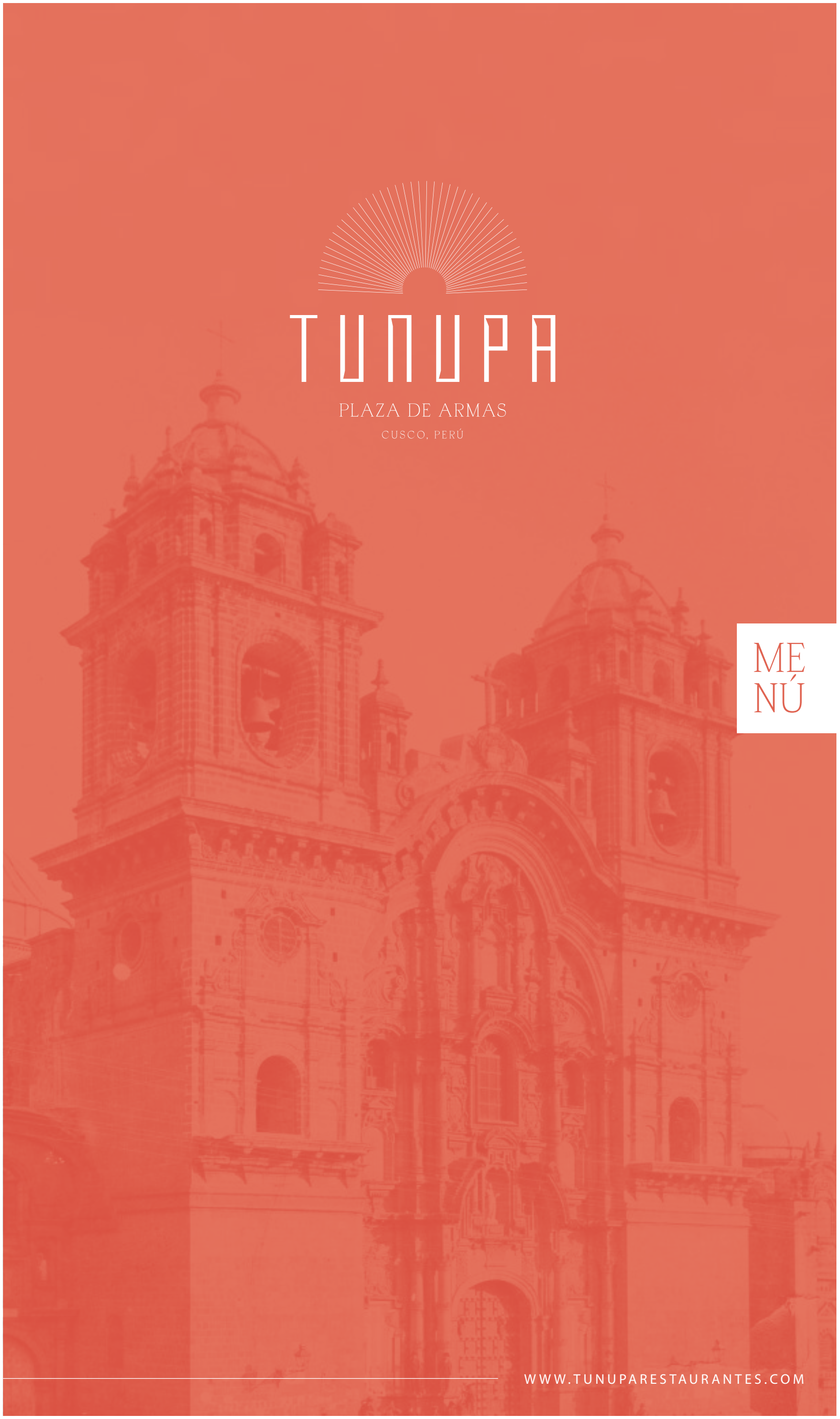
TUNUPA

PLAZA DE ARMAS

CUSCO, PERÚ



MENÚ

WWW.TUNUPARESTAURANTES.COM

NUESTRA HISTORIA

Detrás de cada plato de comida cusqueña existe una larga tradición pasada de generación en generación, que mezcla meticulosamente el folklore cusqueño con la herencia inca.

