

**DESDE  
2024**

# AKUNTA

# ARTE GASTRONÓMICO

**100%**

# CAJAMARCA





***AKUNTA FUE HIJO DE UN DIOS. DESCENDIENTE DE NAYLAMP***, EL FUNDADOR DE LOS PUEBLOS DEL NORTE, VIAJÓ HACIA LOS ANDES Y ALZÓ SU TEMPLO EN LA MESETA QUE HOY CONOCEMOS COMO MESETA DE AKUNTA. EN ESE LUGAR SE ERIGE ACTUALMENTE LA EMBLEMÁTICA CIUDAD DE CHOTA, CUYO NOMBRE PROVIENE ETIMOLÓGICAMENTE DEL VERBO MUCHIK "***CHOT***", QUE SIGNIFICA TEMPLO.

NO ERA SOLO UN NOMBRE, ERA UNA CONEXIÓN ENTRE LA COSTA Y LA SIERRA, ENTRE LA HISTORIA Y LA VIDA QUE LLEVAMOS DENTRO. HOY, ESE ESPÍRITU SIGUE LATIENDO EN LOS SABORES QUE CUENTAN HISTORIAS, EN LA ALEGRÍA QUE FLORECE COMO CARNAVAL Y EN CADA PLATO QUE NOS RECUERDA QUIÉNES SOMOS.

AKUNTA ES UN HOMENAJE A NUESTRAS RAÍCES Y CADA COMIDA, UNA FORMA DE VOLVER A CASA.



DE LOS MÁS PEDIDOS

# CHICHARRÓN CON MOTE<sup>39.90</sup>

CERDO CRUJIENTE RECIÉN SALIDO DEL FUEGO, SERVIDO CON MOTE O PAPAS Y SARSA CRIOLLA. SIMPLE, GENEROSO Y LLENO DE SABOR.

**FAMILIAR 74.90**

DE LOS MÁS PEDIDOS

# FRITO<sup>34.90</sup> CON CEVICHE

VÍSCERAS DE CHANCHO BIEN ADEREZADAS Y FRITAS AL MOMENTO, ACOMPAÑADAS DE PAPA GUISADA, CEVICHE DE TOYO Y MOTE. UN PLATO QUE SABE A CARNAVAL.

EL MÁS PEDIDO

# CUY FRITO<sup>89.90</sup>

CUY DORADO AL PUNTO PERFECTO, CROCANTE POR FUERA Y JUGOSO POR DENTRO, SERVIDO CON PAPA GUISADA Y SARSA CRIOLLA FRESCA. NUESTRO CLÁSICO MÁS CELEBRADO.

**MEDIO CUY 45.90**

## FRITANGUITA

**24.90**

VÍSCERAS DORADAS Y BIEN SAZONADAS, CON PAPA Y SARSA CRIOLLA. SABOR INTENSO QUE ABRE EL APETITO.

## ESTOFADO DE CUY

**39.90**

MEDIO CUY COCIDO LENTAMENTE EN Salsa CASERA DE ZANAHORIA Y ESPECIAS, CON PAPAS Y ALVERJAS. SUAVE, RECONFORTANTE Y LLENO DE TRADICIÓN.

## CECINA

**34.90 | FAMILIAR 69.90**

CARNE AHUMADA Y SABROSA, SERVIDA CON PAPAS O MOTE Y SARSA CRIOLLA. INTENSIDAD NORTEÑA EN CADA BOCADO.

## PAPA VERDE CON QUESO

**24.90**

PAPAS AL HUACATAY BAÑADAS EN CREMA VERDE Y QUESO FRESCO. EL ACOMPAÑAMIENTO QUE NUNCA FALLA.

## HIGADITO EN SARSA

**24.90**

HÍGADO DE CUY SALTEADO, ACOMPAÑADO DE PAPA Y MOTE. TRADICIÓN CON CARÁCTER.



TRADICIÓN QUE SE COMPARTE

EMBLEMA DE LA CASA

# CARNAVAL AKUNTA<sup>109.90</sup>

1/2 CUY , CHICHARRÓN, FRITANGUITA Y CEVICHE

EL DORADO DEL CUY, EL CRUJIENTE DEL CHICHARRÓN Y LA FRITANGA TRADICIONAL SE ENCUENTRAN CON  
LA FRESCURA DEL CEVICHE.  
UN RECORRIDO POR CAJAMARCA PENSADO PARA COMPARTIR.

