

ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO \$ 9,200

Fresh fish ceviche: fish marinated in citrus juices.
Served chilled.

CEVICHE QUEPAY \$10,300

(Pulpo, ostion, camarón y pescado) Quepay house speciality ceviche: a delicious mixture of fish, octopus, pacific sea scallops and shrimp marinated in citrus juices

PULPO AL OLIVO \$9,300

Octopus in a creamy, black olive sauce

RISOTTO DE QUINUA \$7,200

Quinoa risotto with shrimp and mushrooms

TRILOGIA DE CEVICHE \$12,600

Ceviche trio: (Salsa amarilla, roja y verde) sampler of fish ceviche with rocoto pepper, cilantro and spicy sauces.

ROCOTO RELLENO \$8,700

Rocoto pepper stuffed with savory mix of finely-chopped beef, onion, potato, cheese and peanuts

PAPA A LA HUANCAINA \$5,100

Papas en cremosa salsa de queso con ají y mani

CEVICHE PESCADO Y CAMARÓN \$9,900

Fresh fish and shrimp ceviche

CEVICHE A LA BRASA \$11,200

Grilled Ceviche

TIRADITO DE PESCADO \$9,200

Boneless strips of fresh fish marinated in citrus juices.

PULPO A LA BRASA \$11,900

Grilled Octopus

CAUSA LIMEÑA \$5,600

(queso, leche, cebolla, papa, ají rojo) Layers of potato, tuna salad, tomato and avocado

TRILOGIA DE CAUSAS \$8,900

Causa trio: Shrimps, crab and octopus in a creamy black olive sauce)

ENSALADAS

SOLTERO DE QUESO \$ 4,400

Queso de cabra, cebolla, choclo, habas y papa cocida.

ENSALADA DE PALMITO \$4,400

Palmito, palta y perejil.

ENSALADA DE QUINUA \$4,400

Tomate, cebolla, palta y perejil

ENSALADA SURTIDA \$6,300

Fondo de alcachofa, champiñones, espárgagos, tomate, apio, choclo y lechuga.

SOPAS

SUDADO DE PESCADO \$10,700

Trozos de pescado, cebolla, tomate, aji rojo, vino, acompañado de arroz.

SUDADO DE LOMO \$11,800

Filete picado, cebolla, tomate, ají rojo, vino, acompañado de arroz.

SUDADO MIXTO \$11,100

Trozos de pescado y mariscos, cebolla, aji rojo, vino, tomate, acompañado de arroz.





EMPANADAS

AJI DE GALLINA \$8,600

Empanadas de pollo picantes.

CEVICHE \$8,600

Empanadas de ceviche de pescado.

QUESO \$5,400

Empanadas de queso.

QUESO / JAIBA \$5,700

Empanadas de queso y jaiba.

QUESO / OSTION \$5,700

Empanadas de queso y ostión.

QUESO / CAMARON \$5,700

Empanadas de queso y camarón.

CARNES

LOMO SALTADO \$11,800

Trozos de filete, cebolla, tomate, papas fritas, ají rojo, acompañado de arroz.

LOMO SALTADO CON RISOTTO DE CILANTRO \$12,100

SECO DE CORDERO \$11,900

Salsa a base de cilantro, acompañado de arroz y camote frito.

FILETE A LO MACHO \$11,900

Ostión, calamar, camarón y pulpo.

FILETE MISTI \$11,800

Salsa de vino con tocino y aceitunas verdes.

FILETE CHILI \$11,600

Tocino y ajo.

FILETE QUEPAY \$12,300

Champiñones, camarón y chorizo en salsa agri dulce.

FILETE GRILLE \$10,400

PIQUEOS

TABLA DE MARISCOS \$ 24,700

Ceviche de pescado, chicharrón de calamar, ostiones a la parmesana y pulpo al olivo.

TABLA QUEPAY \$21,000

Ceviche de pescado, arroz de mariscos y chicharron de pescado.

