

# ◆ PIQUEOS ◆

## EMPANADA FRITA

Rellena de lomito saltado.

## YUQUITAS FRITAS

Con 5 salsas y cremas peruanas.

## PAPAS RELLENAS

2 papas rellenas de carne picada a cuchillo con salsas huancaína y criolla.

## PAPAS Y CHOCLO A LA HUANCAÍNA Y OCOPA

Con huevito, queso frito, lechuguita y su aceituna.

## CAUSA LIMEÑA

Con palta, tomate, ocopa y huancaína. Pollo / Langostinos.

## CROQUETAS LIMEÑAS

Cremosas por dentro, con su punto de guiso criollo y doraditas por fuera.

## PASTEL DE CHOCLO

Horneado a la leña y relleno de carne.

## SESOS A LA MILANESA

Súper cremosas con su limoncito al lado.

## TEQUEÑOS

De sangrecita, ají de gallina y lomito saltado.

## ALITAS CROCANTES A LA CRIOLLA

En macerado criollo, con salsa chalaca.

## ROCOTO RELLENO

De carne guisada. Horneado con pastel de papa.

## CHICHARRÓN DE POLLO

En su jugo al ajo.

## ESCABECHE LIMEÑO

Lo dejamos reposar toda la noche.

## LA FIESTA DEL TAMAL

5 tamalitos; choclo, maíz, verde, alcachofa y Marthita.

## CONCHITAS A LA PARMESANA

8 conchitas sabrosas y doraditas.

## CHICHARRÓN DE COSTILLA

Con camotito, salsa criolla y pancitos.

## TIRADITO LIMEÑO

En crema de tres ajíes. Pesca del día / Corvina.

## CEBICHE LIMEÑO

En leche de tigre al ají limo. Pesca del día / Corvina.

## PIQUEO DOÑA PANCHA

Tamalito, papa rellena, ocopa, choclo a la huancaína, causa limeña, anticucho de corazón, chicharrón, camote y salsa criolla.

## PIQUEO MARINO CALIENTE

Conchitas a la parmesana, chicharrón de calamar, langostinos a la milanesa y anticuchos de pulpo.

## *Otras entradas y piqueos de parrilla*

### CHORIZO CASERO

### RIÑONCITOS DE VERDAD

### CHAMPIÑONES PARRILLEROS

### MOLLEJAS DE CORAZÓN

## ◆ *Nuestra parrilla Anticuchera* ◆

### NUESTROS ANTICUCHOS

*Con papa amarilla dorada, choclo a la mantequilla y salsas de ají.*

Hígado de pollo.

Corazón de pollo.

Vegetales del día.

Mollejitas de pollo.

Pollo.

Corazón fino.

Pesca del día.

Lomo fino.

Trucha

Pulpo.

### PIQUEO

### YERBATEROS

Corazones, choncholí, pancita, hígado de pollo y molleja de pollo.

### NUESTROS PANES ARTESANALES

De papa amarilla, caserito y chapla. Mantequilla, cremitas y ajíes.

# Sopas & Aguaditos

## SOPA CRIOLLA

De carne, fideos, ajíes, huevo y pancito frito.

## AGUADITO

De pollo y gallina negra al ají amarillo.

## CALDO DE PECHO

Contundente caldo con su punta de pecho de res al estilo de Marthita.

## LEVÁNTATE PANCHO

Caldo con ravioles de gallina, papa, fideos y rocoto.

## CHUPE LIMEÑO

El clásico chupe limeño amarillo, de pesca del día o de corvina.

## CHUPE DE CAMARONES

Con sus camarones enteros, como debe ser.  
(Cuando llega la veda lo hacemos con langostinos)

## Los platos criollos de toda la vida

*Preparados con picardía y generosidad, servidos en porciones de las que pueden comer dos.*

## MOLLEJITAS A LA LIMEÑA

En su punto de ají, chicha, culantro y yuca.

## EL CLÁSICO

Sabroso dúo de cau cau y sangrecita con yuca y sarza.

## MANCHA PECHO

Carapulcra combinada con su sopa seca.

## CAU CAU

Tradicional de papa y mondongo con arroz.

## PATITA CON TODO

Una patita con maní con mucho más que patita.

## AJÍ DE GALLINA

El plato favorito de los limeños.

## MONDONGUITO A LA ITALIANA

Con bastante quesito parmesano.

## PICANTE DE LENGUA

Como un picante de carne casero pero con lengua suavecita.

## LOCRO DE TRIGO CON PANCETA

Una especialidad de Marthita hecha con generosidad y cariño.

## ESPESADO

De puro choclo. Con estofado de res, arrocito colorado, y escabechado.

## SECO A LA LIMEÑA

Con papa, zanahoria, frejoles y arroz con choclo.

## ADOBO DON PANCHO

Adobo de chanco, yuca y arroz con choclo.

## ESTOFADO DE LENGUA

Con puré de papa amarilla, arroz con choclo y sarza antigua.

