CASA CARBAJAL

ENTRADAS

- **CEVICHE MIXTO DE HERENCIA** ⭐ HOUSE FAVORITE 54

  Selección de mariscos frescos marinados en nuestra intensa leche de tigre, acompañados de camote glaseado, choclo tierno y crocante de calamar.
  Fresh seafood marinated in our bold leche de tigre, served with glazed sweet potato, tender corn, and crispy squid.

- **CEVICHE DE TRUCHA DE ALTURA** 48

  Trucha fresca del Valle Sagrado marinada en leche de tigre con ají amarillo y hierbas aromáticas, acompañada de camote y maíz tostado.
  Fresh Sacred Valley trout marinated in leche de tigre with ají amarillo chili and aromatic herbs, served with sweet potato and toasted corn.

- **CAUSA LA CONDESA JULIA** 43

  Suave causa de papa amarilla peruana rellena con langostinos flameados en pisco y chimichurri de hierbas andinas.
  Delicate Peruvian yellow potato causa filled with prawns flambéed in pisco, accompanied by Andean herb chimichurri.

- **ANTICUCHO DE ALPACA** 52

  Tiernos cortes de alpaca marinados en salsa anticuchera tradicional, servidos con papas andinas doradas y salsa criolla.
  Tender alpaca cuts marinated in traditional anticucho sauce, served with golden Andean potatoes and Peruvian criolla relish.

- **ENSALADA CARBAJAL** 41

  Selección de hojas frescas, mango, palta y pollo grillado con vinagreta de aguaymanto.
  Selection of fresh greens, mango, avocado, and grilled chicken with goldenberry vinaigrette.

- **PAPAS ANDINAS 1943** ⭐ HOUSE FAVORITE 42

  Crujientes papas nativas doradas acompañadas de chorizo artesanal, embutidos seleccionados y salsas especiales de la casa.
  Crispy native potatoes served with artisanal chorizo, selected cured meats, and special house sauces.



CASA CARBAJAL

SOPAS / SOUPS

- **CALDO ANDINO DE GALLINA / ANDEAN HEN SOUP** 46

  Reconfortante sopa de gallina de corral con huevo, papa andina, fideos artesanales y maíz crocante.

  Comforting free-range hen soup with egg, Andean potato, handmade noodles, and crispy corn.

- **SOPA DE QUINUA ANDINA** 39

  Nutritiva sopa de quinua con verduras frescas, papa amarilla y hierbas aromáticas de la región.

  Nutritious quinoa soup with fresh vegetables, yellow potato, and regional herbs.

FONDOS / MAIN COURSES

- **LOMO SALTADO CASA CARBAJAL** ⭐ House Favorite 67

  Lomo fino salteado al wok con cebolla roja, tomate y ají amarillo en salsa oriental de la casa, acompañado de papas crocantes y arroz blanco con choclo.

  Tender beef loin wok-seared with red onion, tomato, and ají amarillo chili in our signature oriental sauce, served with crispy potatoes and white rice with sweet corn.

- **OSSOBUCO AL VINO** 68

  Tierno ossobuco cocido lentamente en reducción de vino tinto, acompañado de puré cremoso de papa andina y arroz blanco con choclo.

  Tender osso buco slow-cooked in red wine reduction, served with creamy Andean potato purée and white rice with sweet corn.

- **CUY CHACTADO ANDINO ⭐ / SIGNATURE DISH** 99

  Tradicional cuy crocante aderezado con hierbas andinas, acompañado de rocoto relleno, papas doradas y salsa criolla.

  Traditional crispy guinea pig seasoned with Andean herbs, served with stuffed rocoto, golden potatoes, and Peruvian salsa criolla.

- **TRUCHA DEL VALLE SAGRADO EN COSTRA DE QUINUA** 65

  Filete de trucha en crocante costra de quinua roja y blanca, acompañado de puré cremoso y vegetales salteados.

  Trout fillet in a crispy red and white quinoa crust, served with creamy purée and sautéed vegetables.