Tunupa nació bajo la idea de demostrar nuestra cultura milenaria Inca a través de la cocina y el arte, deleitando más de 20 años a los paladares del mundo.

Nuestra cocina busca combinar los elementos y aromas de nuestra tierra, para así recrear y contar las historias de nuestros ancestros a través de una experiencia culinaria que celebra los sabores y las tradiciones.

Desde las montañas de nuestro valle sagrado hasta el corazón de la ciudad del Cusco, Tunupa captura el espíritu de la cultura milenaria Inca y la hospitalidad de su gente.

Tunupa es gratitud y cariño en tu mesa.
Tukuy munaywan, tukuy Sonqoywan.

MENÚ

CÓCTELES DE AUTOR

MAITAI TUNUPA — S/40
Ron flor de caña, pulpa de piña, orgeat de maíz chullpi, limón

TUNUPA CAIPI — S/34
Vodka, maracuyá, limón, fresa.

INKA MULE — S/40
Vodka sky, tumbo, hierba buena, jarabe de kion, limón.

COLADA DEL VALLE — S/38
Ron flor de caña, licor de cacao, pulpa de maracuyá, pulpa de piña, crema de coco, limon, sal.

CAPITÁN TUNUPA — S/42
Pisco, vermouth, arandanos, limón, jarabe, agua tónica.

MATASOUR — S/40
Matacuy, licorelderflower, mandarina, limón.

MISKY COBBLER — S/40
Pisco, jerez, limón, naranja, miel, frambuesas y arándanos.

CHILCANO DE LA CASA — S/38
Pisco, maracuyá, naranja, hierba buena, agua con gas.

CÓCTELES CLÁSICOS

PISCO SOUR — S/34
Pisco, limón, clara de huevo.

APEROL SPRITZ — S/32
Aperol, Proseco, agua con gas.

MOJITO — S/36
Ron flor de caña, limón, hierba buena, agua con gas.

NEGRONI — S/40
Gin, Campari, Cinzano.

MENÚ

MOCKTAILS Y JUGOS

DETOX S/28
Zanahoria, naranja, kion, limón.

CITRIC Y BERRIES S/29
Frambuesa, naranja, miel, limón, hierba buena.

SALWACHA S/29
Pepino, manzana, albaca, piña.

MARACUYA ROYAL S/24
Fresa, maracuya, toque de vainilla.

BLUE VELVET S/23
Mango, arandanos, esencia de menta.

ANANA ORANGE S/22
Piña, naranja, hierba buena.

BEBIDAS FRÍAS

AGUA	S/9
GASEOSAS	S/9
CHICHA MORADA	S/14
LIMONADA	S/14

CERVEZAS

CERVEZA CUSQUEÑA (dorada, trigo, negra, doble malta)	S/16
STELLA ARTOIS	S/18
CORONA	S/18

CALENTITOS

PITEADO DE JAMAICA S/34
Pisco, te de flor de Jamaica, naranja, cítrico deshidratado.

COCACHA S/32
Infusión de coca, zumo de naranja, pisco.

TINTO DE INVIERNO S/36
Vino tinto, naranja, pisco, polvo de canela.

ENTRADAS

TIRADITO DEL VALLE — S/53
Tiradito de trucha de lago al ají amarillo con leche de tigre, palta asada, chalaquita, maíz chullpi y cushuro.

CHICHARRÓN DE TRUCHA — S/60
Crocantes trozos de trucha, chips de papa amarilla y yuca, crema de uchucuta, mayonesa acevichada.

PAPA A LA HUANCAÍNA — S/40
Papas nativas en dos texturas, salsa huancaína, tomate cherry, parmesano y huevo de cordoniz.

CEBICHE ANDINO — S/60
Dados de trucha, leche de tigre, rocoto verde, choclo, hierbas del Valle, puré de camote y costra de trucha crocante.

