



REPÚBLICA
DEL PISCO
RESTAURANT & BAR

COMIDA





PIQUEOS

Papas
Bravas



CROQUETAS DE LA REPÚBLICA

Espectaculares croquetas rellenas de langostinos, jamón y queso, ají de gallina y lomo saltado. ¡Un manjar en la boca!

REPUBLICAN CROQUETTES

Spectacular croquettes stuffed with prawns, horn and cheese spiced chicken sauce and sautéed beef tenderloin. A mouthwatering delicacy!

s/46

CHICHARRÓN DE POLLO

Crocantes piezas de pollo, bañadas con salsa picante de la casa y salsa tártara. ¡Imperdible!

CHICKEN CRACKLINGS

Super crispy fried chicken pieces soaked in the spicy sauce of the house and tartare sauce. ¡You can't miss it!

s/38

Croquetas de
la República



Chicharrón
de pollo



CAUSITAS REPÚBLICA

Deliciosas mini causas de chicharrón de trucha, costilla de cerdo BBQ, chicharrón de cuy, lomo saltado y tartar de trucha.

REPUBLIC CAUSITAS

Delicious mini causas (stuffed mashed potato buns) with trout, BBQ pork ribs, quinea-pig crackling, sauteed loin and trout tartare.

s/44

ALITAS THAI

Alitas de pollo ahumadas y laqueadas con salsa thai picante de la casa, acompañadas con gajos de naranja y salsa de queso azul. ¡Recomendadas por el chef!

THAI CHICKEN WING

Smoked chicken wings glazed with hot thai sauce of the house, served with orange slices and blue cheese sauce. Recommended by the Chef!

s/38

Causitas
República



Alitas
Thai



Mini hamburguesas
de Alpaca



Brusquetas
Criollas



MINI HAMBURGUESAS DE ALPACA

Jugosas mini hamburguesas ahumadas con mantequilla y chimichurri casero con un toque de maracuyá, tomate, lechuga, acompañadas con papas nativas salteadas con ajo y perejil.

BRUSQUETAS CRIOLLAS

Mini brusquetas de lomo saltado, ají de gallina, rocoto relleno y chicharrón de trucha.

POLLO EMPANIZADO CON QUINUA

Crocantes cortes de pechuga de pollo empanizadas con un mix de quinua, acompañadas con una deliciosa reducción de maracuyá, rocoto y hierba buena.

BROCHETAS DE LOMO

Brochetas de lomo fino y zucchini al grill, bañadas en salsa pimienta, acompañadas con papas fritas salteadas y ensalada fresca.

PAPAS BRAVAS

Papas nativas en gajos; salteadas en mantequilla, ajo y perejil, sazonadas con nuestra sal picante y alioli.

MINI ALPACA BURGERS

Juicy, smoked mini burgers, with butter, homemade chimichurri sauce, tomato, lettuce, with a touch of maracuya fruit, served with sautéed andean potatoes with garlic and parsley on the side.

s/42

CREOLE BRUSCHETTE

Sautéed loin, stuffed chili pepper, fried trout with spiced chicken sauce mini bruschettas.

s/44

QUINOA BREADED CHICKEN

Crispy chicken breast pieces breaded in a quinoa mix, served with a delicious maracuya, hot pepper and mint herb syrup.

s/32

BEEF SKEWERS

Beef tenderloin an zucchini grilled skewers, coated in a pepper sauce, with sautéed potato fries on the side.

s/46

PAPAS BRAVAS

Local potato slices sautéed in butter, garlic and parsley, spiced up with our hot salt and aioli sauce.

s/24

ALITAS REPÚBLICA

Crujientes y jugosas alitas acompañadas de papas nativas salteadas en mantequilla, ajo, ají limo y perejil con un exquisito ají pachamanquero hecho con hierbas nativas.

ANTICUCHOS CRIOLLOS

Riquísimos anticuchos ahumados acompañados de papas doradas, choclo grillado, chalaquita y ají de la casa.

CHICHARRÓN DE CUY

Crocantes trozos de pulpa de cuy empanizados en panko, acompañado de yucas en tempura y salsas de la casa.

VEGGIE TAPAS

Mini panes pita, hummus, croquetas de garbanzo, queso mozzarella, lechuga y chutney de tomate sobre una delicada salsa pesto.

CHAMPIGNONES RELLENOS

Rellenos de queso azul y mozzarella en tempura, acompañados de salsa de la casa, rocoto, chimichurri y frescas hojas de albahaca.