BROCHETAS MIXTAS \$9,900

6 brochetas de filete, pollo, cebolla, tocino y pimienta morrón

PESCADOS

PESCADO A LO MACHO \$10,700

Ostión, calamar, camarón y pulpo.

PESCADO EN SALSA DE OSTIÓN \$11,300

PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN \$10,900

PESCADO EN SALSA DE JAIBA \$10,800

PESCADO GRILLE \$9,700

ARROZ DE MARISCOS \$10,600

PICANTE DE PULPO \$10,900

Acompañado de arroz.

CHICHARRÓN DE PESCADO \$10,300

Trozos crocantes de pescado acompañado de papas doradas y tomate.

CHICHARRÓN MIXTO \$12,300

Calamar, pescado y pulpo, acompañado de papas doradas y tomate.



AVES

AJI DE GALLINA \$8,800

Pollo desmenuzado con salsa de aji, acompañado de arroz.

CHICHARRÓN DE POLLO \$7,300

Acompañado de papas doradas y tomate.

POLLO QUEPAY \$8,800

Relleno con camarones y alcaparras en salsa de queso.

POLLO GRILLE \$6,400

ACOMPAÑAMIENTOS INCLUIDOS

* ARROZ

* PAPAS FRITAS

* PAPA DUQUESA

* PAPAS SALTEADAS

* VEGETALES SALTEADOS

* LECHUGA / APIO

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BEBIDAS \$1,600

JUGOS NATURALES \$2,400

Mango, piña, frutilla, chirimoya, maracuyá y limonada.

CHICHA MORADA \$2,400

CAFÉ \$1,100

TÉ / AGUA DE HIERBAS \$800

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO \$4,200

TRILOGÍA DE SUSPIROS \$5,200

QUESO HELADO \$4,200

HELADO DE CAFÉ \$4,200

ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS

RISOTTO DE CHAMPIÑONES \$3,100

RISOTTO DE CAMARÓN \$3,500

RISOTTO DE MARISCOS \$3,500

RISOTTO CON CILANTRO \$2,900

PALMITO \$3,100

PAPA DUQUESA \$2,600

PAPA SALTEADA \$1,900

PAPAS FRITAS \$1,900

VEGETALES SALTEADOS \$2,400

PURE DE PAPAS \$2,300

ARROZ \$1,900

BEBIDAS CON ALCOHOL

CHILCANOS

CLÁSICO \$5,400

HOJA DE COCA \$5,400

CANELA Y CLAVO DE OLOR \$5,400

MENTA \$5,400

MARACUYÁ \$5,400

HIERBA BUENA \$5,400

JENGIBRE \$5,400

ARANDANO \$5,400

SOUR

- CATEDRAL \$6,700
- PISCO SOUR \$4,200
- COCA SOUR \$3,900
- MARACUYÁ SOUR \$3,900
- MANGO SOUR \$3,900
- WHISKY SOUR \$3,900
- AMARETTO \$3,900

COCTELES

- CAIPIRINHA \$5,100
- MARGARITA \$5,100
- PIÑA COLADA \$4,900
- CLAVO OXIDADO \$5,600
- PRIMAVERA \$5,100
- ZYROAL \$4,900
Vodka de Pera, Albahaca y arandanos
- MOJITO \$4,500

PISCO

- ALTO DEL CARMEN 40° \$4.700
- ALTO DEL CARMEN 35° \$4.200
- MISTRAL 35° \$4.200
- CHILCANO PISCO ORO \$5.900

GIN

- TANQUERAY \$4.900
- BEEFEATER \$4.500

RON

- BACARDI BLANCO (WHITE) \$4.400
- BACARDI DORADO (GOLD) \$4.400
- BACARDI LIMÓN (LEMON) \$4.500
- HAVANA BLANCO (WHITE) \$4.500
- HAVANA DORADO (GOLD) \$4.700
- HAVANA AÑEJO (AGED) \$5.200
- HAVANA 7 AÑOS (7 YEARS) \$6.300

