

SABORES DEL CAMPO

con alma de autor

PARA COMPARTIR

EMPANADITAS DE CHANCHITO 38

Empanadas fritas, rellenas de tierno chanchito 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 acaramelizadas, arándanos y frutos secos acaramelizados.

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 día 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.

Síguenos 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, tuberculos y vegetales

(Si desea mas información consultar con su mesero)

