

♦ PIQUEOS ♦

EMPANADAS FRITAS Rellenas de carne o lomito saltado.	12	LA FIESTA DEL TAMAL 5 tamalitos; choclo, maíz, verde, alcachofa y Marthita.	39
YUQUITAS FRITAS Con 5 salsas y cremas peruanas.	24	ROCOTO RELLENO De carne guisada y horneado con pastel de papa.	38
PAPAS RELLENAS 2 papas rellenas de carne picada a cuchillo con salsas huancaína y criolla.	26	TIRADITO En crema de tres ajíes. Pesca del día / Corvina	43 / 59
CAUSA LIMEÑA Con palta, tomate, ocopa y huancaína. Pollo / langostinos	28/38	ESCABECHE RECETA ANTIGUA Como siempre se hizo, con bonito.	36
PAPAS Y CHOCLO A LA HUANCAÍNA Y OCOPA En porción familiar.	29	CHICHARRÓN DE POLLO En su jugo al ajo.	38
PASTEL DE CHOCLO Horneado a la leña y relleno de carne.	34	CHICHARRÓN DE COSTILLA Con camotito, salsa criolla y pancitos.	48
TEQUEÑOS De sangrecita, carapulcra y lomito saltado.	34	CEBICHE LIMEÑO En leche de tigre al ají limo. Pesca del día / Corvina	43 / 59
ALITAS ANTICUCHERAS A la parrilla anticuchera bañadas con salsa chalaca.	34	PIQUEO DOÑA PANGHA Tamalito, papa rellena, ocopa, choclo a la huancaína, causa limeña, anticucho de corazón, chicharrón, camote y salsa criolla.	79

♦ Nuestra parrilla Anticuchera ♦

NUESTROS ANTICUCHOS

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

Hígado de pollo.	29	Pollo.	34	PIQUEO	
Corazón de pollo.	29	Corazón fino.	39	YERBATEROS	46
Vegetales del día.	32	Pulpo.	46	Corazones, choncholí,	
Mollejitas de pollo.	32	Pez espada.	53	pancita, hígado de pollo,	
Sesos.	32	Lomo fino.	56	molleja de pollo.	

NUESTROS PANES ARTESANALES

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

8 soles
por persona

♦ *Los guisos criollos de toda la vida* ♦

Hechos en nuestra cocina a leña, servidos en porciones que comen dos.

CHANFAINITA Con su rocoto, canchita, mote y arroz blanco.	26	AJÍ DE GALLINA El plato favorito de los limeños.	39
CAU CAU En su versión tradicional de papa y mondongo con arroz.	32	ESPESADO De puro choclo con estofado de res, arrocito colorado y escabechado.	49
MOLLEJITAS A LA LIMEÑA En su punto de ají, chicha, culantro y yuca.	32	ESTOFADO DE LENGUA Con puré de papa amarilla, arroz con choclo y sarsa antigua.	56
EL CLÁSICO Sabroso dúo de cau cau y sangrecita con yuca y sarsa.	32	SECO A LA LIMEÑA Con papa, zanahoria, frejoles y arroz con choclo.	53
MANCHA PECHO Carapulcra combinada con su sopa seca.	34	ADOBO DON PANCHO Adobo de chancho, yuca y arroz con choclo.	53
PATITA CON TODO Una patita con maní con mucho más que patita.	39	SECO DE CABRITO En punto de loche con yuca, arroz, frejoles y sarsa.	68
MONDONGUITO A LA ITALIANA Con bastante quesito parmesano.	43	CEBICHE DE PATO. Medio pato con naranja agria, ají arnaucho, yuca y arroz.	72

♦ JARANAS ♦

Para compartir con toda la familia

LA JARANA CRIOLLA Los siete colores de la cocina criolla para compartir y celebrar: mollejititas a la limeña, ají de gallina, carapulcra, cau cau, sangrecita, patita, chanfainita, frejoles con jugo y arroz.	78	SANCOCHADO PANCHITA. Punta de pecho, rabos y carrilleras de res, verduras, caldo y salsas.	89
PACHAMANCA A LA OLLA Costillar de cerdo, carrillera de res, pierna de pollo, papa, camote, haba, oca, humita y salsa.	89	OSSOBUCO ENTERO De dos kilos estofado a la criolla, puré de papa y sarsa Panchita.	128
HUATIA DE ASADO DE TIRA Un kg de asado de tira estofado con cremosos pallares guisados.	89		