WHISKY

- CHIVAS REGAL \$6.600
- JOHNNIE WALKER ETIQ. NEGRA \$6.600
- JACK DANIEL'S \$5.400
- JOHNNIE WALKER ETIQ. ROJA \$4.600
- BALLANTINES \$4.600

VODKA

- ABSOLUT \$4.900
- STOLICHNAYA \$4.500

BAJATIVOS

- DISARONO \$5.200
- BAILEYS \$4.600
- CAMPARI \$4.600
- DRAMBUIE \$ 5.200
- FRANGELICO \$5.200





CERVEZAS

CUSQUEÑA \$3,200

CORONA \$3,200

MILLER \$3,200

KUNSTMANN TOROBAYO \$3.400

ROYAL \$2.900

HEINEKEN \$2.900

VINOS BLANCOS

SAUVIGNON BLANC 750 ML

CASTILLO MOLINA, VIÑA SAN PEDRO \$13,900

CASILLERO DEL DIABLO, VIÑA CONCHA Y TORO \$ 11,100

GRAN TARAPACÁ, VIÑA TARAPACÁ \$11,800

SANTA EMILIANA, VIÑA CONCHA Y TORO \$6,900

CHARDONNAY 750 ML

MARQUÉS DE CASA CONCHA, VIÑA CONCHA Y TORO \$19.800

MISIONES DE RENGO RESERVA, VIÑA MISIONES DE RENGO \$ 11,200

GRAN TARAPACÁ, VIÑA TARAPACÁ \$11,800

MISIONES DE RENGO VARIETAL, VIÑA MISIONES DE RENGO \$8,200

SAUVIGNON BLANC 375 ML

CASILLERO DEL DIABLO, VIÑA CONCHA Y TORO \$6,400

SANTA EMILIANA, VIÑA CONCHA Y TORO \$ 4,900

COPA DE VINO (GLASS OF WINE) \$ 2,900

VINOS TINTOS

CABERNET SAUVIGNON 750 ML

- DON MELCHOR, VIÑA CONCHA Y TORO \$ 110,000
- TERRUNYO, VIÑA CONCHA Y TORO \$32,400
- MARQUÉS DE CASA CONCHA, VIÑA CONCHA Y TORO \$19,800
- GRAN RESERVA TARAPACÁ, VIÑA TARAPACÁ \$15,600
- CASTILLO MOLINA, VIÑA SAN PEDRO \$13,900
- CONO SUR, VIÑA CONCHA Y TORO \$11,300
- CASILLERO DEL DIABLO, VIÑA CONCHA Y TORO \$11,100
- GRAN TARAPACÁ, VIÑA TARAPACÁ \$11,800
- SANTA EMILIANA, VIÑA CONCHA Y TORO \$6,900

CABERNET SAUVIGNON 375 ML

- GRAN RESERVA TARAPACÁ, VIÑA TARAPACÁ \$8,600
- CASILLERO DEL DIABLO, VIÑA CONCHA Y TORO \$6,400
- SANTA EMILIANA, VIÑA CONCHA Y TORO \$ 4,900

SYRAH 750 ML

- CASILLERO DEL DIABLO, VIÑA CONCHA Y TORO \$11,100

MERLOT 750 ML

- TRÍO , VIÑA CONCHA Y TORO \$13,800
- CONO SUR, VIÑA CONCHA Y TORO \$11,300
- CASILLERO DEL DIABLO, VIÑA CONCHA Y TORO \$11,100
- GRAN TARAPACÁ, VIÑA TARAPACÁ \$11,800

CARMENÉRE 750 ML

- MARQUÉS DE CASA CONCHA, VIÑA CONCHA Y TORO \$19,800
- CASILLERO DEL DIABLO, VIÑA CONCHA Y TORO \$11,100
- MISIONES DE RENGO RESERVA, VIÑA MISIONES DE RENGO \$11,200
- GRAN TARAPACÁ, VIÑA TARAPACÁ \$11,800