REPÚBLICA CHICKEN WINGS

Crunchy, juicy chicken wings served with andean crispy potatoes sautéed in butter, garlic, limo chili pepper and parsley, with an exquisite pachamanca style chili pepper sause made with andean herbs.

s/42

CREOLE SKEWERS

Tasty smoked skewers with crispy baked potatoes, roasted corn and chalaquita and hot sauce of the house.

s/36

GUINEA-PIG CRACKLINGS

Crispy fried guinea-pig pieces breaded in panko, served with yucca in tempura and sauces of the house.

s/62

VEGGIE TAPAS

Mini pita bread filled with hummus, and chickpea croquettes, mozzarella cheese, lettuce and tomato chutney on top of a delicate pesto sauce.

s/38

STUFFED MUSHROOMS

Mushrooms stuffed with mozzarella and blue cheese in tempura, with a delicious chili pepper cream on the side with fresh basil leaves and chimichurri sauce of the house.

s/44

Alitas
República



MAKIS DE LA REPÚBLICA



Furai
Maki



Cusco
Rolls



Acevichado
Maki



FURAI MAKI

Rollos de arroz rellenos de langostinos furai, alga nori, palta, queso crema, bañado en reducción de maracuyá.

FURAI MAKI

Shrimp stuffed rice rolls furai, nori seaweed, avocado, cream cheese, soaked in a maracuya reduction.

s/39

REPÚBLICA MAKI

Masa de causa frita rellena de langostino furai, alga nori, queso crema, bañada en reducción de maracuyá y salsa teriyaki.

REPÚBLICA MAKI

Fried causa dough filled with prawns furai, nori seaweed, cream cheese soaked in a maracuya reduction, served with caramelized onion and teriyaki sauce.

s/39

ACEVICHADO MAKI

Rollos de arroz rellenos de trucha furai, palta y queso crema, coronado con tartar de trucha acevichada.

MAKI CEVICHE STYLE

Rice rolls stuffed with trout furai, avocado and cream cheese, wrapped in nori seaweed, topped with trout tartare, ceviche style.

s/38

CUSCO ROLLS

Rollos de arroz, rellenos de langostinos furai, palta y queso crema, láminas de trucha y salsa acevichada.

CUSCO ROLLS

Rice rolls stuffed with furai shrimps, avocado and cream cheese, trout slices and ceviche souce. ¡Exquisite!

s/42

PLATOS DE FONDO

Costillas
BBQ



COSTILLAS BBQ

Costillas ahumadas y bañadas con salsa BBQ especial de la casa, acompañadas con papas crocantes y ensalada orgánica del huerto.

BBQ RIBS

Smoked caramelized mini ribs in BBQ sauce, the house specialty, served with crispy potatoes and organic salad from the garden.

s/48

PECHUGA DE POLLO AL GRILL

Pechuga al grill acompañada de arroz con choco, puré rústico de papa huamantanga y ensalada fresca.

GRILLED CHICKEN BREAST

Grilled chicken breast served with rice and corn kernels rustic huamantanga mashed potato and a fresh salad.

s/36

CHAUFA DE QUINUA

Delicioso chaufa de quinua coronado con una tortilla de huevo, acompañado de verduras chinas salteadas al wok, pollo con BBQ de kión.

QUINOA CHAUFA

Delicious black and white quinoa chaufa (sautéed rice) with wok sautéed chinese vegetables on the side chicken, ginger barbecue sauce and pickles.

s/38



Chaufa de Quinoa

LOMO SALTADO

Finos y jugosos cortes de lomo de res salteados al wok, acompañados de arroz con choclo, papa nativa frita, huevo de codorniz y tempura de plátano bizcocho.

SAUTÉED BEEF LOIN

Fine and juicy beef loin cuts, wok sautéed, served with rice and corn, native potato fries, quail eggs, and banana biscuits in tempura.

s/44

Lomo
Saltado



CEVICHE A LA BRASA

Delicados cortes de trucha a la brasa acompañados de champignones al chimichurri, palta, choclo desgranado, maíz chullpi y camote, coronado con finos cortes de cebolla bañado de leche de tigre.

GRILLED CEVICHE

Delicate grilled trout cuts served with mushrooms coated in chimichurri sauce, avocado, corn kernels, chulpi corn and sweet potato, topped with fine cuts of white onion soaked in Leche de tigre.

s/44

Ceviche a
la Brasa



FETUCCINI A
LA HUANCAÍNA
CON LOMO

Perfecta combinación de
fettuccini en salsa a la huancaína
acompañado con nuestro clásico
lomo saltado ahumado al wok.

