



# Knka

Aromas y sabores de nuestra tierra

## NOSOTROS

Nos dedicamos a cultivar y revalorar los insumos, las recetas, las tradiciones, los sabores y la historia de nuestra cultura Ancashina para el Perú y el mundo.

### Cuchikanka – Chancho Asado. 12.00

150 gr. de chancho al horno, acompañado de mote de maíz, ensalada criolla con hierbabuena y lechuga, con un rico mollete.

### Cuchikanka Especial. 20.00

250 gr. de chancho al horno, acompañado con papa huayro, mote de maíz, 01 choclo, ensalada criolla con hierbabuena y 01 pan.

### Picante de Cuy.

Cuy dorado acompañado de papas sancochadas y crema de ají dorado. 1/4 cuy 16.00  
1/2 cuy 30.00

### Jaca Cashqui (Sopa de Cuy).

Cuy sancochado, acompañado con papas y aderezo de ají amarillo. 1/4 cuy 16.00  
1/2 cuy 30.00

### Anticucho de chancho 12.00

3 brochetas de chancho ahumado, acompañado de 150gr. de papa y 100 gr. de mote salteado en salsa de asado.

### Jamón Serrano.

- 150 gr. de jamón serrano acompañado de papas sancochadas y ensalada criolla. 12.00
- 250 gr. de jamón serrano acompañado de papas sancochadas y ensalada criolla. 20.00

### Chicharrón de Chancho. 20.00

05 trozos de carne de cerdo, acompañado con mote de maíz, camote, papas amarillas doradas, ensalada criolla con hierba buena y cancha.

### Chaufa de Cuchikanka. 10.00

Trozos de chancho asado, 250gr. de arroz, huevo arrebosado con cebolla y condimentos chinos.

### Crema de habas o Shakui 12.00

Crema de harina de habas con huevo y hierbas aromáticas.

### Papacashqui 12.00

Sopa de papas con una mezcla de hierbas de la región y huevo.





**Trucha frita.** 15.00

Trucha de río, acompañada de papas crocantes y ensalada.

**Kamtsa Pichu.** 10.00

150 gr. de cancha, acompañada de jamón frito con huevo arrebosado y cebolla china.

**Tequeños de cuchikanka.** 15.00  
(12 unidades).

**Chocho Huaracino.** 8.00

200 gr. de chocho con tomate, cebolla roja, perejil, pimienta, comino y limón.

**Chocho Yungaino.** 8.00

200 gramos de Chocho con cebolla, perejil, sal y limón.

**Chocho Caracino.** 10.00

150 gramos de Chocho con cebolla, tomate, perejil, sal, comino y pimienta, acompañado con picante de papa (ají del picante de cuy).

**Chocho con Cushuro.** 10.00

Tradicional Chocho Huaracino (150 gr.), acompañado con ceviche de Cushuro.

**Chocho Kanka.** 12.00

150 gramos de Chocho acompañado con cebolla, tomate, perejil, zumo de limón con sal, comino, pimienta y cebiche de jamón o charqui.

## Platos de fines de semana y feriados

**Llunca con gallina** 18.00

1/8 de gallina sancochada con llunca (elaborada con trigo) y hierbas de la región.

**Caldo de gallina** 18.00

1/8 de gallina con papa amarilla, fideos y huevo sancochado.

**Puchero** 18.00

Trozos de pellejo de chanco acompañadas de col o repollo y finas hierbas aromáticas de la región.

**Conejo al horno** 18.00

Conejo de la zona acompañado con papas sancochadas y guiso de ají amarillo con finas hierbas.

## Otros platos

**Lomo saltado** 15.00

**Pollo a la parrilla** 20.00

**Chaufa de pollo** 10.00

**Chaufa mixto** 15.00

**Tamal de pollo/chanco** 3.00

**Tequeños clásicos** 10.00





## Sándwichs

Sándwich Kanka	12.00
Sándwich de asado	6.00
Sándwich de chicharrón	8.00
Sándwich de jamón	8.00
Sándwich de huevo	2.50
Sándwich de hot dog	2.50
Sándwich de queso	2.50
Sándwich de palta	3.00
Sándwich de huevo y hot dog	3.00
Sándwich de pechuga de pollo	5.00

## Gaseosas

Gaseosa de 1/2 litro	3.50
Gaseosa gordita/jumbo	4.50
Gaseosa de 1 litro	6.00
Gaseosa de 1 1/2 litro	7.50
Agua San Luis	3.00
Agua Soledano	2.00
Cerveza Cristal	7.00
Cerveza Pilsen	8.00
Cerveza Cusqueña	10.00

## Bebidas calientes

Café	3.00
<i>De cebada/ de habas/ pasado</i>	
Infusiones	2.50
<i>Muña/ Cedrón/ Hierba Luisa/ Manzanilla/ Anís/ Mate de Coca/ Toronjil/ Menta</i>	

## Jugos y Refrescos

	Vaso / Jarra
Chicha de Jora	12.00
Jugo de piña	4.00/10.00
Jugo surtido	4.00/10.00
Jugo especial	6.00/12.00
Jugo de papaya	4.00/10.00
Jugo de fresa	6.00/12.00
Jugo de fresa con leche	7.00/14.00
Naranjada	4.00/10.00
Limonada	4.00/10.00
Chicha morada	4.00/10.00
Maracuyá	4.00/10.00
Tropical	
<i>(Naranja, limón y maracuyá)</i>	6.00/12.00

## COCINA

Los mejores platos necesitan los mejores cocineros,  
Los mejores cocineros necesitan las mejores  
recetas regionales...

La fórmula perfecta para llevar a tu mesa las  
tradiciones de nuestra comida regional.



Kankas  
Cafe - D



[WWW.KANKAHUARAZ.COM](http://WWW.KANKAHUARAZ.COM)

[FB/KANKAHUARAZ](https://www.facebook.com/KANKAHUARAZ)



993 582 528

JR. GUZMÁN BARRÓN N°503 - CENTENARIO  
HUARAZ