



'D
N
E
M



H O T E L
QHAWARINA

Bienvenidos

HOTEL QHAWARINA TIENE EL PLACER DE PRESENTAR SU MENÚ, CON
UNA VARIADA LISTA CULINARIA, PREPARADOS PARA PODER SER
PARTÍCIPES DE
UNA EXPERIENCIA POR LO ALTO EN LA ATENCIÓN Y SU PALADAR.

Experiencia

UNA DE NUESTRAS PASIONES ES QUE DEGUSTES CON TODOS TUS SENTIDOS Y DE
PRINCIPIO A FIN, CADA MOMENTO QUE DEJAS EN NUESTRAS MANOS; DESDE EL
RECIBIMIENTO, LA VISTA Y POR SUPUESTO, TODA LA GASTRONOMÍA QUE TENEMOS
PARA OFRECERTE.

La mejor

BUSCAMOS TAMBIÉN SOBREPASAR EXPECTATIVAS CON CADA INGREDIENTE E
INSUMO QUE ELEGIMOS PARA PREPARAR MINUCIOSAMENTE TODOS LOS PLATILLOS,
BEBIDAS Y POSTRES QUE PODRÁS ENCONTRAR EN ESTE MENÚ.



H O T E L
QHAWARINA



ENSALADAS

CESAR 25

LECHUGA, CROUTONES, SALSA CESAR, QUESO RALLADO, Y POLLO (OPCIONAL)

PREPARACIÓN: 15 MINS

ANDINA 25

MIX DE QUINUAS SALTEADAS CON VEGETALES ASADOS, TEJAS DE QUESO, CHIPS DE CHUÑO Y SALSA DE HUACATAYA

PREPARACIÓN: 15 MINS

MIX DE LECHUGAS 20

MIX DE LECHUGAS CON VEGETALES ENCURTIDOS

PREPARACIÓN: 15 MINS

SOPAS Y CREMAS

CONSOME JULIENNE 18

CON FILETE DE POLLO Y VERDURAS, FONDO DE POLLO, FILETE DE POLLO, VERDURAS SALTEADAS Y OREGANO

PREPARACIÓN: 15 MINS

CREMA DE TOMATE 15

TOMATE PROCESADO, HOJAS DE ALBAHACA, AJO, CREMA DE LECHE

PREPARACIÓN: 15 MINS

CREMA DUO 15

CREMA DE ZAPALLO CON ZANAHORIAS ASADAS, CHIPS DE CAMOTE Y TEXTURAS DE QUINUA AROMATIZADO CON RALLADURA DE NARANJA

PREPARACIÓN: 15 MINS

PLATOS FUERTES

RES

TOURNEDOS DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES O SALSA DE QUESO 50

ACOMPAÑADO DE VERDURAS FRESCAS EN JULIANA SALTEADAS EN MANTEQUILLA Y PAPA RIZOLADA

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

PIQUE A LO MACHO MEDIO 50 ENTERO 80

CARNE DE LOMO Y SALCHICHA, CEBOLLA, PIMENTON SALTEADO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, TOMATE, HUEVO Y LOCOTO

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

TABLITA QHAWARINA MEDIO 60 ENTERO 110

BIFE CHORIZO, FILETE DE POLLO, CHORIZO PARRILLERO. TRIPA ACOMPAÑADO DE ARROZ CON QUESO, PAPAS ESPECIALES, YUCA Y ENSALADA

PREPARACIÓN: 25 A 30 MINS

POLLO

PECHUGA DE POLLO AL CHIMICHURRI 45

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON CHIMICHURRI ACOMPAÑADO DE ARROZ CON QUESO, YUCA FRITA Y ENSALADA CRIOLLA

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

CERDO

COSTILLAS DE CERDO A LA BARBACOA O AL COÑAC 50

ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPAS Y ENSALADA DE REPOLLO BLANQUEADA CON TOQUES DE ZANAHORIA Y MAYONESA

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

PESCADO

TRUCHA AL VINO BLANCO Y ALCAPARRAS 55

FILETE DE TRUCHA CON SALSA DE VINO BLANCO Y ROQUEFORT ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPAS Y HORTALIZAS SALTEADAS AL AJILLO

PREPARACIÓN: 15 A 25 MINS

DE JUEVES A SABADO

PLATOS FUERTES

PASTAS

LASAÑA 50

SALSA BOLOÑESA GRATINADA EN LONJAS DE QUESO

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

SPAGUETTI ALFREDO 40

CHAMPIÑONES, VINO BLANCO, BECHAMEL, JAMON, QUESO, OREGANO

PREPARACIÓN: 15 MINS

FETUCHINI A LA CARBONARA 40

PASTA ACOMPAÑADO DE TOCINO, CEBOLLA Y SALSA CARBONARA

PREPARACIÓN: 15 MINS

VEGETARIANO

PIQUE VEGETARIANO 45

HONGOS, ZAPALLO, CEBOLLA, PIMENTON SALTEADO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, TOMATE, HUEVO Y LOCOTO.