FETTUCCHINE A
LA HUANCAÍNA
WITH TENDERLOIN

Super combination of fettucine
with huancaína sauce served
with our savory smoked wok
sautéed beef tenderloin.

s/46



Fettuccini a la
Huancaína con Lomo

FETUCCINI AL PESTO
CON MILANESA
DE LOMO

Delicioso fetuccini al pesto
acompañado de una generosa
milanesa de lomo de res al panko.

FETUCCINE AL PESTO
WITH BREADED
TENDERLOIN

Delicious fettuccine in pesto sauce
served with a generous breaded
beef tenderloin in panko.

s/44

Fetuccini
al Pesto



TALLARÍN SALTADO ACRIOLLADO

Spaguetti acompañado de nuestro clásico lomo saltado ahumado al wok.

CREAOLE SAUTÉED SPAGUETTI

Spaghetti topped with our classic smoked wok sautéed beef.

s/44

LASAGNA VEGGIE

Lasagna vegetariana con una exquisita salsa de champignones, zucchini al grill, salsa pomodoro, queso mozzarella y queso parmesano, acompañado con trozos de pan al ajo.

VEGGIE LASAGNA

Vegetarian lasagna cooked in a champignon sauce with grilled zucchini, pomodoro sauce, mozzarella, and parmesan cheese with pieces of garlic bread.

s/46

ENSALADA DE LA REPÚBLICA

Mix de arúgula y lechugas, tomate cherry, palta, choclo, pepino, zucchini al grill, chutney de tomate con vinagreta de la casa y una deliciosa trucha al grill.

REPUBLICA SALAD

A mix of arugula and lettuce, tomatoes, avocado, corn, cucumber, grilled zucchini, tomato chutney with vinaigrette of the house dressing and a delicious grillet trout.

s/38

QUINOTO CON LOMO SALTADO

Mix de quinuas en un cremoso
quinoto a la huancaína, acompañado
de nuestro clásico lomo saltado.

QUINOTO WITH LOMO SALTADO

Mix of quinoas in a creamy huancaína
sauce quinoto, accompanied by our
classic lomo saltado.

s/46

Quinoto con
Lomo Saltado



ENROLLADO PACHAMANQUERO

Sabroso y crocante enrollado de pollo relleno de huacatay, queso crema y tocino, marinado con un aderezo pachamanquero todo acompañado con un puré andino y ensalada de nuestro huerto orgánico

PACHAMANCA ROLLES

Tasty and crispy rolled chicken stuffed with huacatay, cream cheese and bacon, marinated with a pachamanca dressing all accompanied (served) with an Andean puree and salad from our organic garden.

s/40



Enrollado
Pachamanquero

ARROZ MARISQUERO

Selecta mixtura de mariscos a la parrilla con chimichurri y aderezo parrillero de la casa, acompañados con un meloso arroz en salsa de mariscos y coronado con queso parmesano.

SEAFOOD RICE

Select mixture of grilled seafood with chimichurri sauce and the house grille dressing, served with a mellow rice in seafood sauce and topped with parmesan cheese.

s/42

CHICHARRÓN CUSQUEÑO

Crocantes y jugosos trozos de cerdo, acompañados de papas, camotes fritos y una fresca ensalada de cebolla y hierba buena.

CUSQUENIAN CHICHARRON

Crispy and juicy pork chunks, served with potatoes, fried sweet potatoes and a salad of onions and spearmint.

s/44

POLLADA REPUBLICANA

Sabrosa pierna de pollo marinada en ajíes y finas especias acompañada de papas doradas, una ensalada fresca y la infaltable ocopa.

REPUBLICAN POLLADA

Tasty chicken leg marinated in chili peppers and fine spices accompanied (served) by lightly fried potatoes, a fresh salad and a must have ocopa (chili sauce).

s/40

LOMO A LA PARRILLA CON FETUCCINI A LO ALFREDO

Jugoso lomo fino a la parrilla bañado con nuestro chimichurri de la casa, acompañado de un clásico, cremoso y sabroso fettuccini a lo Alfredo.

GRILLED LOIN WITH FETUCCINI ALFREDO

Juicy fine grilled loin bathed with our house chimichurri sauce, accompanied (served) by a classic, creamy and tasty fettuccini Alfredo.

s/44

SOPA MENESTRÓN


Sustanciosa sopa de res y albahaca, cocida por largas horas con insumos regionales y pasta al dente, coronado con queso parmesano.

MENESTRON SOUP

Meaty beef and basil soup, cooked for long hours with regional ingredients and al dente pasta, topped with Parmesan cheese.

s/32

Sopa
Menestrón





REPÚBLICA
DEL PISCO
RESTAURANT & BAR