CASA CARBAJAL

FONDOS / MAIN COURSES

- **TRUCHA EN SALSA DE MARISCOS** 65

  Filete de trucha dorado, bañado en cremosa salsa de mariscos flambeados al pisco peruano.

  Golden trout fillet topped with creamy seafood sauce flambéed in Peruvian pisco.

- **ARROZ CON MARISCOS FLAMBEADO AL PISCO** 58

  Arroz cremoso al estilo peruano con mariscos seleccionados flambeados al pisco.
  Creamy Peruvian-style rice with selected seafood flambéed in pisco.

- **ASADO PERUANO** ⭐ House Favorite 53

  Jugoso asado de res cocido a fuego lento, servido con puré de papa amarilla, arroz blanco con choclo y vegetales frescos.
  Juicy slow-cooked Peruvian roast beef served with yellow potato purée, white rice with sweet corn, and fresh vegetables.

- **RISOTTO DE HONGOS ANDINOS** 53

  Cremoso risotto al punto perfecto con selección de hongos salteados y queso parmesano.
  Creamy risotto cooked to perfection with sautéed mushrooms and Parmesan cheese.

- **FETTUCCINE A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO** 65

  Fettuccine en salsa huancaína cremosa con jugoso lomo saltado.

  Creamy huancaína fettuccine topped with juicy lomo saltado.

- **FETTUCCINE ANDINO AL AJÍ PANCA** 54

  Fettuccine artesanal en cremosa salsa de ají panca y pimientos asados, acompañado de jugoso pollo grillado.
  Handcrafted fettuccine in a creamy ají panca and roasted pepper sauce, served with juicy grilled chicken.

CASA CARBAJAL

PARRILLAS / GRILL SELECTION

ENTRADAS / APPETIZERS

- **HONGOS GRILLADOS AL HUACATAY / GRILLED MUSHROOMS WITH HUACATAY** 36
  Hongos grillados con finas hierbas andinas y toque de huacatay.
  Grilled mushrooms with Andean herbs and a touch of huacatay

- **ANTICUCHO MIXTO ⭐ RECOMENDADO**
  ANDEAN MIXED ANTICUCHO SELECTION ⭐ RECOMMENDED 42

  Selección de carnes a la brasa, servida con nuestra emblemática salsa andina de la casa. / A flavorful selection of flame-grilled meats, served with our signature Andean house sauce.

FONDOS / MAIN COURSES

- **PULPO A LA PARRILLA ⭐ RECOMENDADO**
  CHARCOAL-GRILLED OCTOPUS ⭐ RECOMMENDED 76

  Tierno pulpo al carbón, acompañado de caponata de vegetales y cremoso puré de papa. / Tender charcoal-grilled octopus, served with vegetable caponata and smooth, creamy mashed potatoes.

- **PARRILLA MIXTA / CLASSIC MIXED GRILL PLATTER** 45

  Selección clásica de carnes a la parrilla acompañadas de papas andinas y salsa de la casa. / Classic grilled meat selection served with Andean potatoes and our house sauce.

- **PARRILLA DOBLE 300G ⭐ MÁS VENDIDO**
  DOUBLE GRILL EXPERIENCE 300G ⭐ BEST SELLER 80

  Experiencia parrillera premium con cortes seleccionados y anticucho tradicional. / Premium grill experience featuring selected cuts and traditional anticucho.

- **PARRILLA CARBAJAL TRIPLE 500 G 🔥**
  CARBAJAL SIGNATURE TRIPLE GRILL 500G 🔥 120

  Selección especial de carnes a recomendación del chef (pollo, carne, chuleta de cerdo, chorizo y anticucho de corazón). / A premium chef's selection of grilled meats (chicken, beef, pork chop, chorizo, and beef heart anticucho).
  Ideal para compartir. / Perfect to share.

