

# *La Patarashca*

RESTAURANTE

Bienvenidos a una aventura de exquisitos sabores, donde encontrarás los mejores productos de la despensa amazónica preparados para deleitar su paladar.

La Amazonía cuenta con gran variedad de frutas, tubérculos, peces y especias. Desde hace veinte años venimos difundiendo su consumo y trabajando de la mano con los pequeños productores generando el comercio justo.

Estamos a favor de la preservación de la flora y fauna amazónica razón por la cual no servimos ningún tipo de animal de caza.

Apoyamos estos recursos sean inagotables y renovables.

Nuestro gran objetivo es poner en valor y difundir la gastronomía amazónica en el Perú y el mundo.

Los invito a disfrutar de la verdadera sazón amazónica.

Elia G. de Reátegui

# PIQUEOS

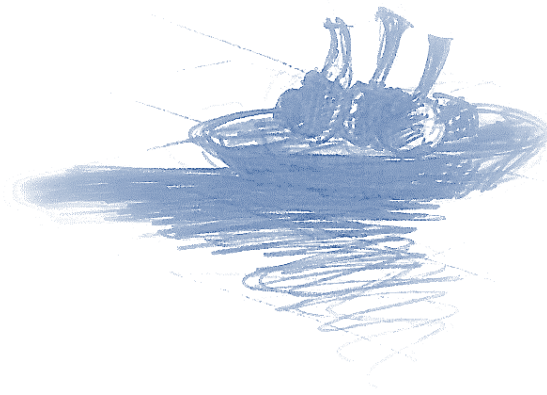
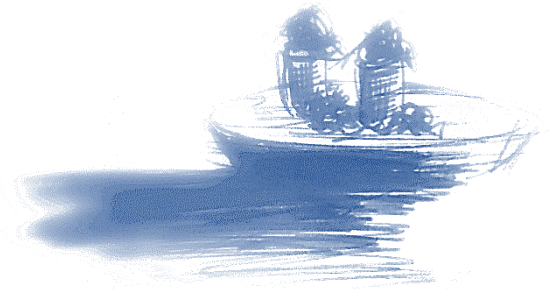
Patacones rellenos con cecina

Juanecito cuatro sabores

Chori cecina

## PIQUEO REGIONAL

Maduritos rellenos



# ENTRADAS

Ensalada de palmito

Ensalada de chonta

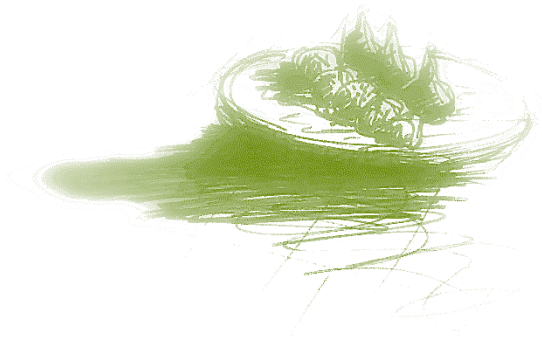
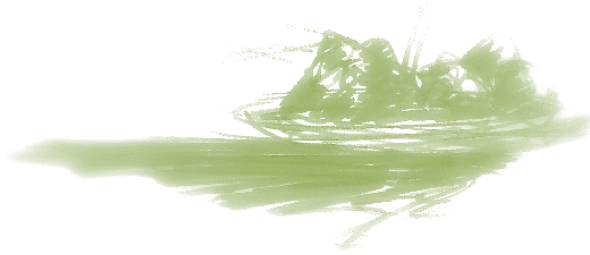
Ensalada Tarapoto