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

LASAÑA VEGETARIANA 45

SALSA BOLOÑESA CON CARNE DE SOYA GRATINADA EN LONJAS DE QUESO

PREPARACIÓN: 15 MINS

SÁBADO Y DOMINGO CARNES A LA PARRILLA 500 GR

BIFE CHORIZO

CORAZÓN DE CUADRIL

PUNTA DE S

TIRA

CORTE A ELECCIÓN ACOMPAÑADO DE ARROZ CON QUESO, PAPAS FRITAS Y ENSALADA CRIOLLA

80

HAMBURGUESAS & SANDWICHES

CHEESE BURGUER 25

120 GR DE PURA CARNE ACOMPAÑADO DE QUESO CHEDAR, MAYONESA Y TOMATE EN RODAJAS; PAN SELLADO EN MANTEQUILLA PAPAS FRITAS Y SALSA QHAWARINA.

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

AMERICAN BURGUER 30

150 GR DE PURA CARNE ACOMPAÑADO DE QUESO CHEDAR, TOCINO, PEPINILLO, TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA, PAPAS FRITAS Y SALSA QHAWARINA

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

PICAÑA BURGUER 35

150 GR DE PURA CARNE ACOMPAÑADO DE QUESO PROBOLONE, TOCINO, PEPINILLO, TOMATES ASADOS, CEBOLLA GRILLADA, MAYOCHIMI Y PAPAS FRITAS

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

PORKBELLY 30

CHICHARRON DE PORKBELLY, CREMA DE AJI QHAWARINA, ENSALADA CRIOLLA ESTILO PERUANA CON PAPAS FRITAS

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

SANDWICH DE PIQUE 35

CARNE DE LOMO Y SALCHICHA, CEBOLLA, PIMENTON SALTEADO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, TOMATE, HUEVO Y LOCOTO TODO EN PAN PANINI

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

SANDWICH MIXTO 20

SANDWICH DE JAMON, QUESO, CHOCLITOS, MAYONESA TODO EN PAN MIGA ACOMPAÑADO DE PAPAS CHIPS.

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

SANDWICH DE LOMITO 30

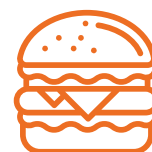
LOMO DE RES EN PAN BAGUETTE ACOMPAÑADO DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PAPAS FRITAS Y SALSA DE LA CASA.

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS

SANDWICH CLASICO 15

2 SANDWICHES DE JAMON, QUESO

PREPARACIÓN: 15 A 20 MINS



LOS TIEMPOS DE PREPARACIÓN PUEDEN VARIAR SEGÚN LA CANTIDAD DE PERSONAS Y VARIEDAD DE PLATOS



JUGOS NATURALES

PREPARACIÓN: 10 MINS

JUGOS DE TEMPORADA JARRA 20
FRUTA DE TEMPORADA, ALMIBAR SIMPLE 1/2 JARRA 15

FRUTILLA CON HUIRA HUIRA VASO 12
FRUTILLAS FRESCAS CON ALMIBAR DE HUIRA HUIRA

MARACUYA CON HIERBA LUISA VASO 12
PULPA DE MARACUYA CON ALMIBAR DE HIERBA LUISA

TUMBO CON CEDRÓN VASO 12
PULPA DE TUMBO CON ALMIBAR DE CEDRON

LIMÓN CON HIERBABUENA VASO 12
JUGO DE LIMON CON ALMIBAR DE HIERBABUENA

PIÑA CON EUCALIPTO VASO 12
PULPA DE PIÑA CON ALMIBAR DE EUCALIPTO

AGUA Y GASEOSAS

COCA COLA, FANTA, SPRITE	500 ML	8
	2 L	20
	3 L	25

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS	600 ML	8
-------------------------------	--------	---

AGUA MINERAL SIN GAS	2 L	15
-------------------------	-----	----

SALVIETTI	500 ML	5
	300 ML	3
	2 L	20

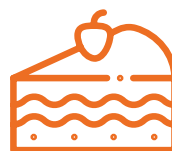
AGUA TÓNICA	500 ML	15
-------------	--------	----

POSTRES

TIRAMISU QHAWARINA	15
--------------------	----

HELADO	12
--------	----

PAVLOVA	12
---------	----



PRESURIZADOS

DARK ROAST, CAFÉ TRAÍDO DESDE CARANAVI- LA PAZ, SERÁ EL PROTAGONISTA DE CADA UNA DE ESTAS BEBIDAS, APORTARÁ CON SU SABOR Y AROMA INTENSO A CADA TAZA.