- **BURGER ANDINA CARBAJAL / CARBAJAL ANDEAN BURGER** 39

  Hamburguesa de 180 gr. con queso, huevo, tocino, tomate, lechuga y palta, acompañada de nuestras papas andinas crocantes.
  180 g burger with cheese, egg, bacon, tomato, lettuce, and avocado, served with our signature crispy Andean potatoes.

CASA CARBAJAL

MENÚ KIDS – 25
KIDS MENU – 25



- **NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS**
  Trocitos de pollo crocantes acompañados de papas fritas.
  Crispy golden chicken nuggets served with French fries.

- **MACARRONES CON SALSA DE QUESO / MAC & CHEESE**
  ⭐ House Favorite
  Pasta corta en cremosa salsa de queso.
  Short pasta in a rich and creamy cheese sauce.

- **MILANESA DE POLLO CON PASTA AL PESTO**
  CHICKEN MILANESE WITH PESTO PASTA
  Filete de pollo empanizado acompañado de pasta en salsa pesto.
  Breaded chicken fillet served with pasta tossed in a fresh basil pesto sauce.

POSTRES / DESSERTS

- **VOLCÁN DE CACAO DE QUILLABAMBA⭐ Postre estrella / Signature Dessert** 29

  Bizcocho tibio elaborado con intenso cacao de Quillabamba, de corazón fundente, acompañado con una bola de helado artesanal y servido al momento.

  Warm cake made with rich Quillabamba cacao, featuring a molten center, served with a scoop of artisanal ice cream and presented fresh

- **CHEESECAKE DE MARACUYÁ PERUANO** 25

  Cremoso cheesecake artesanal coronado con vibrante maracuyá peruano.
  Creamy homemade cheesecake topped with vibrant Peruvian passion fruit.

- **TIRAMISÚ DEL VALLE CUSQUEÑO** 24

  Clásico tiramisú con delicadas notas de café peruano y cacao fino, reinterpretado al estilo Casa Carbajal.

  Classic tiramisu with delicate notes of Peruvian coffee and fine cacao, reimagined Casa Carbajal style.

- **HELADOS ARTESANALES DEL PERÚ ARTISANAL ICE CREAMS OF PERU** 24

  Selección de helados artesanales inspirados en sabores del Perú.
  Selection of artisanal ice creams inspired by the flavors of Peru.



CASA CARBAJAL

CARTA DE VINOS

TINTOS

CASA PATRONALES GRAN RVA CARMENERE Chile · Carmenere · Intenso y especiado	**750 ML**	160
GRAN TINTO LAS TABLAS Perú · Blend · Frutos rojos y notas cítricas	**750 ML** **375 ML**	118 65
MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO España · Tempranillo · Reserva elegante	**750 ML**	160
TACAMA SELECCION ESPECIAL PVT Perú · Petit Verdot - Tannat · Estructura firme y madura	**750 ML**	140
INTIPALKA MALBEC Perú · Malbec · Frutal y equilibrado	**750 ML**	120
MONTESUR CARMENERE Chile · Carmenere · Sedoso y especiado	**750 ML**	120
VITTORIA ESTATE MALBEC Perú · Malbec · Aromas intensos y vainilla	**187.5 ML**	37

BLANCOS

VACA SAGRADA CHARDONNAY Argentina · Chardonnay · Fresco y elegante	**750 ML**	140
CASA SILVA SAUVIGNON BLANC Chile · Sauvignon Blanc · Herbal y vibrante	**750 ML**	135
LOMA NEGRA SAUVIGNON BLANC Chile · Sauvignon Blanc · Fresco y tropical	**750 ML**	130
BLANCO DE BLANCOS Perú · Blend · Suave y equilibrado	**750 ML** **375 ML**	130 75

ESPUMANTES

TACAMA ORQUIDEA NEGRA Perú · Espumante · Frutal y cítrico	**750 ML**	100
RICADONNA ASTI/RUBY Italia · Espumante · Dulce y refrescante	**750 ML**	128

CASA CARBAJAL

ALQUIMIA CERVECERA

BEERCOCKTAILS · TRANSMUTATION

CORONA ALQUÍMICA — 35

Tequila 1800, cordial de jengibre, Corona Extra y borde de ceniza de sal.

