



SOPA Y ENTRANTES

DIETA DE POLLO 22

Caldo de pollo, pechuga en trozos, vegetales y fideo cabello de ángel.

SOPA CRIOLLA 24

Caldo de res, carne molida, leche, cebolla, tomate, orégano y cabello de ángel.

ENSALADA REGIONAL 26

Lechuga, tomate, trozos de cecina, palmito y aliño.

CAUSA CLASICA 28

Mezcla de papa y aji amarillo, limón y sal, relleno de pollo deshilachada, mayonesa y verduras.

POLLO

BROASTER DE POLLO 28

Presa de pollo crujiente con papas fritas y ensalada.

FETTUCCHINE AL ALFREDO 34

Fettuccine en salsa blanca, queso parmesano con pechuga y jamón.

POLLO SALTADO 34

Salteado de pechuga de pollo, cebolla, tomate, con salsa oriental, acompañadas de papas fritas y arroz

PECHUGA A LA PLANCHA 34

Pechuga de pollo a la plancha, arroz, papas fritas y ensalada.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES 36

Salsa bechamel con champiñones, pollo a la plancha, arroz y papas dorada.

RES

TALLARÍN SALTADO CRIOLLO 42

Salteado de lomo fino con verduras en salsa oriental, mezclado con tallarines.

LOMO A LO POBRE 44

Lomo fino a la plancha, huevo, plátano frito, arroz y ensalada.

FETTUCCHINE A LA HUANCAÍNA CON 46

LOMO SALTADO

Fettuccine en salsa a la huancaína con lomo fino salteado con tomate y cebolla.

LOMO SALTADO 48

Tiras de lomo fino salteadas con cebolla, tomate, acompañadas con papas fritas y arroz.

CERDO

CHULETA A LA PLANCHA 32

Chuleta de cerdo frito, acompañado de papas doradas y ensalada.

COSTILLAS DE CERDO 34

Costillas de cerdo fritas acompañado de papas doradas y ensalada.

COSTILLAS A LA BBQ 36

Costillitas de cerdo acarameladas en salsa agri dulce, acompañado con papas fritas y ensalada.



REGIONAL

CHAUFA REGIONAL 36

Arroz frito, huevo, cebolla china, cecina y chorizo regional.

TILAPIA FRITA 36

Fritura de tilapia de río acompañado de yuca fritas y ensalada.

MIXTO REGIONAL 38

Tacacho con cecina y chorizo, acompañado de ensalada de palmito.

SALTADO REGIONAL 38

Trozos de cecina y chorizo salteadas con cebolla y tomate, acompañados de papa frita y arroz.

CHICHARRON DE PAICHE 55

Trozos de paiche fritos crujientes, acompañado de yuca, patacones y ensalada.

PAICHE A LA PLANCHA 55

Acompañado de tacacho, yuca frita y ensalada de palmito.

PESCADOS Y MARISCOS

LECHE DE TIGRE 28

Un concentrado de pescado y ajíes, acompañado de chicharrón de pescado, camote y choclito.

CAUSA ACEVICHADA 32

Mezcla de papa y ají amarillo, limón, sal, se cubre con un ceviche de pescado fresco.

CEVICHE CLÁSICO 34

Pescado marinado en jugo de limón, ajíes y cebolla, acompañado de camote y choclito.

CEVICHE MIXTO 36

Marinado de ajíes, cebolla, limón, mixtura de mariscos acompañado de camote y choclito.

CHAUFA DE MARISCOS 38

Arroz salteado con mariscos en salsa oriental.

ARROZ CON MARISCOS 38

Arroz graneado mezclado con crema de mariscos acompañado de sarza criolla.

VEGETARIANO

CAUSA DE VERDURAS 28

Masa de papa y ají amarillo, limón y sal, con una mezcla de verduras en aliño de oliva y limón.

FETTUCCINE A LA HUANCAÍNA CON SALTEADO DE CHAMPIÑONES 32

Fettuccine mezclado con crema huancaína acompañado de un salteado de champiñones, cebolla y tomate.

SALTEADO DE CHAMPIÑONES 32

Champiñones salteados con verduras en salsa oriental, acompañadas de papas fritas y arroz.

ADICIONAL

PAPA FRITA 10

PLÁTANO FRITO 10

YUCA FRITA 10

PORCIÓN DE ARROZ 10

ENSALADA CLÁSICA 10

PATACONES 12

MADURO 12

TACACHO 14

REFRESCOS

	½ LT.	1 LT.
LIMONADA FROZEN	10	20
CEBADA	10	20
COCONA	10	20
MARACUYÁ	10	20
CHICHA MORADA	12	24
CAMU CAMU	12	24
UVA REGIONAL (*)	12	24

(*) POR TEMPORADA

GASEOSAS

AGUA SAN LUIS SIN GAS	4
AGUA SAN LUIS CON GAS	4
COCA COLA 500ML	6
INCA KOLA 500ML	6

CERVEZAS

PILSEN 305 ML	12
SAN JUAN 355 ML	12
CUSQUEÑA TRIGO 310 ML	12
STELLA ARTOIS 330 ML	14

RESERVAS AL
+51 934326134