LA FAVORITA DE LA CASA

# RONDA MUCHIK<sup>89.90</sup>

1/2 CUY, CHICHARRÓN Y FRITANGUITA

MEDIO CUY DORADO AL PUNTO EXACTO, ACOMPAÑADO DE CHICHARRÓN CRUJIENTE Y FRITANGUITA AUTÉNTICA, EN UNA  
EXPERIENCIA INTENSA Y EQUILIBRADA DISEÑADA PARA COMPARTIR SIN PRISA Y DISFRUTAR CADA MATIZ DE NUESTRA  
COCINA.

EL CARNAVAL DE LA COMIDA  
CAJAMARQUINA



100% CAJAMARCA

EL MÁS PEDIDO

# CALDO VERDE<sup>15.90</sup>

PREPARADO CON PAICO O HUACATAY, PAPA, QUESO Y HUEVO. CALIENTITO, AROMÁTICO Y LLENO DE HOGAR.

## CALDO DE GALLINA

20.90

GALLINA CRIOLLA EN CALDO SUSTANCIOSO CON FIDEOS Y HUEVO. ENERGÍA QUE RECONFORTA.

## CALDO DE MOTE

20.90

MOTE, FREJOL Y PATA DE CHANCHO EN UN CALDO LLENO DE CARÁCTER Y MEMORIA.

## SHURUMBO

20.90

SOPA ANCESTRAL CON PLÁTANO VERDE, YUCA, FREJOL Y CARNE DE CHANCHO. RAÍZ CAJAMARQUINA SERVIDA EN CADA CUCHARADA.

## CALDO DE PATA DE RES

20.90

CONCENTRADO Y SABROSO, CON PAPA, CEBOLLA CHINA Y HIERBAS AROMÁTICAS. TRADICIÓN QUE FORTALECE.

## CHOCHOCA CON GALLINA

20.90

SOPA ESPESA AL HUACATAY CON PRESA DE GALLINA CRIOLLA, ALVERJAS Y PAPA AMARILLA. SABOR PROFUNDO Y CASERO.



TRADICIÓN DEL NORTE

# CABRITO A LA NORTEÑA<sup>39.90</sup>

CABRITO MACERADO CON CHICHA DE JORA, AJÍ MIRASOL Y LOCHE,  
SERVIDO CON ARROZ. SUAVE, JUGOSO Y LLENO DE AROMA TRADICIONAL.

## ESTOFADO DE GALLINA

34.90

GUISO CASERO DE GALLINA DE CORRAL CON PAPAS Y AJÍ  
AMARILLO. CALIDEZ EN CADA BOCADO.

