salteada al wok, aderezo de aji panca aceite de oliva. Cubierto con 150 gr lomo de res, huevo y maduro.



34.900

150 gr de bife ancho aderezados con salsa anticuchera y acompañado de mazorca y papas criollas.

BROCHETAS DE LOMO ANTICUCHADO (ANTICUCHO)

TACU TACU DE LOMO SALTADO

36.500

Mezcla cremosa de arroz y frejoles canarios aderezado con aji panca aceite de oliva y salteado al wok. Cubierto con 150 gr de lomo de res saltado.



INFLUENCIA ESPAÑOLA



AJÍ DE GALLINA

25.900

200 grs. Pechuga de pollo en crema aderezada con aji amarillo, pecanas y queso parmesano. Acompañado de arroz blanco, huevo duro y aceitunas moradas.



29.500

Arroz con pieza de pollo, en punto de cocción intermedia entre el seco y caldoso, a base de cerveza negra, chicha de maíz y cilantro.

ARROZ MELOSO DE POLLO A LA NORTEÑA

ARROZ VERDE CON RACK DE CORDERO

44.900

Arroz graneado al cilantro cocción en fondo de cordero, cerveza arvejas y pimentón, coronado con 2 rack de cordero marinado a tres tiempos de cocción.



25.500

Tiras de pechuga de pollo con marinado criollo peruano envueltos en maicena fritos a alta temperatura, acompañados con papas francesas, salsa tártara.

CROCANTES DE PECHUGA DE POLLO

SANCOCHADO DE RES

29.900

Sopa típica limeña de corte de pecho de res, acompañada de papas, yuca, mazorca, repollo y otras verduras.



SÁNGUCHES



SÁNGUCHE DE CHICHARRÓN CRIOLLO

Pan francés 125 gr con brazuelo de cerdo en chicharrón, acompañado de camote (batata) frito y zarza de cebolla.

26.250



SÁNGUCHE DE JAMÓN DEL PAÍS

23.900

Pan francés con 130 gr con jamón, especias peruanas, lechuga, zarza criolla y chips de camote.



SÁNGUCHE DE ASADO CRIOLLO

Sándwich con asado de pejerrey de res, pimentón, laurel en pan ciabatta, acompañado de aguacate.

23.900



SÁNGUCHE CON SALCHICHA DE HUACHO

20.000

Sándwich con charcutería peruana de carne de cerdo con achiote, cárcamo, especias, huevos revueltos, pan francés y chips de camote.



SÁNGUCHE DE LOMO SALTADO

Lomito saltado con cebolla blanca, pan ciabatta y acompañado de papas a la francesa.

26.900



SÁNGUCHE CON POLLO AL CILINDRO

22.500

Sándwich con pollo al cilindro (cocinado en ahumador) laminado acompañado de salsa huacatay, salsa Reina Inca en pan francés, con papas a la francesa.



BEBIDAS



REFRESCOS

CHICHA MORADA - 9 OZ

6.500

Refrescante jugo de maíz morado peruano preparado con canela, piña y jugo de limón, acompañado de hielos para hacerlo más refrescante todo en un vaso de 9 Oz

CHICHA MORADA - 12 OZ

8.000

Refrescante jugo de maíz morado peruano preparado con canela, piña y jugo de limón, acompañado de hielos para hacerlo más refrescante todo en un vaso de 12 Oz



JUGO DE MARACUYÁ - 9 OZ

6.500

Refrescante jugo de maracuyá, acompañado de hielos para hacerlo más refrescante todo en un vaso de 9 Oz

JUGO DE MARACUYÁ - 12 OZ

8.000

Refrescante jugo de maracuyá, acompañado de hielos para hacerlo más refrescante todo en un vaso de 12 Oz



CASEOSAS

INCA KOLA - 600 ML

13.000

INCA KOLA SIN AZÚCAR - 600 ML

13.000

COCA-COLA - 300 ML

5.000

COCA-COLA SIN AZÚCAR - 300 ML

5.000

CERVEZAS

CERVEZA - 400 ML

9.000

CERVEZA CUSQUEÑA NEGRA - 475 ML

14.000

Cerveza peruana importada

CERVEZA CUSQUEÑA DE TRIGO - 475 ML

14.000

Cerveza peruana importada

POSTRES



REFRESCOS

SUSPIRO A LA LIMEÑA

10.000

Postre colonial, mezcla de dos tipos de leche y yemas, similar al dulce de leche cubierto con merenge italiano perfumado con oporto y espolvoreado de canela.

GÜARGÜEROS LIMEÑOS

8.000

Cilindros hechos de masa a base de yemas, harina, mantequilla y pisco rellenos de dulce de leche y espolvoreados con azúcar glas, se deshacen en la boca.

PIE DE LIMÓN

12.500

A base de una masa dulce, crocante y súper deliciosa este pie de limón envuelve a cualquiera. Su característico sabor a limón convierte esta tarta en única y especial por lo que consumirla como postre o merienda es buena alternativa para quitar el antojo.

TARDALETA DE FRUTAS

12.900



GÜARGÜEROS LIMEÑOS

APERITIVOS

CHILCANO CLÁSICO

24.000

Clásico chilcano con pisco, limón y ginger ale.

PISCO SOUR CLÁSICO

26.000

Pisco sour clásico con amargo de angostura.

PISCO SOUR MARACUYÁ

26.000

Pisco sour con jugo de maracuyá.

CHILCANO CON FRUTOS DEL BOSQUE

25.000

Delicioso chilcano con frutos del bosque.

CHILCANO DE MANGO CON HIERBABUENA

25.000

Delicioso chilcano con pulpa de mango y un toque de hierbabuena.

CHILCANO DE MANGO

25.000

Delicioso chilcano con pulpa de mango.



CHILCANO DE MANGO



REINA INCA

PERÚ GASTRONÓMICO EN CASA 

