

FULL HOUSE

P E R U V I A N C U I S I N E

Machu Picchu

COCTELES DE CASA - HOUSE COCTAILS

AFRODITA **S/ 41.00**

Wisky, aperol, licor, manzana, pure, banana, jarabe agave, jugo de piña
Wiskey, aperol, apple liquour, banada pureé, agave syrup, pineapple juice.

FULL HOUSE TONIC **S/ 37.00**

Caña alta, Jarabe de cardomon, frangelico, agua tonica, limón.
Caña alta, frangelico, cardamom syrup, tonic water, lemon.

LA COLORADA **S/ 42.00**

Whisky, codial de mandarinas, biter de casa, jarabe de curcuma, sal de maras.
Whisky, tangerine mix, bitter house, passion fruit, turmeric syrup, maras salt

EL CUTUTU **S/ 39.00**

Matacuy, jarabe de eucalipto, naranja, maracuya, piña, huevo.
Matacuy, eucaliptus syrup, orange, passion fruit, pineapple, egg.

POBRE DIABLA **S/ 35.00**

Tequila, campari, salsa tamarindo, ají limo, clara de huevo
Tequila, campari, tamarindo sauce, chili pepper, egg

YANAMACHU (SANGRIA DE CASA) **S/ 33.00**

Vino tinto, aperol, pisco, cordial de mandarina, frutos picados.
Red wine, aperol, pisco, mandarina cordial, chopped fruit.

SAQRA WARMICHA **S/ 37.00**

Vodka, hierba luisa, limón, licor de manzana, jugo naranja, agua tónica.
Vodka, lemon, verbena, lemon, apple liquour, orange juice, tonic water

HOT MULA **S/ 31.00**

Caña alta, kión, te puro, miel y limón.
Caña liquor, ginger. tea, honey and lemon.

FULL HOUSE BEER **S/ 35.00**

Pisco, maracuya, amarato, jarabe de goma, cerveza artesanal (Amber, Ale).
Pisco, Passion fruit, amareto, simple syrup, beer artesanal (Amber, Ale)

LA 9 BEER **S/ 35.00**

Pisco, maracuya, aperol, jarabe de goma, cerveza artesanal doble ipa.
Pisco, passion fruit, aperol, simle syrup, artesanal beer double ipa.

BEBIDAS REFRESCANTES / SOFT DRINK

TIA SANTUSA **S/ 19.00**

Aguaimanto, maracuyá, fruto rojo y agua con gas.
Golden Berry, passion fruit, grenadine and soda wáter.

TRILOGIA - TRILOGY **S/ 19.00**

Jarabe, Hierba Luisa, piña, kión, zumo de limón y agua con gas.
Lemon grass, pineapple, ginger, lemon juice and soda wáter

LA PUNZADINA **S/ 20.00**

Piña, kión, limón, jarabe de curcuma, ginger ale.
Pineapple, ginger, lemon, ginger ale, turmeric syrup

AFRODISIACO **S/ 19.00**

Jarabe de eucalipto, zumo de naranja, limón, agua con gas
Eucaliptus syrup, orange juice, lemon, soda water

TODO TERRENO **S/ 19.00**

Jugo de frutos rojos, limón, kión, albahaca, agua con gas
Red fruit juice, lemon, ginger ale, basil, soda water

CHICHA MORADA - PURPLE CORN DRINK **S/ 20.00**

Chicha casera de maíz morado.
Purple corn drink

TE HELADO - ICE TEA **S/ 19.00**

puro, zumo de limón, jarabe de goma
Pure Tea, lemon juice, sun syrup

JACINTA ME LA LLAMO **S/ 21.00**

Hierba luisa, zumo de limón, jarabe de goma
Lemon gross, lemon juice, gym syrup.

COCTELES DE CASA - HOUSE COCTAILS

PISCO SOUR **S/ 31.00**

Pisco, Zumo limón, jarabe de goma, clara de huevo, amargo de angostura.
Pisco, lemon juice, syrup, egg white, angostura bitters

SOUR EXÓTICOS **S/ 35.00**

Macerados de fresa, maracuya, kión, aguaymanto, rosa, café, canela
Strawberry macerates, passion fruit, ginger, goldenberry, rosa, cake, coñee, cinnamon.