Tacu Tacus y Arroces

CHAUFA DON PANCHO Con carnes, mariscos, verduras, tortilla y jugo de saltado.	46	ARROZ DOMINGUERO Con pollo, costilla, choclo con ocopa y papa a la huancaína.	59
TACU POBRE De frejol negro escabechado, chuletas de cerdo a la milanesa, plátano y huevo.	56	ARROZ CON PATO Con medio pato hecho al momento a la leña, con su criolla encurtida de palta.	78
TACU SALTADO De frejol canario, montado de jugoso lomo saltado.	59		

Apanados, saltados y más

SUPREMÓN DE POLLO Tocino, papas fritas, choclo a la crema y plátano frito.	43	BISTEC DE LOMO A LA SARTÉN Huevos, arroz, plátano, papas al hilo y rocoto.	59
TALLARÍN CRIOLLO Saltado con cebollas, tomates y varios ajíes. <i>Pollo / Lomo</i>	39 / 56	LOMO SALTADO Con papas amarillas fritas y arroz con choclo.	59
MILANESA DE LOMO A LA HUANCAÍNA Con sus tallarines verdes.	59	SUPER CUY CROCANTE ENTERO Con picante de papas, salsa criolla y ají de huacatay.	78

DE NUESTRO
HORNO
DE LEÑA

POLLITO DE LECHE ENTERO Horneado con papitas al ajo y hierbas.	56	SOPA CRIOLLA De carne, fideos, ajíes, huevo y pancito frito.	28
PANCETA DE LECHÓN CROCANTE Papas doradas, choclo, criolla y otras salsas.	59	AGUADITO De pollo y gallina negra al ají amarillo.	28
		LEVÁNTATE PANCHO Caldo con ravioles de gallina, papa, fideos y rocoto.	32
		CHUPE DE CAMARONES Con sus camarones enteros, como debe ser. <i>(Cuando llega la veda lo hacemos de corvina)</i>	78

Sopas & Aguaditos

DE NUESTRA PARRILLA

MORCILLA CREMOSA	14	MEDALLÓN DE LOMO 250 gr.	59
CHORIZO CASERO	15	PEZ ESPADA	59
CHAMPIÑONES A LA BRASA	36	Mantequilla de limón y rocoto. Arroz y vegetales al wok.	
MOLLEJAS DE CORAZÓN	39	SUPER TRUCHA	68
MEDIO POLLO AL CARBÓN	49	Con bearnesa, papa al horno y vegetales salteados.	
Chimichurri, papas fritas y vegetales al wok.		CUADRIL DE LOMO 400 gr.	79
CHULETAS DE CHANCHO	49	BIFE DE CHORIZO ANGUS 300 gr. / 500	78 / 108
Con puré, manzana al horno y salsa de miel.		ENTRAÑA ANGUS 300 gr. / 500 gr.	88 / 120
COSTILLAS PANCHITA	59	ASADO DE TIRA CON HUESO ANGUS 500 gr.	108
Manzana, papa al horno y ensalada de col.			

EL HUERTO DE PANCHITA

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

29 por persona

Nuestras guarniciones

ARROZ CON CHOCLO	6	YUCA FRITA	14
PLÁTANOS FRITOS	9	PAPAS AMARILLAS FRITAS	16
ARROZ VERDE	14	PASTEL DE PAPA	16
PAPAS DORADAS	12	PICANTE DE PAPAS CON MANÍ	16
ENSALADA DE PALLARES	14	PURÉ DE PAPA AMARILLA	18
FREJOLES CON JUGO	14	TALLARINES A LA HUANCAÍNA	19
PURÉ BATIDO DE PALLARES	14	TALLARINES VERDES	19
VERDURAS SALTEADAS	14	TACU TACU DE FREJOL CANARIO MONTADO	19
		TACU TACU DE FREJOL NEGRO MONTADO	19