

# SABORES DEL CAMPO

*con alma de autor*

## \* PARA COMPARTIR \*

### **EMPANADITAS DE CHANCHITO 38**

Empanadas fritas, rellenas de tierno chachito al palo con queso edam y salsa BBQ.

### **CHORIZOS AL CARBON 39**

Hechos a la parrilla, chimichurri y pan en horno de barro.

### **BOLIYUCAS 35**

Masa artesanal de yuca, rellenas de queso de cabra, coronadas con chalaquita y salsas diversas.

### **TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO 38**

Bastones crocantes rellenos de lomo fino salteado al wok, acompañados de guacamole

## \* NUESTRAS ENTRADAS \*

### **CAUSA DE LANGOSTINOS 45**

Masa tradicional bañada en salsa golf, coronada con langostinos, dados de palta, huevos de codorniz y tomatitos cherry.

### **ENSALADA DE LA CASA 39**

Pollito al Grill acompañado con mix de lechuga, vegetales bebé, gajos de naranja, pecanas caramelizadas, arándanos y frutos secos caramelizados.

### **ANTICUCHO CLÁSICO 38**

El clásico corazón de res marinado, acompañado con papas doradas, choclo y con su tradicional ocopa.

### **CAUSA DE BONITO CROCANTE 43**

Tataki de bonito con salsa acevichada acompañada con masa tradicional rellena de queso crema, huevo de codorniz y tomate cherry.

### **TAMAL NORTEÑO 21**

Tamalito verde coronado con jugoso seco de res acompañado con criollita.

## FONDOS

### ESPECIALIDADES DE LA CASA

#### ARROZ CON PATO 82

Pato, cocinado por 5 horas en nuestro aderezo de chicha de jora y loche, servido con arroz meloso.

#### CHANCHO AL PALO 72

Panceta cocinada en brasas de leña, arroz del huerto salteado, chutney de ajies y ensalada fresca.

#### ASADO DE TIRA CON PURE 72

280gr de asado cocinado por 5 horas en vino tinto, servido con pure de papas, acompañado de arúgula.

#### LOMO SALTADO 64

180gr de lomo fino, flameado al wok servido con papas amarillas fritas y arroz con choclo.

#### POLLO BB AL CILINDRO 62

1/2 pollo bebé al cilindro, acompañado de mixtura de tubérculos y ensalada fresca.

#### CEVICHE MIXTO 77

Mixtura de mariscos y pesca del día marinada en leche de tigre de ají amarillo acompañado con crocante chicharrón de calamar.

#### PESCADO MAR Y TIERRA 65

Pesca del dia al grill con toques de chimichurri, tubérculos y verduras con leche de tigre.

#### FETUCCINI CON RAGU DE PATO 57

Pasta bañada con guiso de pato cocinado en su propia salsa, aceite de albahaca y ralladura de naranja.

#### PAELLA MIXTA 69

Arroz arborio en salsa de lomo con champiñones y vegetales coronado con lomo fino y langostinos.

#### CALDO DE GALLINA 47

Caldo tradicional elaborado con gallina de corral, acompañado con spaghetti, huevo, canchita, tapas de limón y cebolla china.

Siguenos en nuestras redes sociales



## **LOS CONTUNDENTES**

### **CARAPULCRA PACHACAMINA CON SOPA SECA 65**

Pequeños trozos de papa deshidratada con chanchito al palo, acompañado de sopa seca y yuquitas fritas.

### **CUY CROCANTE 120**

Cuy entero de piel crocante, trigotto de ají amarillo, queso, habas y toques de hierbas andinas.

### **SECO DE CABRITO CON TACU TACU 72**

Cabrito en salsa de culantro, con toques frescos de zapallo loche servido con tacu tacu de frejoles.

## **PARRILLA AMERICANA ANGUS CHOICE**

### **LOMO FINO 82**

(350 gr.)

### **PICAÑA 94**

(350 gr.)

Todos nuestros cortes de carne se sirven con papas fritas, ensalada fresca, champiñones y espárragos salteados al wok.

## **PARA LOS NIÑOS**

### **PASTA A LO ALFREDO 37**

Bañado con salsa bechamel, queso edam y jamón inglés.

### **CHICKEN FINGERS 37**

Dedos de pechuga de pollo empanizados en quinua roja y blanca, acompañados con papitas francesas.

## **GUARNICIONES**

### **VERDURAS AL WOK 19**

### **PURE DE PAPA AMARILLA 16**

### **PAPAS FRITAS 12**

(Francesas o amarillas)

### **ARROZ CON CHOCLO 10**

## **POSTRES**

### **PICARONES 21**

### **TIRAMISU 19**

### **MERENGADO DE GUANABANA 19**

### **HELADO ARTESANAL 21**

(Preguntar por las frutas de estación)

## **OPCIÓN PETFRIENDLY**

Pechuga de pollo o pavo, cereales, tubérculos y vegetales  
(Si desea mas información consultar con su mesero)

