



PACHAMAMA

PERUVIAN RESTAURANT



PACHAMAMA

PERUVIAN RESTAURANT





SALADS

Caesar Salad 11.5€

Classic Caesar salad with lettuce, Parmesan cheese, croutons, and grilled chicken, dressed with our Caesar sauce

Chef's special

Oriental Salad 10,5€ 🌶️

A refreshing blend of lettuce, radish, tomato, avocado, pomegranate, cilantro, cucumber, and shallots, dressed with soy sauce, sesame oil, and sriracha

Mezclum Salad 10.5€

Mixed lettuce, asparagus, artichokes, avocado, and green apple, topped with fresh mozzarella sticks and garnished with our house recipe honey mustard



EXTRAS

Chicharrón

Sandwich 7€ ★ 🌶️

Hearty sandwich of crispy fried Iberian pork belly, served on crystal bread with fried sweet potato slices and lightly spiced sarsa criolla

Sweet Potato 6€

Delicious glazed sweet potato

Chips 6€

Classic fries, golden brown and crispy on the outside, soft and fluffy on the inside

Salad 6€

Refreshing salad with a variety of fresh vegetables

Rice 6€

Fluffy garlic white rice

Pachamama

Sandwich 7€

Sandwich with crispy Iberian pork belly, served on crystal bread with tartar sauce

Piqueo de

Chancho 10€



PACHAMAMA

PERUVIAN RESTAURANT



Pachamama, que en quechua significa "Madre Tierra", representa el respeto y gratitud hacia la tierra que nos brinda sus frutos. Esta misma filosofía la llevamos a cada uno de nuestros platos.

Aquí podrá disfrutar de una auténtica cocina peruana, llena de sabor, color y texturas. Nuestra comida es totalmente casera y está elaborada con ingredientes de calidad, además de mucho amor y cariño. Cuando iniciamos esta aventura, teníamos un objetivo claro: traerle un pedacito de nuestro querido Perú a Estepona.

Bienvenidos a Pachamama. Que disfrute de la experiencia.



*escanee
para descubrir
nuestros platos*



PACHAMAMA

PERUVIAN RESTAURANT





ENTRANTES

¿Un cevichito?

Ceviche de Lubina 16.5€ ★ 🌶️

Láminas de lubina marinadas en leche de tigre, zumo de lima, ají rocoto, cebolla roja y cilantro servidos con camote, choclo y maíz

Ceviche Mixto 19.5€ ★ 🌶️

Mixtura de pulpo, pescado y gambas marinados en leche de tigre, zumo de lima, ají rocoto, cebolla roja y cilantro servidos con camote, choclo y maíz

Salmón Acevichado 18€ 🌶️

Cubos de salmón marinados en leche de tigre, zumo de lima, aceite de oliva y sésamo servidos con aguacate coronado, rábanos baby y germinados de temporada

Tiradito de Lubina 15€ 🌶️

Lomo de lubina fileteado al estilo sashimi, marinado en leche de tigre tradicional, cilantro, zumo de lima y ají amarillo peruano servido con choclo y camote

Leche de Tigre 12€ 🌶️

Refrescante marinado cítrico peruano utilizado en ceviche con sabores de lima, cebolla, cilantro, ají limo, lubina fresca y maíz

Yuquitas a la Huancaína 7.5€ ★

Yuca frita crujiente servida con salsa cremosa de ají amarillo, queso y leche

Papa a la Huancaína 6.5€ ★

Papa hervida y servida en rodajas, huevo de codorniz y aceituna peruana con salsa cremosa de ají amarillo, queso y leche

Tequeños Peruanos 8.5€ ★

Aperitivo delicioso de masa estilo wantán rellena de queso y acompañado de guacamole (6 uds.)