ESPRESSO (30 ML) SIMPLE 12

ES UN SHOT CORTO Y FUERTE DE CAFÉ EN EL QUE SE ENCUENTRA UN EQUILIBRIO EN LOS SABORES DULCE, ACIDO Y AMARGO, VIENE ACOMPAÑADO CON UN SHOT DE AGUA CON GAS DOBLE 14

ESPRESSO AMERICANO (230 ML) DOBLE 13

DOBLE SHOT DE ESPRESSO DILUIDO EN AGUA HERVIDA

MACCHIATO (45 ML) SIMPLE 12

CONSTA DE UN ESPRESSO MANCHADO CON UN POCO DE LECHE DOBLE 14

CORTADO (80 ML) SIMPLE 14

ES LA RELACIÓN MÁS CERCANA A UN 50% DE CAFÉ Y 50% DE LECHE DOBLE 16

CAPPUCCINO (230 ML) SIMPLE 16

BEBIDA TRADICIONAL QUE CONSTA DE UN SHOT DE ESPRESSO Y LECHE TEXTURIZADA MUY CREMOSA DOBLE 18

MOCACCINO (230 ML) SIMPLE 18

PERFECTA COMBINACIÓN ENTRE ESPRESSO, LECHE Y CHOCOLATE DOBLE 20

LATTE (300 ML) SIMPLE 17

ESPRESSO DILUIDO EN BASTANTE LECHE PARA SENTIR EL DULZOR DE LA LECHE Y EL CAFÉ DE MANERA SUTIL DOBLE 19

LATTE VAINILLA(300 ML) SIMPLE 18

DOBLE 20

LATTE CARAMELO (300 ML) SIMPLE 18

DOBLE 20

FLAT WHITE (200 ML) SIMPLE 18

DOBLE SHOT DE RISTRETTO CON LECHE TEXTURIZADA FINAMENTE CON MICROPARTÍCULAS DE CREMA

ESPECIALES DE LA CASA

ESPRESSO KOLPING 20

DOBLE ESPRESSO SERVIDO EN FRÍO CON ZUMO DE NARANJA

NUTELLATTE 22

DOBLE SHOT DE ESPRESSO CON NUTELLA Y LECHE TEXTURIZADA

RED LATTE 20

DOBLE SHOT DE ESPRESSO, FRUTILLA Y LECHE TEXTURIZADA

PIPPER MINT LATTE 20

DOBLE ESPRESSO, MENTA Y LECHE TEXTURIZADA

MATCHA LATTE 18

TÉ MATCHA ACOMPAÑADO DE LECHE TEXTURIZADA

CHAI LATTE 18

TÉ CHAI ACOMPAÑADO DE LECHE TEXTURIZADA

ESPRESSO CUBANO 14

DOBLE ESPRESSO CARAMELIZADO DILUIDO EN AGUA

MÉTODOS

DARK ROAST ES UN CAFÉ DE ESPECIALIDAD, TRAÍDO DESDE CARANAVI-LA PAZ, TIENE UN SABOR INTENSO, CON NOTAS A CHOCOLATE AMARGO Y MELAZA). PRUÉBALO EN LOS DIFERENTES MÉTODOS DE DESTILACIÓN CASEROS

CHEMEX 18

V60 18

PRENSA FRANCESA 18

AEROPRESS 18

SIPHON 22

MOKKA ITALIANA 22

LOS TIEMPOS DE PREPARACIÓN PUEDEN VARIAR SEGÚN LA CANTIDAD DE PERSONAS Y VARIEDAD DE PLATOS

BEBIDAS HELADAS

FRAPPÉ DE CAFÉ CON CHOCOLATE	20
BEBIDA FRÍA A BASE DE HIELO, CAFÉ ESPRESSO Y CHOCOLATE	
AFFOGATO	20
TRES PORCIONES DE HELADO DE VAINILLA ACOMPAÑADO DE UN DOBLE ESPRESSO	
FRAPPÉ DE FRUTA	15
CONSULTAR POR LAS FRUTAS DE TEMPORADA	

