

“Somos la huella que reinventa la cocina tradicional peruana y revalora los insumos andinos”

Ancestral



ENTRADAS

Choclito con queso S/ 10
De la región acompañada de uchucuta y láminas de queso fresco.

Papita con Huevo S/ 17
En salsa huancaína, ocopa y rocotito con queso.

Tequeños andinos (x6) S/ 20
De chanchito a la caja china con guacamole.

Conchitas parmesanas (x4) S/ 30
Bechamel, mantequilla de ají limo, culantro y punto de limón.

Conchitas (x4) S/ 28
En crema de rocoto y toppings andinos.

Tartare Andino S/ 36
De salmón, durazno, frutos secos, con una base de palta y tostadas.

Tiradito criollo S/ 40
Salmón en leche de tigre al ají amarillo, chalaquita andina y papel de camote.

Chochito huaracino S/ 20
Con leche de tigre y acompañado de salmón crocante.

Ceviche de la casa S/ 45
De salmón, acompañado con patacones , palta y canchita.

Cevichocho Ancestral S/ 48
De salmón, cushuro, calamar y langostinos.

PIQUEOS

Caravana de alitas (x12) S/ 42
BBQ, ayecum y Ancestral.

Súper caravana de alitas (x20). S/ 72
BBQ, ayecum, Ancestral y borrachitas.

Papitas de barrio S/ 22
Con todas sus cremas, fundido en queso mozarella y jamón ingles.

NUESTRAS ENSALADAS

Ensalada tropical S/ 36
Hojas frescas, glaseado de piña, fresas, parmesano y frutos secos, tiras de tocino y 2 brochetas de pollo anticuchero.

La pollera S/ 36
Mix de lechugas, tomate, pepinillo queso fresco, palta, durazno al vino y tiras de pollo crocante.

LAS PASTAS

Del bosque (fettuccine) S/ 48
De champiñones y jamón inglés, en salsa blanca con pechuga de pollo a la parrilla.

Al pesto peruano (fettuccine)
En su salsa con papa a la huancaína.
Anticuchos(x3) S/ 49
Brochetas de pollo(x3) S/ 48

El huanca (fettuccine).
Bañados en su salsa huancaína.
Anticuchos(x3) S/ 49
Brochetas de pollo(x3) S/ 48

Tallarín saltado (tallarín) S/ 42
De pollo, a nuestro estilo.

Yana y milanesa napolitana (tallarín) S/ 52
En salsa de hongos porcón y acompañado de milanesa napolitana.

Lomo saltado y tallarín
Otro clásico de la cocina peruana.
Con Huancaína S/ 58
Con pesto S/ 59

Del Huerto (Vegetariano - fetuccine) S/ 32
Zucchini, champiñones, pimentón, espárragos en aceite de oliva y ajos, acompañado de tomates Cherry a la parrilla.

El norteño (Fetuccine) S/ 52
Bañados en salsa de seco norteño con punto de zapallo loche, acompañados de asado de tira cocido a fuego lento.

NUESTRAS PARRILLAS DE SIEMPRE

Pechuga kids S/ 26
Con papas nativas fritas y mini ensalada campestre.

Pechugón anticuchero S/ 38
Con papas nativas fritas y coleslaw.

Brochetas de pollo (x3) S/ 38
Con papas nativas fritas y uchucuta.

Anticuchos (x3) S/ 38
Con papas nativas fritas y uchucuta.

Chuletón parrillero (500 gr.) S/ 48
Con papas nativas fritas y ensalada campestre.

Salmón parrillero S/ 48
Con papa nativas fritas y ensalada de hojas frescas y piña.

LAS ALITAS (8PIEZAS)

Las bbq (dulce) S/ 36
Bañadas en nuestra salsa BBQ, acompañadas de papitas nativas fritas y ensalada coleslaw.

Las Ancestral (Pachamanquera) S/ 36
Maceradas en ajíes, cerveza negra, huacatay y chimichurri, acompañado de papitas nativas fritas y ensalada de hojas frescas y piña.