## PESCADO A LA CHORRILLANA

Acompañado de papas doradas y arroz. Pesca del día / Corvina.

## PAILLARD DE LOMO A LA CHORILLANA

Con un picante de pallares blancos y verdes.

## SECO DE CABRITO

En punto de loche con yuca, arroz, frejoles y sarza.

## Jaranas

*Para compartir entre dos o más.*

### LA JARANA CRIOLLA

Los siete colores de la cocina criolla para compartir y celebrar: mollejitas a la limeña, ají de gallina, chanfainita, carapulcra, cau cau, sangrecita, patita, frejoles con jugo y arroz.

### PACHAMANCA A LA OLLA PARA DOS

Costillar de cerdo, carrillera de res, pierna de pollo, papa, camote, haba, oca, humita y salsa.

# DE NUESTRA PARRILLA

*LA CARNE Acompañada de su guarnición de preferencia*

CHURRASQUITO DE LOMO 300 gr

CUADRIL DE LOMO 450 gr.

BIFES DE PICAÑA 400 gr

BIFE DE CHORIZO ANGUS 300gr / 500gr

BABY BEEF ARGENTINO 500gr

ENTRAÑA ANGUS 300 gr. / 500 gr.

ASADO DE TIRA CON HUESO ANGUS 500 gr.

## MÁS DE LA PARRILLA

### LA SUPER BURGER

Con queso, tocino, cebolla saltada, salsa barbacoa, lechuga, tomate y papas fritas.

### MEDIO POLLO AL CARBÓN

Chimichurri, papas fritas y vegetales al wok.

### MEDIO POLLO POLLADA

Pollo marinado con sabor criollo acompañado de yucas fritas, choclo y huancaína de rocoto en batán.

### CHULETAS DE CHANCHO

Con puré, manzana al horno y salsa de miel.

### COSTILLAS PANCHITA

Manzana, papa al horno y ensalada de col.

### SUPER TRUCHA

Con bearnesa, papa al horno y vegetales salteados.

DE NUESTRO

HORNO

DE LEÑA

### POLLITO DE LECHE ENTERO

Horneado con papitas al ajo y hierbas.

### PANCETA DE LECHÓN CROCANTE

Papas doradas, choclo, criolla y otras salsas.

### PERNIL CROCANTE

Con frejoles negros y su escabechado criollo.

## Tacu Tacus & Arroces

### CHAUFA DON PANCHO

Con carnes, mariscos, verduras, tortilla y jugo de saltado.

### TACU POBRE

De frejol negro escabechado, chuletas de cerdo a la milanesa, plátano y huevo.

### TACU SALTADO

De frejol canario, montado de jugoso lomito saltado.

### ARROZ DOMINGUERO

Con pollo, costilla, choclo con ocopa y papa a la huancaína.

### TACU TACU DEL MAR

Cubierto de picante de langostinos.

### ARROZ CON MARISCOS

Con la sazón antigua de sartén vieja.

### ARROZ CON PATO

Con medio pato hecho al momento a la leña, con su criolla encurtida de palta.

# APANADOS, SALTADOS Y MÁS

## TALLARÍN CRIOLLO

Saltado con cebollas, tomates y varios ajíes.  
Pollo /lengua / lomo

## SUPREMÓN DE POLLO

Tocino, papas fritas, choclo a la crema y plátano frito.

## MILANESA DE LOMO A LA HUANCAÍNA

Con sus tallarines verdes.

## BISTEC DE LOMO A LA SARTÉN

Huevos, arroz, plátano, papas al hilo y rocoto.

## LOMO SALTADO

Con papas amarillas fritas y arroz con choclo.

## SUPER CUY CROCANTE ENTERO

Con picante de papas, salsa criolla y ají de huacatay.

## *Nuestras Ensaladas*

### ENSALADA PARRILLERA

Lechuga americana, tomate, cebolla, rabanito, apio, palta, vinagre y aceite de oliva.

### ENSALADA CESAROTA

Lechuga romana, croutones de pan, huevo, tocino, salsa césars y parmesano.

## *EL HUERTO DE PANCHITA*

SÍRVASE DE NUESTRA BARRA DE ENSALADAS  
TODAS LAS VECES QUE QUIERA.

## *Nuestras guarniciones*

ARROZ CON CHOCLO

PLÁTANOS FRITOS

PAPAS DORADAS

ARROZ VERDE

ENSALADA DE PALLARES

PURÉ BATIDO DE PALLARES

VERDURAS SALTEADAS

YUCA FRITA

FREJOLES CON JUGO

PAPAS AMARILLAS FRITAS

PASTEL DE PAPA

PICANTE DE PAPAS CON MANÍ

PURÉ DE PAPA AMARILLA

TALLARINES A LA HUANCAÍNA

TALLARINES VERDES

TACU TACU DE FREJOL CANARIO MONTADO

TACU TACU DE FREJOL NEGRO MONTADO