Causas de Pollo/

Langostino (+1€) /Acevichada (+1€)

13.5€ ★

Puré de papa sazonado con lima y ají amarillo relleno de pollo, gambas o acevichada, coronado con aguacate y sus respectivas salsas

Cóctel de Gambas y Aguacate 13€

Gambas sobre mezcla de lechugas con salsa de la casa servidas con aguacate flambeado, rábano, y coronadas con gajos de naranja y germinados de temporada

Conchas a la Parmesana 16.5€ ★

6 uds. de vieiras al horno con gratinado de queso parmesano flambeadas en mantequilla Batayaki y servidas en su propia concha

Anticuchos de

Corazón de Ternera 13€ ★

Dos brochetas de corazón de res marinadas durante 24 horas, asadas a la parrilla y servidas con papas doradas y maíz aromatizado con mantequilla y especias

Chicharrones de Calamares 12.5€

Aros de calamares fritos crujientes acompañados de nuestra salsa tártara



MAIN DISHES

Wok cooking

Lomo Saltado 19.5€ ★

Traditional Peruvian dish with beef tenderloin sautéed with onions, tomatoes, garlic, cilantro, soy sauce, and oyster sauce, served with fries and rice

Tallarín Saltado 19.5€ 🌿

Peruvian-Oriental fusion dish with noodles sautéed with Lomo Saltado, bell peppers, red onion, garlic, broccoli, mushrooms, carrots, cilantro, soy sauce, and oyster sauce, topped with spring onions and seasonal sprouts

Tallarín a la Huancaína con Lomo Saltado 21€

Noodles seasoned with Huancaína sauce combined with Lomo Saltado

Tenderloin Tacu Tacu 21€

Beans and rice toasted in bacon, mixed with egg and topped with Lomo Saltado

Chaufa Rice 17.5€ 🌿

/ Mixed Chaufa 19.5€ ★

Peruvian-Oriental fusion stir fried rice with bell peppers, eggs, oyster sauce, soy sauce and your choice of shrimp, check, beef, pork or mixed combination

Seafood Rice 21.5€

Risotto-style rice with a mix of octopus, shrimp, squid rings, and scallops, garnished with house sauce, cilantro, bell peppers, peas, corn, and Parmesan cheese

From the sea

Marine Trilogy 24€

A trio of flavors: seafood rice chaufa, classic ceviche, and crispy fried squid

Sudado de Pescado 24€ ★

Fresh sea bass slow-cooked in a flavorful broth made with tomatoes, onions, garlic, and spices on a base of yuca served with rice

From the grill

Grilled Chicken

Whole 25€ / Half 17€ ★

Charcoal grilled chicken marinated in spices, served with your choice of two side dishes (fries, salad, rice, or sweet potato)

Chancho Ibérico 21€ ★

Tender Iberian pork belly marinated in spices and cooked in a charcoal cylinder, smoked and served with your choice of two side dishes (fries, salad, rice, or sweet potato)

Combo Pachamama 21€

Quarter chicken and Iberian pork belly, served with two side dishes of your choice (fries, salad, sweet potato, or rice)

★ Nuestras recomendaciones Peruanas.

🌶️ Pregunte por el grado en el que desea el picante.

🌿 Pregunte por nuestras opciones sin gluten.

🌿 Opción vegetariana disponible.

Please ask our staff if you have any allergies or intolerances.



STARTERS

Ceviche

Sea Bass Ceviche 16.5€ ★ 🌶️

Sea bass slices marinated in leche de tigre, lime juice, rocoto chilli, red onion, and cilantro, served with sweet potato, Peruvian corn, and toasted corn

Mixed Ceviche 19.5€ ★ 🌶️

Mix of octopus, fish, and shrimp marinated in leche de tigre, lime juice, rocoto chilli, red onion, and cilantro, served with sweet potato, Peruvian corn, and toasted corn

Salmon Acevichado 18€ 🌶️

Salmon cubes marinated in leche de tigre, lime juice, olive oil, and sesame, served with avocado, baby radishes, and seasonal sprouts

Sea Bass Tiradito 15€ 🌶️

Sashimi-style sea bass fillet, marinated in traditional leche de tigre, cilantro, lime juice, and Peruvian yellow chilli, served with Peruvian corn and sweet potato