ELIXIR DORADO — 35

Oleo Saccharum de fresa, toronja, sal de Maras y Cusqueña Dorada.

BRUMA DEL VALLE — 35

Gin Andean, jarabe de hierbaluisa de la casa y Cusqueña Trigo.

TERCIOPELO NEGRO — 35

Shrub de frutos rojos & mantequilla, pisco y Cusqueña Negra. Sedosidad absoluta.

Coctelería cervecera de autor
Signature beer cocktails

CASA CARBAJAL

I. ALQUIMIA: COCTELERÍA DE AUTOR

- **ORIGEN & SOL** 32
  Maíz morado, frutos rojos, maracuyá sopleteada.

- **BRISA DEL VALLE** 35
  Muña, hierbaluisa, manzana, toque de tónica.

- **EL YUNQUE** 28
  Pisco macerado en café y cacao con Vermouth Rosso.

- **RAÍCES DE CUSCO** 28
  ⭐ Signature Cocktail
  Pisco, lúcuma, vainilla, algarrobina, sal de Maras.

- **ALIENTO DEL INTI** 32
  ⭐ Signature Cocktail
  Pisco especiado, piña asada, sahumado de canela.

- **ALQUIMIA TROPICAL** 32
  Ron de coco y piña, Oleo Saccharum.

- **EL QUINTO ELEMENTO** 35
  ⭐ Signature Cocktail
  Hierbas andinas y humo aromático

- **SECRETO DEL SHAMAN** 35
  Gin cardamomo, té negro, Palo Santo.

II. CÓCTELES CLÁSICOS / CLASSIC COCKTAILS

- **CHILCANO DE PISCO** 26
  Pisco, Ginger Ale premium, zumo de limón, hielo.

- **BOULEVARDIER** 28
  Bourbon Whiskey, Vermouth Rosso y Campari.

- **MARGARITA** 29
  Tequila, triple sec, limón y borde de sal.

- **CHIRULIN** 28
  La mezcla tradicional de la casa como toque secreto Alquimia.

- **PISCO SOUR** 28
  Quebranta, limón, clara, amargo de angostura.

- **TOM COLLINS / SAM COLLINS** 29
  Gin (o versión local), limón, azúcar, soda.

- **NEGRONI** 35
  Gin, Vermouth Rosso y Campari.

- **APEROL SPRITZ** 28
  Aperol, Prosecco, soda y naranja.

CASA CARBAJAL

III. CERVECERÍA

CUSQUEÑA DORADA 310 ml	13	CUSQUEÑA NEGRA 310 ml	13
CUSQUEÑA TRIGO 310 ml	13	CORONA	20
STELLA	20	ZENITH	20
EDELMAN	20	TROGLO	20

IV. CALIENTITOS & EXTRAS

CALIENTITO RAÍCES (TETERA) Pisco, muña, hierba luisa y cardamomo.	35
CALIENTITOS EL ARDIENTE (TETERA) Pisco con mango, canela, clavo de olor y limón.	35
LIMONADA CARBAJAL (VASO) Limonada de piña con toques de jengibre y coco.	15
CHICHA MORADA	15
AGUA SIN GAS / CON GAS	9
MOCKTAIL CARBAJAL	15
COCA-COLA VIDRIO	10
INKA KOLA VIDRIO	10
COCA-COLA ZERO 600 ML	15
INKA KOLA ZERO 600 ML	15
JUGO MARACUYÁ	15
JUGO FRESA	15
JUGO DE MANGO	15

V. CAFÉ

Café peruano de altura

AMERICANO	9
ESPRESSO	9
CAPPUCCINO	12
LATTE	12
MACCHIATO	10

VI. INFUSIONES

COCA, MUÑA, HIERBALUISA, ANÍS, MANZANILLA, HIERBA BUENA	**TAZA**	7
	JARRA	16