

# Saqra

Para empezar

## PIQUEOS

### Anticuchos 38

Los tradicionales de la abuela. Trozos de corazón tiernos marinados por doce horas acompañados de choclo, papas doradas y ajíes de la casa.

### Spring rolls (v) 38

Masa hojaldre tradicional, acompañados de crema de palta y miel. Pídelos rellenos de antipasto de carne o champiñones.

### Tapas (v) 28

Rellenas de pimientos morroneados, aceituna verde y cebolla acaramelada. Pídelas de carne, pollo o champiñones.

### Buñuelos de yuca (v) 28

Fina masa de yuca, bañados en mermelada de maracuyá. Pídelos de lomo o champiñones salteados al pisco.

## ENTRADAS

### Champiñones al ajillo (v) 28

Con su toque ahumado, en crema de ají amarillo y ajos confitados reposan estos hongos bebé, una delicia.

### Ocopa Saqra (v) 28

Ajíes amarillos curados, maní tostado, huacatay, hacen una crema para acompañar unas papas al vapor con aceituna y huevos al dente.

### Ensalada de estación

Mix de lechugas frescas, aros de cebolla blanca, tomate en dados y nuestro aliño de la casa.

Pídela con pollo 30  
Pídela con pescado 32

### Ensalada Saqra

Contundente y sabrosa; mix de lechugas, tomate, cebolla blanca y palta, acompañan esta ensalada champiñones, espárragos y rabanito.

Pídela con pollo 30  
Pídela con atún o salmón 40

### Ceviche de pescado 48

Láminas de pescado con Limón jugoso, ají limo, culantro y cebolla, acompañado con camote dulce y choclo tierno.

### Tiradito 45

Bastones de pescado enrollados en crema de ají amarillo con ají limo, culantro y su punto exacto de limón. No dejes de probarlo.

### Tartar de salmón 46

Con nuestra crema acevichada, pequeños cubitos de salmón con palta crean la compañía perfecta, pídelos con tostaditas al orégano.

### Causa limeña 32

Nuestra papa amarilla hace su trabajo con una crema sutil de ají amarillo y toques de limón, coronados con pollo deshinchado, apio y mayonesa de la casa.

### Causa olivada 36

Suave y sabrosa masa de papa amarilla con toques de ají limo y culantro, relleno de pescado y nuestra ligera crema olivada.

Para continuar

## FONDOS

### Lomo saltado 52

Flambeado con cebolla, tomate y ají amarillo con un toque ahumado. Acompañado de arroz con choclo y papas doradas. Pídelo de lomo, pescado o pollo.

### Ají de gallina 32

Muy tradicional y de antaño, crema de ají amarillo, pecanas, queso parmesano; este platillo te hará recordar.

## ARROCES

### Paella amazónica 52

Arroz bomba con sofrito de ají panca y cebolla tostada, chorizo y cecina con huevo frito hacen de este plato un manjar.

### Chaufa amazónico 45

Arroz frito con cecina tratada y chorizo ahumado, sachaculantro y ají dulce. Pídelo con platano maduro.

### Arrisotado tres quesos

Con base de ají amarillo, vino blanco, queso crema, parmesano y fundido. Este arroz mentiroso llega con presencia y cae bien.

Pídelo con atún 50  
Pídelo con lomo 52

## PASTAS

### Fetuccini a la huancaína

Ají amarillo hecho crema con queso crema y orégano envuelven esta pasta al dente.

Pídelo con atún 48  
Pídelo con lomo 52

### Tallarín saltado

Flambeado con cebolla, tomate y ají amarillo con un toque ahumado Saltado Al wok siempre con pasta larga, cebolla y tomate crujiente bien jugoso.

Pídelo de pollo 32  
Pídelo de lomo 48

(v) Opción vegetariana

### Atún pepper steak 45

Bastones de atún al fogón acompañados de ensalada fresca balanceada con vinagreta de pepino; una opción saludable.

### Osobuco con puré 50

Tiernos trozos de res a cocción lenta (doce horas) servidos en una cama de pure cremoso rústico de papa amarilla.

## LIGEROS

### Causa de verduras (v) 32

### Tabulé de quinua (v) 36

### Puré con vegetales (v) 36

### Ceviche de zucchini (v) 28

## BEBIDAS

### Agua Con gas, sin gas 10

### Gaseosas Coca Cola, Inca Kola 10

### Jugos naturales Fresa, piña o papaya 8

### Limonada 8

Hierba buena 10  
Frozen 12

### Maracuyá 8

Frozen 12

### Café

Americano 8  
Expreso 8  
Expreso doble 12  
Capuccino 12

## POSTRES

### Capuccino 22

### Ópera 22

### Cheesecake premium 22

### Volcán de chocolate 22

Para tomar

# BEBIDAS



---

## PISCO

---

Pisco Sour Clásico	30
Pisco Sour Maracuyá	30
Pisco Sour Chicha Morada	34
Pisco Sour Catedral	40
Pisco Punch	30
Chilcano Clásico	28
Chilcano Maracuyá	28
Capitán	28

---

## RON

---

Cuba Libre	28
Mojito Clásico	28
Mojito Maracuyá	28
Piña Colada	30
Daiquiri Clásico	32

---

## CERVEZAS

---

Cusqueña	15
Pilsen	15
Saqra Ipa	18
Qapaq Chunchu Red Lager	18
Qapaq Qolla America Premium Lager	18

---

## LIGEROS

---

Aperol Spritz	38
Tinto de Verano	26
Carajito	32
Gin Basil Smash	32

---

---

## GIN

---

Gin Tonic	34
Negroni	32
Long Island Ice Tea	42
Tom Collins	30
Gin con gin	30
Gin Blossom	38

---

## TEQUILA

---

Tequila Sunrise	32
Margarita	36

---

## VODKA

---

Vodka Tonic	32
Moscow Mule	38
Ruso negro	36
Ruso blanco	36
Madras	36

---

## WHISKY

---

Whisky en las rocas	38
Old Fashion	35
Manhattan	36

---



Consulta por nuestra carta de vinos y espumantes por botella o por copa.

---

Vinos & Espumantes

# BARRA SAGRA

---

## ESPUMANTES

---

Canals & Munné Insuperable	120
Canals & Munné Insuperable Semi seco	120
Reja Dorada Roble (2019)	130
Casarena 505 (2022) Malbec / Rose	150

---

## VINO TINTO

---

Casa Boher (2020) Malbec	160
Casarena 505 (2021) Malbec	120
Casarena 505 (2021) Malbec (Copa)	22
Casa Boher (2019) Cabernet Sauvignon	160
Ego Bodegas El Goru Gold (2018)	150
Zinio Street Art Collection (2021)	140
The Shop (2016)	380
Miura Mornng (2016) Pinot Noir	720
Bonanno (2018) Cabernet Sauvignon	290

---

## VINO BLANCO

---

Ego Bodegas (2021) Sauvignon Blanc	130
Viña Cartin Albariño (2021)	130
Casarena 505 (2022) Chardonnay	120
Casarena 505 (2022) Chardonnay (Copa)	22
Alma de Cattleya (2020) Chardonnay	280

---