BEBIDAS CALIENTES

SUBMARINO	18
LECHE TEXTURIZADA ACOMPAÑADA DE UNA BARRA DE CHOCOLATE	
CHOCOLATE CALIENTE	18
COCOA CON LECHE TEXTURIZADA ACOMPAÑADA DE MALVA VISCOSAS	
INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS	15
INFUSIÓN ESPECIAL HECHA A BASE DE FRUTOS ROJOS DESHIDRATADOS Y 100% COMESTIBLES	

BEBIDAS FRÍAS

*TODOS ACOMPAÑADOS CON UN SHOT DE ALMÍBAR

TÉ HELADO (INFUSIÓN DE LA CASA A ELECCIÓN)	16
AMERICANO FRÍO	16
ICED FLATH WHITE	20
MATCHA FRÍO	20
LATTE FRÍO	20

BEBIDAS CON ALCOHOL

CAFÉ IRLANDÉS	27
ESPRESSO AMERICANO ACOMPAÑADO DE WHISKY IRLANDÉS ETIQUETA NEGRA, CORONADO CON CREMA DE LECHE Y CANELA	
SUCUMBÉ	22
BEBIDA TRADICIONAL BOLIVIANA, MEZCLA DE LECHE, CANELA, SINGANI Y AZÚCAR	
TÉ CON TÉ	18
TÉ CON CANELA, LIMÓN Y SINGANI ETIQUETA NEGRA	
CAPUCCINO BAILEYS	25
ESPRESSO DOBLE CON JARABE DE CAFÉ Y LECHE TEXTURIZADA CON CREMA BAILEYS	

CERVEZAS

POTOSINA PREMIUM / BOTELLIN	30
POTOSINA / BOTELLÍN	15
POTOSINA / 1 LITRO	35
HUARI / BOTELLÍN	15
HUARI / 620 ML	25
PACEÑA / 1 LITRO	30
PICO DE ORO / BOTELLÍN	15
CORONA / BOTELLÍN	20
SUREÑA SESQUI / BOTELLÍN	15

CERVEZAS ARTESANALES

BENDITA / LATA	25
BREW CRAFT / BOTELLÍN	25
MIURA / BOTELLÍN	25
BEERLOCHA / BOTELLIN	25

BOTELLAS

TANQUERAY	350
BEEFEATER	320
BLACK LABEL	500
RED LABEL	300
JACK DANIELS	450
CHIVAS REGAL	500
SANDY MAC	200
DON LUCHO DE ORO	500
CASA REAL NEGRO	180
SAN PEDRO DE ORO	180
FERNET BRANCA	180
HAVANA 7 AÑOS	250
HAVANA ESPECIAL	200
HAVANA RESERVA	220
FLOR DE CAÑA	200
RON ABUELO	200
SMIRNOFF	200
JAGERMEISTER	300
JOSE CUERVO TRADICIONAL	220
TEQUILA CON SABOR	200
VERMOUTH ROSSO / BIANCO	180

INCLUYE UNA GASEOSA O AGUA DE 2 LT

VINOS BODEGA ARANJUEZ

TERRUÑO TINTO / BLANCO / COPA	15
TERRUÑO TINTO / BLANCO / BOTELLA	60
TANNAT DUO TINTO / BLANCO	90
TANNAT	120
CABERNET FRANC	120
ALMA DE TANNAT	120
TANNAT ORIGEN	180
JUAN CRUZ	320

BODEGA CAMPOS DE SOLANA

ESTHER ORTIZ	320
TRI VARIETAL	180
MALBEC - CABERNET / BI VARIETAL	150
CABERNET - MERLOT / BI VARIETAL	150
TANNAT UNICO	120
CABERNET SAUVIGNON	90
MALBEC	90
MERLOT	90
RIESLING	90
ROSE	90

LOS TIEMPOS DE PREPARACIÓN PUEDEN VARIAR SEGÚN LA CANTIDAD DE PERSONAS Y VARIEDAD DE PLATOS

BODEGA KOHLBERG

UGNI BLANC	90
BSYRAH	290
MALBEC	150
CABERNET SAUVIGNON	110
STELAR	110
BICENTENARIO	110
DON JULIO	90

BODEGA LA CONCEPCIÓN

INFINITUM TINTO / BLANCO / ROSE	90
SALVAJE BLEND	120
CABERNET SAUVIGNON	120
MERLOT	120
CABERNET SAUVIGNON / CEPAS DE ALTURA	220
SYRAH / CEPAS DE ALTURA	220
TANNAT / CEPAS DE ALTURA	300