CHILCANO CLASICO **S/ 30.00**

Pisco, Zumo de limón, ginger ale, amargo de angostura
Pisco, lemon juice, ginger ale, angostura bitters

CHILCANOS EXOTICOS **S/ 33.00**

Macerado de fresa, maracuya, kión, aji limo, rosa, café, coca, aguaymanto, canela
Strawberry macerate, passion fruit, ginger ale, aji limo, roses, coñee, goldenberry, cinnamon.



Entradas / starters

CEVICHE DE TRUCHA / TROUT CEVICHE

S/ 46.00

Dados de filete de trucha marinados en zumo de limón y ajíes peruano, con camotes glaseados, choclo tierno y chulpi crocante en salsa de leche de tigre.

Diced trout filet marinated in lime juice and peruvian chili pepper, side of glazed sweet potato, sweet corn, chulpi corn and leche de tigre sauce.



LECHE DE TIGRE CLÁSICO /TRADITIONAL LECHE DE TIGRE

S/ 46.00

Fumet de pescado y mariscos, sal, pimienta, ajo, jengibre, jugo de limón, cilantro con trozos pequeños de trucha.

Fish and seafood fumet, salt, pepper, garlic, ginger, lemon juice, coriander, with small pieces of trout.

CAUSA TRILOGÍA / TRIO OF CAUSA

S/ 46.00

Napoleón de papas estrujadas con pasta de ají amarillo y limón, servidos con ceviche de trucha, pollo a la mayonesa y langostinos salteados

Layers of crushed peruvian potatoes mixed with yellow chili and lime, topped with trout ceviche, chicken mayonnaise and sauteed shrimp.



TIRADITO DE TRUCHA / TROUT PERUVIAN SASHIMI

S/ 46.00

Delicadas laminas de trucha en salsa de ají amarillo con camotes glaseados y tiernos dientes de choclo

Trout carpaccio slices over a creamy yellow chili sauce, side of glazed sweet potatoes sweet corn and diced avocado.

ROCOTO RELLENO CUSQUEÑO /ANDEAN STUFFED PEPPER

S/ 46.00

Rocoto confitado con relleno tradicional de carne de res y legumbres, acompañado de kapchi de hongos silvestres en salsa pomodoro.

Rocoto chili pepper confit and stuffed with meat ragout and vegetables, over a wild mushroom and broad bean cream topped with pomodoro sauce



CHOCLO CON QUESO / CORN AND CHEESE

S/ 46.00

Tierno choclo cocido con queso andino.

Large kernel andean corn with white peruvian cheese.



Sopas y ensaladas / soups and salads

SOPA ANDINA/ ANDEAN SOUP

S/ 46.00

trozos de pollo con quinua roja y blanca con vegetales andinos (habas, zanahoria, espinaca y papas) aromatizado con huacatay

Chicken strips with white and red quinoa with local vegetables (fava beans, spinach carrots and potatoes), scented with black mint.



DIETA DE POLLO / CHICKEN NOODLE SOUP

S/ 46.00

Carne de pollo con vegetales y fideos de angel.
Chicken slices with vegetables and angel pasta

ENSALADA TROPICAL DEL VALLE / FARMHOUSE SALAD SALAD

S/ 46.00

Langostinos salteados al vino blanco, con gajos de palta y mango, hongos ostra, tomates cherry, semilla de girasol y mix de mezclum bañados en vinagreta de maracuyá.
Grilled shrimp in white wine, mango and avocado wedges, oyster mushrooms, cherry tomatoes, mixed greens, sunflower seeds over passion fruit vinaigrette.