## ARROZ CON PATO

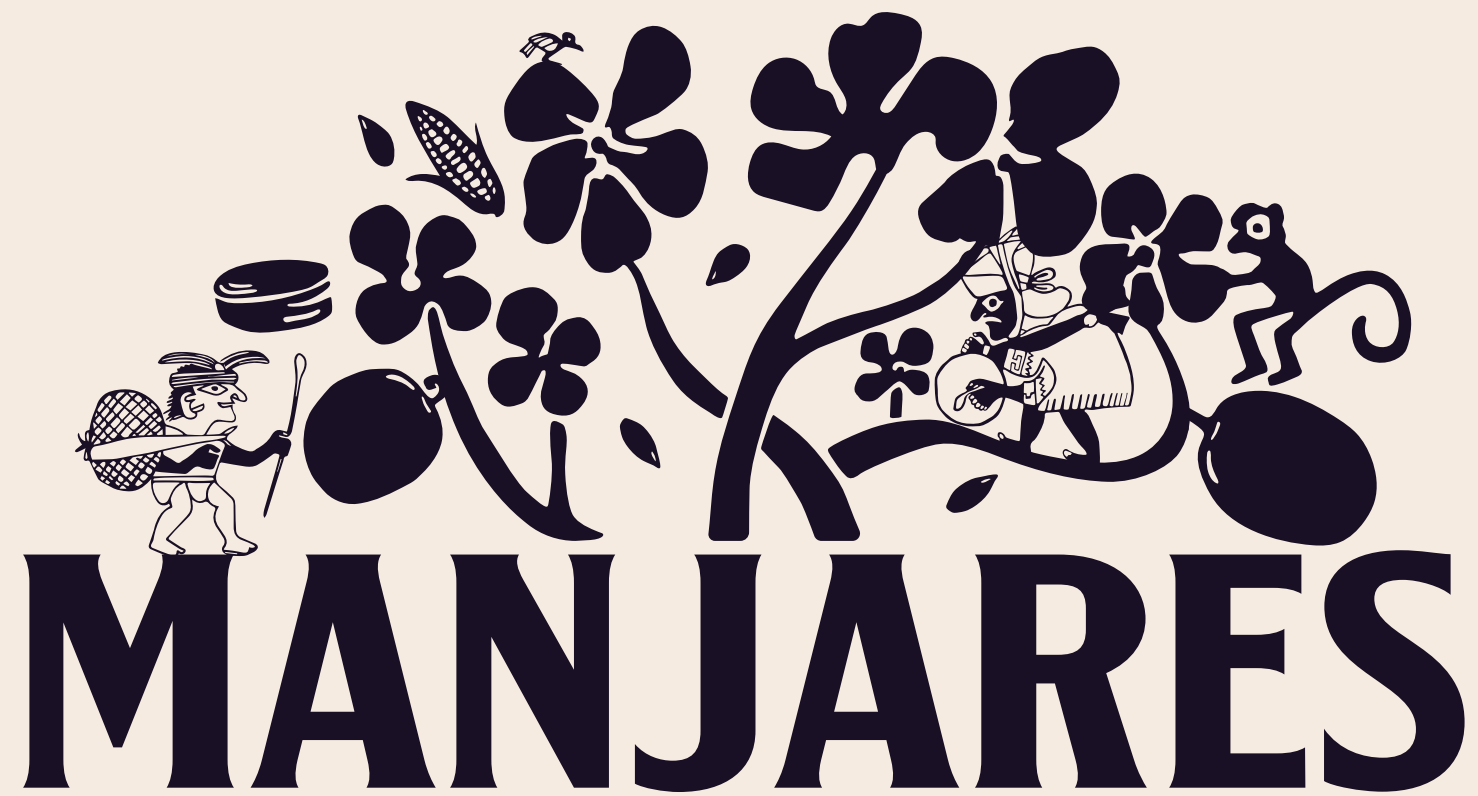
39.90

PATO MARINADO Y COCIDO CON CERVEZA NEGRA Y  
CULANTRO, ACOMPAÑADO DE ARROZ VERDE INTENSO.  
UN CLÁSICO QUE SIEMPRE REÚNE.

## ARROZ CON CHANCHO

34.90

CERDO DORADO SERVIDO CON ARROZ TIERNO Y BIEN  
SAZONADO. SIMPLE Y SABROSO.



100% CAJAMARCA

## HUMITAS

**6.90**

DE MAÍZ Y QUESO, SUAVES Y ENVUELTAS CON EL SABOR DE CASA.

## TAMALES

**6.90**

DE MAÍZ RELLENOS DE CHANCHO, TIERNOS Y RECIÉN HECHOS.

*EL MÁS PEDIDO*

# QUESILLO CON MIEL<sup>11.90</sup>

QUESILLO FRESCO BAÑADO EN MIEL DORADA.  
SENCILLO Y DELICIOSO.

## BUÑUELOS

**11.90**

CRUJIENTES POR FUERA, SUAVES POR DENTRO, SERVIDOS CON QUESILLO Y MIEL.

## CHIUCHE CON LECHE

**11.90**

DULCE TRADICIONAL DE CALABAZA Y CHANGACA CON UN TOQUE DE LECHE. PURO CARÍÑO CAJAMARQUINO.



100% CAJAMARCA

EL MÁS PEDIDO

# CHICHA DE JORA<sup>17.90</sup>

FERMENTADA DE MAÍZ Y TRADICIÓN, CON ESE SABOR PROFUNDO DE HISTORIA Y CARÁCTER. REFRESCANTE, AUTÉNTICA Y ESENCIAL EN LA MESA CAJAMARQUINA.

## CHICHA MORADA

16.90

MAÍZ MORADO, PIÑA, MANZANA, CLAVO DE OLOR, CANELA Y LIMÓN.

## CEBADA

16.90

DELICIOSA BEBIDA DE CEBADA, PIÑA, LIMÓN Y CANELA.

## MARACUYÁ

16.90

REFRESCANTE BEBIDA CONCENTRADA DE MARACUYÁ.

## AGUAS

5

SAN LUIS, SAN MATEO, CIELO.

## CERVEZAS

10

PILSEN, CUSQUEÑA DE TRIGO, DORADA Y NEGRA.

## GASEOSAS

5

INCA KOLA, COCA COLA.