Leche de Tigre 12€ 🌶️

Refreshing Peruvian citrus marinade used in ceviche, with flavors of lime, onion, cilantro, chilli, fresh sea bass, and corn

Yuquitas a la Huancaína 7.5€ ★

Crispy fried yuca served with a creamy sauce made of Peruvian yellow chilli and fresh cheese

Potatoes with Huancaína sauce 6.5€ ★

Boiled potato slices with a creamy sauce made of Peruvian yellow chilli and fresh cheese, quail egg and Peruvian olive

Peruvian Tequeños 8.5€ ★

Delicious appetizer of wonton-style dough filled with melted cheese, served with guacamole (6 pcs.)

Causes Chicken/ Prawn (+1€)

/Acevichada (+1€) 13.5€ ★

Mashed Potato purée seasoned with lime and a creamy sauce made of Peruvian yellow chilli and fresh cheese, filled with chicken, shrimp, or ceviche-style, topped with avocado and their respective sauces

Shrimp and Avocado Cocktail 13€

Shrimp on a bed of mixed lettuce with house sauce, served with flambéed avocado, radish, and garnished with orange wedges and seasonal sprouts

Parmesan Scallops 16.5€ ★

Six baked scallops with a Parmesan cheese gratin, flambéed in Batayaki butter, served in their shell

Beef Heart Anticuchos 13€ ★

Two beef heart skewers marinated for 24 hours, grilled, served with golden potatoes and corn, and flavored with butter and spices

Fried Calamari 12.5€

Crispy fried calamari rings served with our homemade tartar sauce



PLATOS PRINCIPALES

Cocina al wok

Lomo Saltado 19.5€ ★

Plato tradicional peruano con solomillo de ternera salteada con cebollas, tomates, ajos, cilantro, salsa de soja y ostras, servido con papas fritas y arroz

Tallarín Saltado 19.5€ 🌿

Fusión peruano-oriental de espaguetis con solomillo de ternera salteada, pimientos, cebolla roja, ajos, brócoli, champiñones, zanahoria, cilantro, salsa de soja y ostras, coronado con cebollín y germinados de temporada

Tallarín a la Huancaína con Lomo 21€

Espaguetis aderezados con salsa a la huancaína combinado con Lomo Saltado

Tacu Tacu de Ternera 21€

Clásica fusión peruana de arroz y frijoles, cocinado en tocino para realzar su sabor y mezclados con huevo, cubiertos de Lomo Saltado

Arroz Chaufa 17.5€ 🌿

/ Chaufa Mixto 19.5€ ★

Fusión peruano-oriental de arroz salteado con pimientos, huevos, salsa de ostras y a elegir entre gambas, pollo, ternera, cerdo o combinación mixta

Arroz con Mariscos 21.5€

Arroz al estilo risotto con mixtura de pulpo, langostinos, aros de calamares y vieira aderezado con salsa madre, cilantro, pimientos, guisantes, choclo y queso parmesano

De la mar

Trilogía Marina 24€

Plato con tres sabores: Arroz chaufa de mariscos, ceviche clásico y chicharrones de calamar fritos crujientes

Sudado de pescado 24€ ★

Lubina fresca cocida a fuego lento en un sabroso caldo de tomate, cebolla, ajo y especias sobre una base de yuca cocida, acompañada de arroz blanco

Cocina al carbón

Pollo a la Brasa

Entero 25€ / Medio 17€ ★

Pollo al carbón marinado en especias y servido con dos guarniciones a elección (papas fritas, ensalada, arroz o camote)

Chanco Ibérico al Cilindro 21€ ★

Panceta de cerdo ibérico tierno marinado en especias y cocinado en cilindro al carbón (sabor ahumado). Servido con dos guarniciones a elección (papas fritas, ensalada, arroz o camote)

Combo Pachamama 21€

Cuarto de pollo a la brasa y panceta iberica con dos guarniciones a elección (papas fritas, ensalada, camote o arroz)

★ Our Peruvian recommendations.