ENSALADAS

CESAR A NUESTRO ESTILO — S/42
Lechuga orgánica, pierna de pollo deshuesada, huevo escalfado, tomates cherry, lascas de queso parmesano, pan desmigado y salsa César.

ENSALADA TUNUPA — S/42
Mix de lechugas orgánicas, filetes de pollo empanizados con kiwicha, pimiento morrón, mango verde y reducción de maracuyá.

SOPAS

DIETA DE POLLO — S/34
Dados de pechuga pollo, fideo cabello de ángel, zanahoria, poro y hierbas del Valle Sagrado.

LAWA DE ALTURA — S/42
Crema de choclo del valle, hongos de temporada salteados, queso fresco a la plancha, chimichurri de hierbas del Valle, croutones.

SOPA CRIOLLA — S/38
Carne de res con aderezo criollo, cabello de angel, papas nativas, huevo escalfado, toque de leche.

PIZZAS

PIZZA TUNUPA — S/49
Dados de pechuga pollo, fideo cabello de ángel, zanahoria, poro y hierbas del Valle Sagrado.

PIZZA HAWAIANA — S/47
Crema de choclo del valle, hongos de temporada salteados, queso fresco a la plancha, chimichurri de hierbas del Valle, croutones.

PLATOS DE FONDO

TRUCHA TUNUPA — S/62
Filete de trucha a la plancha con puré de choclo al huacatay, chalaquita andina y quinoa atamalada en salsa de culantro.

PEPPER STEAK — S/66
Lomo de res laminado bañado con salsa de 4 pimientas, papas crocantes, huevo frito, crema de ajíes cusqueños, chimichurri andino, ensalada de arugula bebé.

RIGATTONI AL PESTO — S/49
Pasta con salsa de hojas orgánicas de albahaca y espinaca, acompañado con trozos de pollo y aire de parmesano.

LOMO ANTICUCHERO — S/66
Trozos de lomo fino bañado en salsa de anticucho peruano, acompañado con papas nativas y camotes dorados, uchucuta roja y chalaquita peruana.

ALPACA CON RISSOTO DE 4 QUESOS — S/69
Alpaca a la parrilla, acompañada con rissoto de 4 quesos y hongos andinos, cebolla caramelizada, crocante de turberculos andinos, aire de parmesano.

HAMBURGUESA TUNUPA — S/42
Doble hamburguesa de res, queso cheddar, aros cebolla a la plancha, papas crocantes y chutney de sachatomate.

LOMO SALTADO — S/64
Lomo en dados, tomates y cebollas salteados al wok con sabores orientales, huevo frito de codorniz, papas crocantes y arroz.

TALLARÍN SALTADO — S/62
Lomo, langostinos, tomates, cebollas, spaghetti, saltados al wok en aromas orientales, sillao, salsa de ostión y rodajas de ají amarillo tostado.

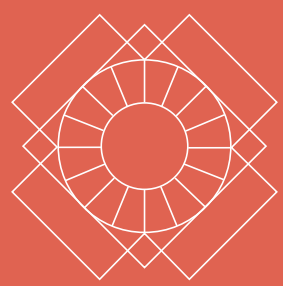
CANILLA DE CORDERO — S/69
Canilla de cordero cocida en chica de jora durante 12 horas, acompañado de picante de quinua, palta asada, chalaquita y toques de culantro.

PECHUGA A LA PLANCHA — S/47
Al grill, chimichurri de hierbas andinas, vegetales al carbón, zapallito italiano, berenjena, tomates y hongos silvestres, con papa frita amarilla.

ESPECIALES TUNUPA

CUY TUNUPA — S/80
Deshuesado al horno con rocoto relleno, pastel de papa con ají amarillo y ensalada criolla.

LECHONCITO CUSQUEÑO — S/69
Lechón la horno acompañado con humitas de la casa, pastel de papa andino y ensalada criolla.

TUNUPA

RESTAURANTE CULTURAL