Las ayecum (superpicante) S/ 36
En salsa especial de ajíes serranos con papas nativas fritas y ensalada campestre.

Las cholitas (broaster) S/ 38
Con cobertura crocante de quinua, acompañada con papas nativas fritas fundidas en queso y ensalada fresca.

Las borrachitas (dulce) S/ 38
Bañadas en una jalea de fresa, arándanos y licor de coca, acompañadas de papitas nativas y ensalada fresca.

COCINA TRADICIONAL PERUANA DE AUTOR

Chicharrón de cerdo S/ 48
Camote frito, mote de maíz, zarza criolla y pan frito.

Picante de cuy
Papas sancochadas con salsa de ají panca, acompañado de mote de trigo y zarza criolla.
Medio cuy S/ 46
Cuy entero S/ 75

Crocante de cuy Ancestral
Con pastel de papa, ensalada campestre y uchucuta.
Medio cuy S/ 48
Cuy entero S/ 76

Chaufa de quinua y crocante de cuy
Nuestro cuy crocante con esencias orientales.
Medio cuy S/ 48
Cuy entero S/ 76

Lomo saltado S/ 58
Infaltable de la cocina peruana.

Lomo saltado con Quinotto S/ 59
El clásico a nuestro estilo, acompañado de cremoso de quinua al ají amarillo

Herencias del norte S/ 52
Seco norteño de asado de tira cocido a fuego lento, frijoles, zarza criolla y arroz.

Asado con puré S/ 48
En su salsa, puré de papa, arroz y zarza criolla.

Cau Cau de Taberna S/ 38
Un guiso infaltable de nuestra cocina peruana, cocinado a fuego lento, papitas, alverjita y su respectiva hierba buena, acompañado de arroz.

Jaca Cashqui (Sopa) S/ 44
Sopa tradicional ancashina de caldo de papa y ají panca, servido con medio cuy frito y toppins andinos.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Arroz y lechón crocante S/ 56
Al pisco y ají amarillo, criolla agridulce, plátanos bizcochitos y panceta crocante.

Chanchito al Cilindro S/ 48
Macerado en vino tinto, acompañado de papitas nativas fritas, ensalada de hojas frescas y piña, plátano al horno en reducción de vino tinto.

Panceta de lechón crocante S/ 54
Macerado en pisco quebranta y cocinado en caja china, acompañado de mote de maíz, zarza criolla, papas doradas y uchucuta.

Filet mignon S/ 60
Medallón de lomo fino a la parrilla en salsa de champiñones, papas nativas fritas y ensalada campestre.

Costillitas bbq (dulce). S/ 57
Tiernas y suaves en nuestra BBQ, con papas nativas fritas y coleslaw.

Solomillo caracino (dulce). S/ 48
Láminas de lomo de cerdo a la parrilla, servido con jalea de arándanos y fresas, acompañado con papas doradas y ensaladilla de arúgula y verduras encurtidas.

Quinotto
En salsa de ají amarillo y ensalada campestre.

Medallón de lomo fino (Parrilla) S/ 60
Medio cuy (Frito) S/ 58

Pechuga a la campesina S/ 53
A la parrilla, relleno con jamón, tocino y champiñones, fundido en queso mozarella, acompañado de papas nativas fritas y ensalada campestre.

Milanesa Napolitana S/ 49
Clásica de pollo, con papas nativas fritas y ensaladilla fresca.

Osobuco Rústico S/ 62
En vino tinto a cocción lenta, acompañado con risotto al pesto y espárragos a la parrilla.

Trucha a la pescadora S/ 48
En salsa de alcachofas, espárragos, langostinos y calamar, acompañado de papas doradas, cremoso de palta y quinua.

Trucha rellena S/ 48
Mix de quesos, tocino, espinaca y salsa de pimientos, acompañado con puré de papa y espinaca, cremoso de quinua y palta.

Salmón a la parmesana S/ 54
A la parrilla, fundido en queso mozarella, tocino y salsa de tomate, acompañado de risotto a la huancaína y vegetales a la parrilla.