## CausITA TRES SABORES

Del paiche su cebiche

De la doncella su cebiche

canguitas de paiche



# PATARASHCAS

De gamitana

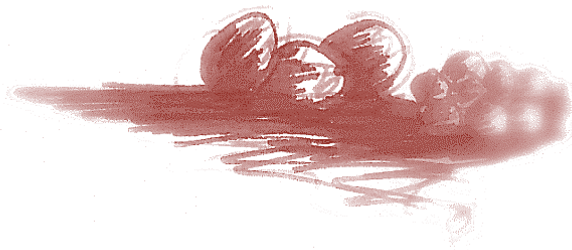
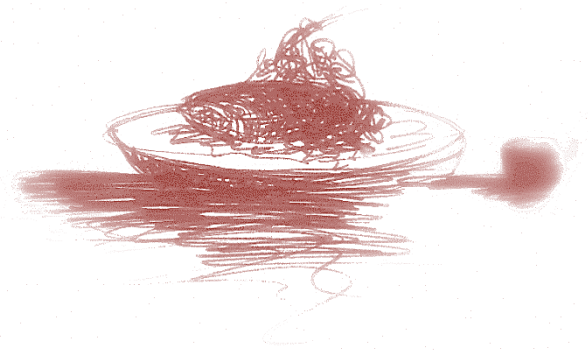
De camarones