Vegetarianos y veganos / Vegetarian & vegans

CEVICHE DE CHAMPIÑONES / MUSHROOM CEVICHE

S/ 44.00

Hongos silvestres marinados en zumo de limón, y ajies con camote glazeado y granos tiernos de choclo.
Wild mushrooms, marinated in lime juice and chili pepper, with glazed sweet potatoes and sweet corn

MONTAÑA ARCO IRIS / RAINBOW MOUNTAIN

S/ 42.00

Ensalada de quinua de colores, tomates confitados, palta, encurtidos caseros y flores comestibles.
Mix of coloured quinoa salad, confit tomatoes, avocado, homemade pickles and micro greens..



PAPA A LA HUANCANA / "HUANCAYO" STYLE POTATOES

Papas cocktail de colores bañados en una salsa cremosa de de aji amarillo y queso. S/ 35.00
Boiled potatoes over creamy chili cheese sauce.



CREMA DE ZAPALLO / PUMPKIN SOUP

Crema de zapallo perfumada suavemente con kión, leche de coco, crema vegetal, tostadas y toques de aceite de oliva.

S/ 32.00

Gently scented with ginger: coconut milk, vegetable cream, crouton and olive oil.

ENSALADA CAPRESE / CAPRESE SALAD

Con rodajas de tomates frescos, queso mozzarella de casa, aceitunas y albahaca sobre una crema de salsa al pesto.

S/ 35.00

Fresh tomatos, mozarellla cheese, olives and basil, over creamy pesto sauce



MILANEZA DE BERENJENA / QUINOA CRUSTED EGG PLANT

Tajadas de berenjena empanizadas en quinua crocante acompañada de pure de coliflor, palta al olivo y salsa pomodoro.

S/ 35.00

Eggplant slices crusted with quinua, side of cauliflower puree, olive avocado and pomodoro sauce.

LASAÑA VEGETARIANA / VEGETARIAN LASAÑA

S/ 46.00

Con napoleón de verduras a la parrilla en salsa napolitana gratinada con queso mozzarella y parmesano. With grilled vegetables, neapolitan sauce and parmesan & mozzarella cheese gratin.



RAVIOLES DE QUESO RICOTA / RICOTA CHEESE RAVIOLIS

Ravioles hechos en casa con relleno de queso ricota, champiñones, albahaca, semilla de girasol, queso parmesano en salsa de pecanas

S/ 45.00

Home made raviolis filled with ricotta cheese, mushrooms, basil, sunflower seeds, parmesan cheese over ouse pecan sauce.

ÑOQUIS DE CASA / VEGAN HOMEMADE GNOCCHIS

Ñoquis caseros de papa amarilla con salsa napolitana, semillas de girasol y ajo crocante.

S/ 42.00

Chef's special yellow potato gnocchi with neapolitan sauce, sunflower seeds and crispy garlic.



HAMBURGUESA DE QUINUA / QUINOA BURGUER

Hamburguesa de quinua blanca y roja con lechuga, tomate, pepino, aros de cebolla y acompañado de papas fritas.

S/ 42.00

Vegetarian quinoa patty with lettuce, tomato, pickles, onion rings and side of french fries



Platos Principales / Main Courses

Q'OWE KANKA / BAKED GUINEA PIG

S/ 112.00

Cuy al horno marinado por 24 horas en huacatay, cocido lentamente al horno, acompañado de rocoto relleno, papas salteadas con vegetales al chimichurri.

Guinea pig marinated for 24 hours in black mint, slow cooked in oven, side of stuffed rocoto pepper, and sautéed potatoes with vegetables in chimichurri sauce.



CUY CHACTADO

S/ 68.00

Trozos crocantes de cuy empanizado con harina de maiz, acompañado de kapchi de zetas y salsa pepian

Crispy pieces of guinea pig breaded in corn flour, side of wild mushroom and broad bean cream and Pepian sauce.

KFCUY CUSQUEÑO / KFC STYLE GUINEA PIG

S/ 55.00

Cuy frito estilo americano con papas cocktail en salsa chimichurri y salsa criolla.

Fried Guinea pig with chimichurri potatoes and creole salad.



LOMO SALTADO / STIR FRY TENDERLOIN (BEEF OR ALPACA)

Lomo fino en tiras salteadas con cebolla, tomates y aji amarillo, con toques de salsa de soya y ostión, acompañado de arroz blanco y papas fritas.