🌶️ Ask for your preferred level of spiciness.

🌿 Ask about our gluten-free options.

🌿 Vegetarian option available.

Pregunte a nuestro personal si padece alguna alergia o intolerancia.



ENSALADAS

César 11.5€

Clásica ensalada César con lechuga, queso parmesano, croutons y pollo a la plancha.

Aderezado con nuestra salsa César

Especial del chef

Oriental 10,5€ 🌶️

Mezcla refrescante de lechuga, rábano, tomate, aguacate, granada, cilantro, pepino y cebolla echalote. Aderezada con salsa de soja, aceite de sésamo y sriracha

Mézclum

(Receta de la casa) 10.5€
Mix de lechugas, espárragos, alcachofas, aguacate, sésamo y manzana verde. Coronado con barras de queso mozzarella y aderezada con nuestra honey mustard



EXTRAS

Sándwich

de Chicharrón 7€ ★ 🌶️

Sándwich abundante de panceta de cerdo ibérico frita y crujiente servido en pan de cristal con láminas de camote frito y "sarsa criolla" ligeramente picante

Camote 6€

Delicioso camote dulce y glaseado

Papas Fritas 6€

Papas fritas clásicas, doradas y crujientes por fuera, suaves y esponjosas por dentro

Ensalada 6€

Refrescante ensalada con variedad de verduras frescas

Arroz 6€

Arroz blanco esponjoso aromatizado con ajo

Sándwich

Pachamama 7€

Sándwich con panceta de cerdo ibérico crujiente servido en pan de cristal con salsa tártara

Piqueo de Chanco 10€



PACHAMAMA
PERUVIAN RESTAURANT



"Pachamama," which means "Mother Earth" in Quechua, represents respect and gratitude for the land that provides us with its fruits. This philosophy is at the heart of each of our dishes. Here, you will enjoy authentic Peruvian cuisine, brimming with flavor, color, and textures.

All our food is homemade and prepared with high-quality ingredients, along with plenty of love and care. Our journey began with one goal: to bring a little piece of our beloved Peru to Estepona.

Welcome to Pachamama. We hope you enjoy the experience.



scan
to discover
our dishes



PACHAMAMA
PERUVIAN RESTAURANT



MENÚS ESPECIALES / SPECIAL MENU

Menú Bien Perucho

Entrante

Cevichito de lubina 🌶️
o Causa de pollo

Principal

Lomo Saltado con arroz y papas
o Ají de gallina

Pastre

Arroz con leche y mazamorra morada

+ Una bebida peruana:
Pisco, Inca Cola, Cusqueña o Chicha Morada

29€ por persona

Bien Perucho Menu

Starter

Sea Bass Ceviche 🌶️
or Chicken Causa

Main

Lomo Saltado with rice and fries
or Ají de gallina

Dessert

Rice pudding and Mazamorra Morada

+ A peruvian drink:
Pisco, Inca Cola, Cusqueña or Chicha Morada

29€ per person

Menú Buenazo

Entrantes

Choritos a la chalaca 🌶️
y Tequeños con queso

Principal

Tallarines a la Huancaína
con lomo saltado
o Lubina con puré de coliflor
y con salsa de seco Peruano

Pastre

Crema volteada

+ Una bebida peruana:
Pisco, Inca Cola, Cusqueña o Chicha Morada

39€ por persona

Buenazo Menu

Starters

Mussels a la Chalaca 🌶️
and Cheese Tequeños

Main

Huancaína-style noodles
with Lomo Saltado
or Sea Bass with cauliflower
purée and Peruvian Seco sauce

Dessert

Crema volteada (Peruvian flan)

+ A peruvian drink:
Pisco, Inca Cola, Cusqueña or Chicha Morada

39€ per person



PACHAMAMA
PERUVIAN RESTAURANT

🌶️ Pregunte por el grado en el que desea el picante.
Ask for your preferred level of spiciness.

Consulte con nuestros staff
si padece alguna alergia o intolerancia.

Please consult our staff
if you have any allergies or intolerances.