Costillar & picante de chocho S/ 79
Costilla de res braceado a fuego lento, acompañado de un tradicional picante de chocho huaracino y un delicado toque de arúgula fresca.

NUESTROS POSTRES

Cheescake de frutos del callejón S/ 17

Tiramisú S/ 17

Pedidos para llevar S/ 3

BEBIDAS CALIENTES
(personal)

MATES (con canela, clavo de olor y naranja)

Muña	S/ 7
Manzanilla	S/ 7
Anís	S/ 7
Coca	S/ 7
Hierba luisa	S/ 7
Cedrón	S/ 7

CAFÉ
(Amazonas)

Espresso	S/ 7
Americano	S/ 7

REFRESCANTES
(personal 500 ml)

Limonada Clásica.	S/ 11
Limonada hierba buena Hierba buena, syrup de hierba buena y limón.	S/ 12
Kombucha Bebida fermentada no alcohólica de té negro.	S/ 12
Tropical cydonia Membrillo, syrup de piña y kiwi.	S/ 13
Chiklla fresh Pepino, limón y syrup de albahaca.	S/ 13
Kallpa berry Kombucha, syrup de arándanos, syrup de piña y tuna.	S/ 13
Doña Luisa Hierba Luisa, zumo de maracuyá y syrup de naranja.	S/ 13

GASEOSAS
(personal 296 ml)

Inca kola	S/ 7
Coca cola	S/ 7
Sprite	S/ 7
Fanta	S/ 7
Andea sin gas	S/ 7
Andea con gas	S/ 7

NUESTRAS CERVEZAS
(personal)

Delirium (red).	S/ 36
Cusqueña (trigo, dorada y negra).	S/ 12
Pilsen	S/ 12
Sierra andina (pachacutec, huaracina y shamán).	S/ 20
Almirante (preguntar variedades).	S/ 28
Jack vled (preguntar variedades).	S/ 22
Liefmans (fruittesse).	S/ 27

CÓCTELES CLÁSICOS

Margarita	S/ 28
Negroni	S/ 32
Gin & tonic	S/ 36
Mai tai	S/ 32
Dark and stormy	S/ 30
Scofflow	S/ 32
Clover club	S/ 30
Pisco sour	S/ 30
Mojito	S/ 30
Chilcano	S/ 24
Mocktail (sin alcohol).	S/ 22

CÓCTELES DE AUTOR

Tika sani (semi seco) S/ 33
Destilado de agave, licor de flores y toques cítricos.

Yurack puka tonic (refrescante) S/ 35
Gin afrutado, syrup de frambuesa, mixer de toronja y frutos rojos.

Don Agustín (semi seco) S/ 32
Licor de café, syrup de naranja y destilado botánico.

Chola fashion (dulce) S/ 34
Zumo de tuna, toques cítricos, crema de coco, durazno y licor de coca.

Qeqi (dulce) S/ 36
Licor de muña, crema de coco, syrup de naranja y granadilla.

Huascar (refrescante) S/ 32
Vino tinto, pisco moscatel, syrup de arándanos y mixer de toronja.

Huandy (refrescante) S/ 32
Vino blanco, pisco moscatel, syrup de naranja y mixer cítrico.

Conquista (semi seco) S/ 34
Licor de naranja, vodka de quinua, syrup de naranja, manzanilla y vermut rosso.

Mojigato (semi seco) S/ 34
Hierba buena, ron silver, syrup de arándanos, licor de muña, y limón.

Inka sunrise (refrescante) S/ 30
Ron blanco, pisco acholado, syrup de piña, jugo de pepino y syrup de albahaca.

Manto sagrado (semi seco). S/ 33
Vodka especiado, destilado de agave, syrup de naranja, zumo de limón y bitter.

Sallqa (aperitivo) S/ 33
Licor de caña, syrup de piña, jugo de membrillo y toques cítricos.