Stir fry beef or alpaca tenderloin with onions, tomatoes, yellow chili peppers and soy sauce, side of white rice and french fries.

S/ 58.00

CAMINO DEL INKA/ HOUSE SPECIAL TENDERLOIN (BEEF OR ALPACA)

Lomo fino a la parrilla bañado en salsa de champiñones, acompañado de quinoto (guiso de quinua con vegetales, ají amarillo y parmesano)

Grilled tenderloin over mushroom sauce, side of Quinoa risotto

S/ 56.00



ABRAZO PERUANO / PERUVIAN HUG (BEEF OR ALPACA)

S/ 56.00

trozos de lomo fino, cebolla, tomate y aji amarillo al wok acompañado con pasta larga en salsa huancaína.

Stir fry tenderloin with onions, tomatoes and yellow chili and side of fettuccini pasta in Huancaína sauce (chili cheese sauce)



ALPACA A LAS BRASAS CON ÑOQUIS / GRILLED ALPACA WITH GNOCCHI

S/ 56.00

Jugoso filete de alpaca asado, acompañado de ñoquis andinos de papa en queso azul y salsa bechamel con rucula del huerto

Roasted alpaca filet, side of andean potato gnocchi in blue cheese and bechamel sauce with fresh arugula.

HAMBURGUESA CHOLA (RES O ALPACA), HAMBURGUER (BEEF OR ALPACA)

S/ 41.00

Hamburguesa de carne con pepinillos encurtidos, queso cheddar, tomates, mayonesa al ajo, aros de cebolla crocante y papas fritas.

Beef or alpaca burger with pickles, cheddar cheese, tomatoes, garlic mayonnaise, crispy onion rings and french fries.

TRILOGÍA CUSQUEÑA /SEAFOOD TRIO

S/ 66.00

un homenaje a la cultura culinaria de la costa peruana: Arroz con maiscos, ceviche de trucha y chicharrones de trucha con ensalada criolla, salsa tartara y salsa pollera. A tribute to the culinary heritage of the peruvian coast: Seafood rice, trout ceviche and breaded fried trout with creole salad, tartar sauce and pollera sauce.

HAMBURGUESA INTIHUATANA / TROUT BURGUER S/ 52.00

Hamburguesa de trucha, con queso edam, lechuga tomate y camote al perejil en pan multigrano.

Trout burger with edam cheese, lettuce, tomato and sweet potato in multigrain bread.

CHICHARRON DE CERDO / PERUVIAN STYLE PORK RINDS S/ 48.00

Crujientes trozos de panceta de cerdo servida con papas crocantes, ensalada de hierba buena y uchucuta (aji molido).

Crispy pieces of pork belly served with crispy peruvian potatoes side of mint salad and uchucuta(chili sauce).

AJÍ DE GALLINA / PERUVIAN SPICY CREAMED CHICKEN

S/ 52.00

Tiras de pollo en una salsa cremosa de ají amarillo, y pecanas sobre una capa de papas hervidas y acompañada de arroz blanco

Strips of chicken in a creamy yellow chili sauce and pecans over boiled potatoes and side of white rice.





FETTUCINI AL PESTO CON MILANESA DE POLLO S/ 56.00
/ CHICKEN FETUCCINI IN PESTO SAUCE

Pasta larga en salsa al pesto andino acompañado con milanesa de pollo y tomates cherry.

Home made strings of pasta with andean pesto topped with a deep fried chicken breast and cherry tomatoes



ARROZ CHAUFA DE POLLO / CHICKEN FRIED RICE S/ 41.00

Arroz salteado al wok con trozos de pollo y huevo en salsa de soya y aceite de ajonjolí.

Stir fry rice with chicken slices and egg in a soy sauce and sesame oil.



CHAUFA DE MARISCOS / SEAFOOD FRIED RICE S/ 66.00

Arroz salteado al wok con mix de mariscos, con pimientos, cebolla china, huevo en salsa de soya y semillas de ajonjolí.

Stir fry rice with seafood mix, bell pepper, chives, huevo, and egg in a soy sauce and sesame seeds.