SHOTS

JOSE CUERVO	20
OLMECA	20
JAGERMEISTER	20
360°	25
TUMBO SHOT	20

MOCKTAILS

*(COCTELERÍA SIN ALCOHOL)

BLACK TEA SODA	25
BERRIES PUNCH FROZEN	25
VIRGIN PASSION	25
CINNAMON PUNCH	25
BANANA COLADA	25

COCTELERÍA CLÁSICA

NEGRONI	35
OLD FASHIONED	35
PENICILINE	30
TOM COLLINS	30
APEROL SPRITZ	35
MANHATAN	30
MARTINI	30
MARGARITA	30
PIÑA COLADA CLARIFICADA	30
BLODDIE MARY CLARIFICADO	30
MOSCOW MULE	30
GIN AND TONIC	30
MOJITO	25
CAIPIRINHA	25
BLACK LABEL	35
RED LABEL	30
CUBA LIBRE	30
VODKA	25
FERNET	25
CHUFLAY	25

NUESTRA COCTELERÍA DE AUTOR

7 PATAS

BS. 35 C / U

MUNAYPATA

COCTEL REFRESCANTE CON NOTAS DULCES Y ACIDAS, DONDE LA POTENCIA LA APORTA EL SINGANI TARIJEÑO Y ES LA MEZCLA PERFECTA ENTRE EL TUMBO, LOS CÍTRICOS Y UN AROMA AGRADABLE A HIERBA BUENA FRESCA, ESTE COCTEL REPRESENTA LA TRADICIÓN DE MUCHOS AÑOS EN NUESTRA CIUDAD.

K'URIPATA

ESTA MEZCLA HECHA A BASE DE RON, FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS Y ESPECIAS, LE DAN AL PALADAR UN GUSTO AGRADABLE, SE PUEDEN NOTAR PEQUEÑOS DESTELLOS DE CERVEZA Y EL TRADICIONAL MOCCOCHINCHI.

CH'ARQUIPATA

EL SABOR EQUILIBRADO Y REFRESCANTE QUE TIENE ESTE COCTEL, ES GRACIAS AL APORTE Y CON SABOR ÚNICO DE LA INFUSIÓN Y LA ELABORACIÓN A TRAVÉS DE UNA TÉCNICA EN CALIENTE A BASE DE WHISKY, VAINILLA Y NARANJA.

ALALAYPATA

LA VERSATILIDAD DEL VODKA Y EL MIX DE FRUTAS QUE ESTE COCTEL LLEVA, LE DA UNA FRESCURA MUY AGRADABLE AL PALADAR, CON UN DULZOR ESPECIAL DE REMOLACHA Y UN TOQUE DE SINGANI, QUE LE APORTA UNA SENSACIÓN DIFERENTE PARA PODER DISFRUTARLO.

KONCHUPATA

EL DESTILADO NACIONAL EN ESTE COCTEL LE DA UN TOQUE DULCE Y JUNTO A LAS NOTAS AMARGAS DEL VERMOUTH, HACEN LA COMBINACIÓN PERFECTA, MOSTRANDO FRESCURA Y FUERZA, EL SABOR Y LA TEXTURA LA APORTAN LAS FRUTILLAS FRESCAS.

SURAPATA

ESTE COCTEL SE DISTINGUE POR LA COMBINACIÓN DE SABORES ESPECIALES, COMO SON EL GINEBRA INFUSIONADO EN YERBA MATE Y EL PECULIAR AJENJO SUCRENSE, UN LICOR LIGERO DE SABOR ANISADO CON UN FONDO AMARGO DEBIDO A LAS HIERBAS QUE CONTIENE, ESTA MEZCLA SE COMBINA CON MIEL, JENGIBRE Y PARA LAS BURBUJAS AGUA GASIFICADA.

HUAYRAPATA

COCTEL DE UN COLOR MUY INTERESANTE, YA QUE UNO DE SUS INGREDIENTES ES EL APEROL, DE SABOR SINGULAR Y AGRIDULCE, QUE SE FORMAN A TRAVÉS DE INFUSIONES DE NARANJAS AMARGAS, HIERBAS Y RAÍCES, PARA EL DULZOR, USAMOS LA MIEL Y UN TUBÉRCULO DE COLOR ANARANJADO, QUE ES LA ZANAHORIA, YA QUE LE APORTA BASTANTE VITAMINA A Y MUCHÍSIMO SABOR.

LOS TIEMPOS DE PREPARACIÓN PUEDEN VARIAR SEGÚN
LA CANTIDAD DE PERSONAS Y VARIEDAD DE PLATOS



HOTEL
QHAWARINA