Cordillera blanca (aperitivo) S/ 36
Gin aromático, licor de sauco y vermut extra dry.

Tunqui (refrescante) S/ 30
Agave reposado, vino blanco, zumo de aguaymanto, syrup de albahaca, golpe de sal de maras y bitter de cocoa.

Ichiq ollco (picante) S/ 36
Aperol, destilado de ají mochero, y miel de agave

Inti de miel (aperitivo) S/ 34
Wisky honey, gin, bitter y miel de agave.

Kuntu tonic (aperitivo) S/ 38
Gin afrutado, toque cítrico, mixer floral y licor de sauco.

Curandero (caliente) S/ 25
Syrup cítrico herbal, licor de coca y licor de eucalipto.

VINOS

BLANCOS

Raíces Negras S/ 88
Moscatel de Alejandría – 2021
Perú - Cañete
Maridaje: aves y pastas.

Inspiration 1818 S/ 565
Pinot noir, pinot meunier y chardonnay
Francia - champan
Maridaje: Quesos tiernos y cremosos, marisco, cerdo, salmón especiado

Intipalka S/ 65
Chardonay - 2025
Perú - Valle de Ica
Pescados, mariscos, aves y pastas cremosas
Copa - s/18

Freíxenet S/ 91
Pinot Grigio – 2022
Italia – Véneto
Maridaje: mariscos, champiñones y aperitivos.

Billecart Salmon S/ 1599
Pinot noir y chardonnay - 2008
Francia - champán
Maridaje: Quesos tiernos y cremosos, mariscos, cerdos, pescados azules y salmón.

ROSADOS

Dido la Solución Rosa S/ 205
Cariñera, garnacha, tempranillo y macabeo - 2022
España - Montsant
Maridaje: Cerdo, mariscos, aves, vegetariana y aperitivos.

Rosa Salvaje (celebración) S/ 81
Sauvignon Blanc y Petit Verdot – 2021
Perú – Valle de Ica
Maridaje: pescado, aves y postres.

Nieto Senetiner Camila S/ 102
Malbec Rosé – 2022
Argentina – Luján de Cuyo
Maridaje: cerdo, mariscos y pulpo.

Intipalka S/ 63
Rose Syrah – 2023
Perú – Valle de Ica
Maridaje: cerdos, mariscos, y pulpo.

Raíces negras S/ 88
Quebranta – 2024
Peru - Cañete
Maridaje: orientales o chifa, cerdo en salsa dulce y jamón

TINTOS

Don Manuel S/ 129
Tannat – 2019
Perú – Valle de Ica
Maridaje: parrillas, quesos y picante.

Hanan S/ 330
Petit Verdot y Alicante Bouschet – 2022
Perú – Valle de Ica
Maridaje: carnes, parrilla y salsas intensas.

Marqués de Casa Concha S/ 127
Cabernet Sauvignon – 2013
Chile – Puente Alto
Maridaje: aves, ternera, carnes de caza y cordero.

El Enemigo S/ 163
Malbec - 2021
Argentina – Mendoza
Maridaje: Ternera, cerdo y cordero.

Cocodrilo Corte S/ 218
Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc y Merlot -2021
Argentina - Mendoza
Maridaje: aves, cordero y pastas.

Intipalka S/ 65
Syrah - 2025
Perú - Valle de Ica
Maridaje: Pastas, salsas especiadas y quesos intensos
Copa s/18

Marqués de Riscal Reserva S/ 127
Tempranillo
España – Rioja
Maridaje: ternera lechal, cordero y aves.

Roche - Audran S/ 135
Grenache, syrah y carignan - 2021
Francia - Cotes du Rhone
Maridaje - Ternera, carnes de casa y parrillas.

Psicodelico S/ 340
Grenache, bobal y cribatinaja - 2021
España - Zaragoza
Maridaje: Ternera lechal, pastas y aves

Batovi S/ 305
Tannat - 2017
Uruguay - Rivera
Maridaje: Carnes especiadas, parrillas y salmón



“Siente, vive y disfruta”

Ancestral