ARROZ CON MARISCOS / PERUVIAN SEAFOOD RICE S/ 52.00

mariscos selectos mixtos con arroz y un aderezo intenso de aji, acompañado de ensalada criolla

White rice mixed with seafood mix and vegetables in a rich chili sauce and side of creole salad.

TRUCHA AL AJO Y LIMÓN / TROUT A LA MENIERE

Trucha a la parrilla aromatizada con finas hierbas servidos con un pure de papas y bañadas con salsa de ajo y limón

Grilled trout scented with fine herbs, side of mashed potatoes over a garlic and lemon sauce

PIZZAS

AL GUSTO / YOUR MAY

S/ 53.00

Arme su pieza con los ingredientes de su preferencia. de 4 a 5 ingredientes

Choose your favorites, up to 5 ingredients

ESPECIAL FULL HOUSE / FULL HOUSE SPECIAL

S/ 44.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, higos, tocinos fritos, albahaca y orégano

Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, gs, fried bacon, basil and oregano.

ESTILO MACHUPICCHU / MACHUPICCHU STYLE

S/ 41.00

Salsa de tomate, mozzarella, chorizo, tocinos crocantes, zetas y orégano.

Tomato sauce, mozzarella, chorizo, crispy bacon mushrooms and oregano

ISLA HAWAIANA / HAWAIANA ISLAND

S/ 40.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, piña, jamón inglés y canela

Tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple, English ham and cinnamon.

LA MOCHILERA

S/ 43.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, trozos de pollo, pimentón, champiñones y orégano

Tomato sauce, mozzarella cheese, chicken pieces, sweet pepper, mushrooms and oregano.

ENCANTO VEGETARIANO / VEGETARIAN CHARM

S/ 42.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, cebollas confitadas, zucchini, pimientos, tomates confitados, zetas y orégano.

Tomato sauce, mozzarella cheese, confit onions, zucchini, bell peppers, confit tomatoes, mushrooms and oregano

SILVESTRE CON 4 QUESOS / WILD WITH 4 CHEESE

S/ 45.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso de cabra, queso azul. queso parmesano, arugula silvestre toques de sauco y orégano.

Tomato sauce, mozzarella cheese, goat cheese, blue cheese, parmesan cheese, wild arugula and hints of elderberry and orégano.

REYNA MARGARITA / QUEEN MARGARITA

S/ 38.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca fresca, tomates confitados y orégano.

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, tomatoes confit and orégano.



POSTRES / DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE BROWNIE

S/ 31.00

Brownie de chocolate montado con un mouse de cacao del valle con toques de sal de maras

Chocolate brownie mounted with a cacao mousse from the valley with touches of maras salt.



FLAN DE LOS INCAS / FLAN OF THE INCAS

S/ 28.00

Flan de maca con salsa de espinaca y tierra de cacao chuncho

Maca root an with spinach sauce and chuncho cocoa

CHEESE CAKE DE MARACUYA / PASSION FRUIT CHEESE CAKE

S/ 28.00

Clásico cheese cake de maracuyá y triple sec con helado de su elección. /

Classic passion fruit cheese cake and triple sec with ice cream of your choice.



HELADOS DE CASA / HOME MADE ICE CREAM

S/ 27.00

Dos sabores de helado casero de su elección bañados con chocolate

Two avors of homemade ice cream of your choice dipped in chocolate

BUDIN DE YUCAS / YUCCA BUDIN

S/ 28.00

Delicioso budín de yucas sobre un butterscotch de mocca con ron, con tejas de ajonjolí.

Delicious cassava pudding on a mokka butterscotch with rum, with sesame seeds.



PICARONES ANDINOS / ANDEAN PICARONES

S/ 28.00

postre tradicional cuzqueños ,está hecho con masa de harina trigo ,mezclado con zapallo y camote bañados miel de chancaca

Traditional Cuzco dessert, made of wheat flour dough, pumpkin and sweet potato accompanied by honey made from chancaca sugar

FULL HOUSE

P E R U V I A N C U I S I N E

Machu Picchu