De doncella

Mixturita

De paiche

Tilapia al bijao



# JUANES

Juane de gallina

Juane de chonta con camarón

Juane de yuca con paiche



# NINAJUANES

De gallina de chacra

De camarones

## SOPAS & SUDADOS

Caldo de gallina de chacra

Sudado de doncella

Sudado de GAMITANA

Sudado de camarones

Parihuela amazónica



# PESCADOS & CAMARONES



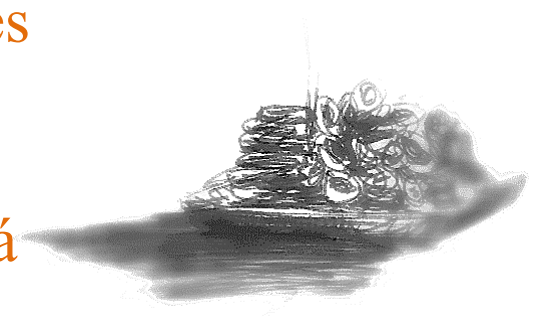
Camarones a la plancha

Camarones ARREBOSADOS

Doncella rellena con camarones

Doncella enrollada con cecina

Gamitana en salsa de maracuyá



Paiche a la plancha

Paiche a la tarapotina

Paiche enrollado

Tilapia frita

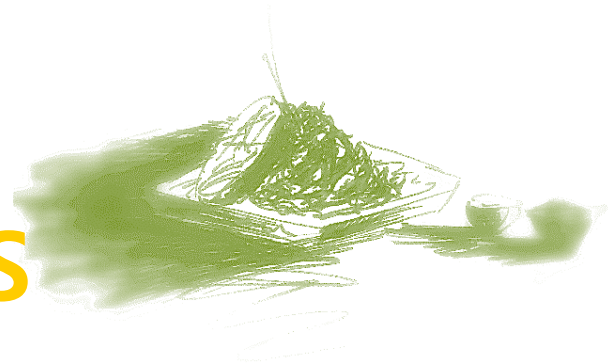


# CARNE DE CERDO

Cecina y chorizo con tacacho

Costillas ahumadas en salsa de piña

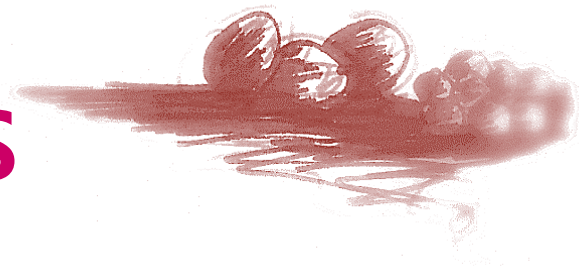
Costillar ahumado



# CHACAREROS

Chacarero 1uno

Chacarero 2dos

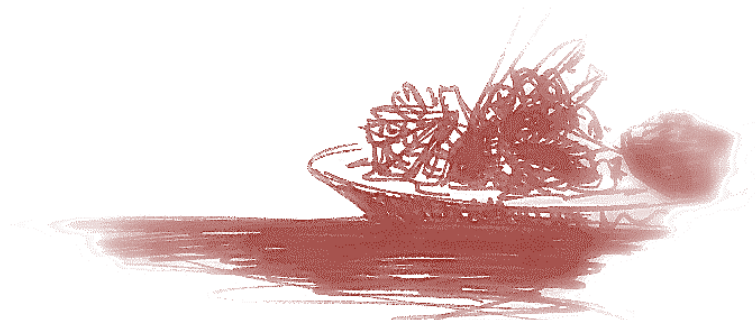


# CARNE DE RES

Lomo salteado

Lomo a lo pobre

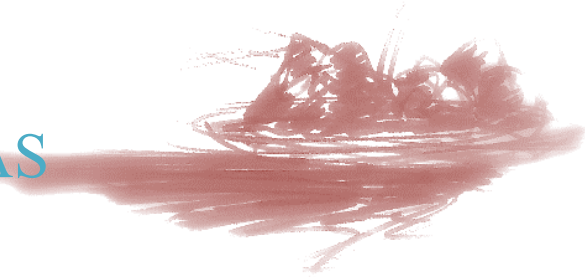
Selva beef



# CARNE DE AVES

POLLO CANGA

ALITAS AHUMADAS



# SALTEADOS & TACU- TACU



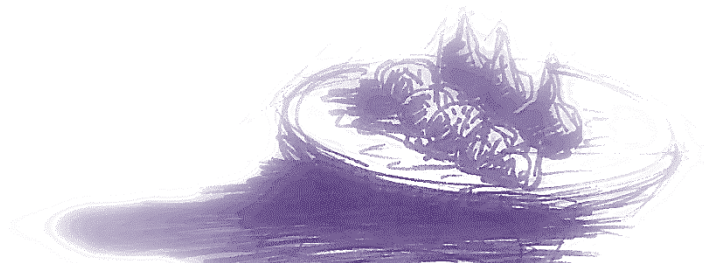
Chaujua chacarera

Chaujua mi selva

Tacu tacu de la abuela

Tacu tacu a la tarapotina

Tacu tacu a la patarashca

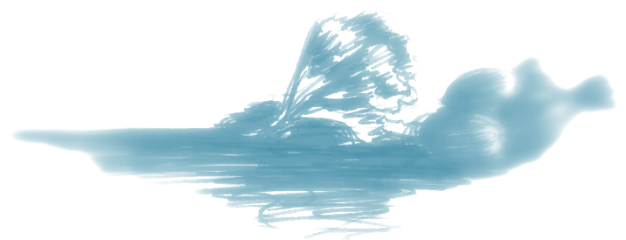
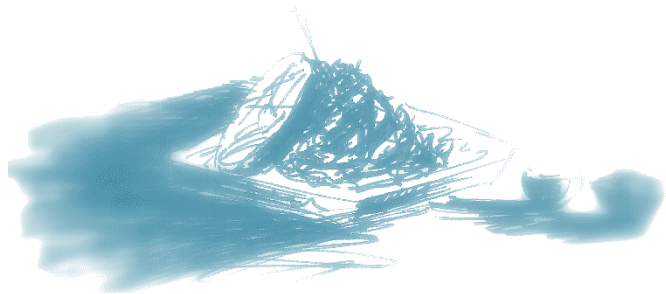
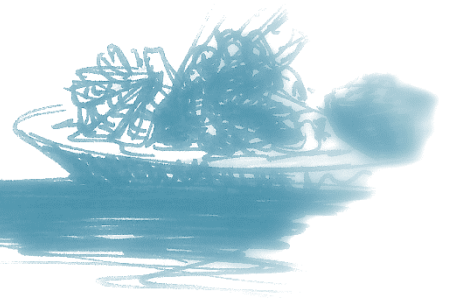


# Menú para niños

PECHUGA DE Pollo a la plancha

BROCHETITAS DE POLLO

CHICHARITOS DE POLLO





# GUARNICIONES EXTRAS

Arroz

Inguiri

Maduros fritos o cocidos

Patacones

Plátanos fritos

Tacacho

Yucas fritas o cocidas



# BEBIDAS FRÍAS



Jarra de refresco de la estación 1 litro 12.00

Cocona, maracuyá, chicha morada.

Jarra de refresco de la estación 1 litro 15.00

Uva y camu camu

Jarra de refresco personal 6.00

Agua mineral 500 ml.

3.00

Cusqueña dorada 620 ml.

7.00

Cuzqueña malta 620 ml. 8.00

Cusqueña trigo 650 ml. 8.00

Cristal 620 ml. 7.00

Pilsen 650 ml. 7.00

SAn juan 650 ml. 600

Gaseosa 500 ml. 3.00



# BEBIDAS CALIENTES



Café espresso

Café americano

Capuccino

Infusiones