



**Perú**  
**CRIOJOLLO**

SABORES DE MI BARRIO



Alitas Anticucheras

## PIQUEOS para compartir



<b>Alitas Anticucheras (8 unidades)</b>	\$ 12.000
Sabrosas alitas a la parrilla bañadas en chalaquita, papas rústicas al romero y choclito a la mantequilla	
<b>Piqueo Perú Criollo</b>	\$ 13.000
Chicharrón de cerdo en cama de camote frito, salsa criolla, papa rellena, anticucho sobre choclo y causa de pollo	
<b>Piqueo Frío</b>	\$ 10.500
Choritos a la chalaca, choclito con queso y papa en una exquisita salsa de ocopa, ceviche de pescado a la crema de rocoto	
<b>Piqueo "Mi Puerto"</b>	\$ 15.000
Trilogía de ceviches de pescado clásico, pulpo y pescado y de mariscos a la crema de ají amarillo	
<b>Empanada o Tequeños (5 unidades)</b>	
<b>Empanadas</b>	
Seco	\$ 6.200
Lomo saltado	\$ 6.300
Empanada ají de gallina	\$ 6.200
<b>Tequeños</b>	
Adobo de cerdo con salsita huancaína	\$ 5.800
Carne y queso, cremita de palta	\$ 5.800



Tartar Criollazo

## Las ENTRADITAS

<b>Sevillano del Pueblo</b> Ceviche clásico con chicharrón de jibia	\$ 9.100
<b>Ceviche Mixto</b> De pescado, camarón, choritos, calamar, pulpo y jibia en leche de tigre roja	\$ 9.200
<b>Causa Limeña</b> Masa de papa amarilla rellena de pollo cocido, palta, tomate, huevo y nuestra mayo de la casa	\$ 6.200
<b>Papa Rellena</b> ¡La tradicional!, crocante por fuera y suavcita por dentro, rellena de carne picada a cuchillo y aderezo bien criollo	\$ 5.400
<b>Tiradito Bravazo</b> Láminas de pescado y pulpo en leche de tigre clásico, cremita de ají amarillo, canchita, choclo y bastones de camote	\$ 8.600
<b>Tartar Criollazo</b> Camarones al panco sobre tartar de palta, arvejas y zanahoria aliñada en salsa golf	\$ 6.900
<b>Chicharrón de Pollo</b> Crocantes y jugosos trozos de pollo, acompañados de crujientes yucas y salsa criolla	\$ 6.900



Taku Taku

# Los FONDOS



Tallarín "Rompe y Raja"

<b>Saltado Clásico</b>	\$ 9.200
Nuestro lomo saltado tradicional limeño, ¡el de toda la vida!	
<b>Tallarín "Rompe y Raja"</b>	\$ 8.200
Pasta larga salteada con pollo, verduras, crema de ají amarillo y queso	
<b>Chicharrón de Cerdo</b>	\$ 9.200
Crujiente costillar de cerdo, con arroz chaufan al cilantro	
<b>Ají de Gallina</b>	\$ 8.300
Uno de nuestros platos emblemas, a base de pollo y aderezo de ají amarillo bien cremoso, más huevo, aceituna y arroz	
<b>Chaufa a lo Pobre</b>	\$ 8.600
Carne apanada, huevo y plátano frito sobre chaufa al candente wok	
<b>Tacu Tacu Achorado</b>	\$ 9.400
Tacu tacu de frijol canario bien dorado, bañado con succulenta salsa de mariscos y chalaquita	
<b>Asado de Jato</b>	\$ 9.900
La carne muy blanda, cocinada por extensas horas, toque de vino, puré cremoso de papa y salsa criolla	
<b>Arroz Ficho de Mariscos</b>	\$ 8.400
Arroz meloso en base de mariscos, camarón, choritos, calamar, pulpo, jibia y salsa criolla	
<b>Cau Cau de Mariscos</b>	\$ 7.900
Nuestro entrañable cau cau ahora hecho con mariscos, papa fresca y aromatizado con hierba buena	
<b>Arroz con Pollo a nuestro Estilo</b>	\$ 9.800
Un clásico criollo, trutro de pollo en base de cilantro, cerveza y chicha de jora con plátano frito y choclitos a la huancaína, con el toque nuestro	
<b>Filete Huancaíno</b>	\$ 10.600
Filete a la plancha con tallarín a la huancaína o papas fritas	
<b>Pescado "A la Tela"</b>	\$ 9.900
Pescado a la plancha sobre majao de yuca y cremosa salsa de mariscos acompañada de arroz blanco	
<b>Salchichapas</b>	\$ 4.200
Al más puro estilo Peruano, ¡el favorito de los niños!	



Ensalada Pituca

## Las ENSALADAS

<b>La Buena</b>	\$ 7.600
Pollo cocido, lechuga, tomate, palta, huevo, choclo, zanahoria, brócoli y vinagreta de la casa	
<b>Ensalada Pituca</b>	\$ 8.800
Camarones empanizados al panco sobre mix de hojas verdes, tomate confitado, espárragos, fondos de alcachofas y dressing balsámico	

## Los Agregados

<b>Papitas rústicas</b>	\$ 2.200	<b>Plátano frito</b>	\$ 1.900
<b>Papas fritas</b>	\$ 1.900	<b>Arroz blanco</b>	\$ 1.500
<b>Huevo frito</b>	\$ 1.300	<b>Yuca frita</b>	\$ 2.200

## Las Salsas

Elige la que más quieras por \$500

<b>Golf</b>	<b>Ocopa</b>
<b>Tártara</b>	<b>Olivo</b>
<b>Huancaína</b>	<b>Crema de palta</b>
<b>Rocoto carretillero</b>	<b>Vinagreta de la casa</b>

## Las BEBIDAS

<b>Limonada</b>	\$ 2.200
<b>Limonada menta/Menta jengibre/Jengibre</b>	\$ 2.900
<b>Gaseosa</b>	\$ 1.900
<b>Jugo natural</b>	\$ 2.400
<b>Néctar</b>	\$ 2.200
<b>Inka Cola</b>	\$ 2.200

# Los APERITIVOS

Pisco Sour	\$ 3.100	Chilcano clásico	\$ 3.600
Catedral	\$ 4.900	Caipiriña	\$ 3.500
Mango Sour	\$ 3.500	Margarita	\$ 3.500
Garrafa de Pisco Sour	\$ 14.000	Leche de tigre	\$ 3.600
Algarrobina	\$ 3.100		

## Cervezas y Schop

Cervezas*	\$ 2.700
Cerveza sin alcohol	\$ 2.400
Schop	\$ 2.900

\*pide tu Chelada \$400 o Michelada \$600



Crema Volteada

# Los POSTRES

Suspiro de Limeña	No necesita más explicación	\$ 3.200
Crema Volteada		\$ 3.800
Parfait de Maracuyá		\$ 3.400
Tres Leches		\$ 3.200
Helados		\$ 2.500

## El Café

	Simple	Doble
Espresso	\$ 1.400	\$ 2.700
Cortado	\$ 1.500	\$ 2.900
Cappuccino	\$ 1.500	\$ 2.900
Infusiones	\$ 1.200	