

♦ ENTRADAS Y PIQUEOS ♦

EMPANADAS PANCHITA , a elegir de pastel de choclo o de rocoto relleno	16	CHICHARRONES DE POLLO , pídalos en salsa de ajillo o clásicos con limoncito o canela china	43
TAMALITO VERDE , bañado de jugo de seco y acompañado de salsa criolla	19	PASTEL DE CHOCLO , relleno de carne, viene en molde entero ideal para compartir	48
PAPA A LA HUANCAÍNA , en una porción generosa para compartir en familia	29	ROCOTO RELLENO CON PASTEL DE PAPA , relleno de carne y horneado suavemente	48
OCOPA LIMEÑA , en punto cremoso, con queso frito, huevo y aceituna	29	CAUSA LIMEÑA , en una versión generosa ideal para compartir:	pollo 39 / langostinos 49
PAPA RELLENA , de carne picada a cuchillo, acompañada de ocopa y criolla	29	CEBICHE CRIOLLO , en su punto bien criollo al ají limo	pesca del día 59 / pez buri 69
YUCAS PANCHITA CINCO SALSAS , crocantes y cremosas vienen con 5 salsas caseras	29	CEBICHE LIMEÑO , de corvina o charela en su versión blanquita clásica	78
BOLIYUCAS , croquetas de yuca y queso acompañadas de huancaína y ocopa	32	PIQUEO PANCHITO , tequeños, boliyucas, yucas panchita, chicharrones de pollo, croquetas de ají de gallina y sus cremas	88
CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA , acompañadas de su crema de aceitunas de botija	36	PIQUEO DOÑA PANCHA , tamalito verde, papa rellena, ocopa, choclo a la huancaína, causa limeña, anticucho de corazón, chicharrón de cerdo, camote y salsa criolla	138
TRÍO DE HUANCAÍNAS Y OCOPA , ideal para picar entre todos	39	PORCIÓN DE PANES CASEROS de papa, chapla, pan de la casa, acompañados de mantequilla y salsas	12
TEQUEÑOS PANCHITA , cinco contundentes tequeños rellenos de ají de gallina	39		

LOS ANTICUCHOS

TODOS ACOMPAÑADOS DE PAPA DORADA, CHOCLO Y DOS SALSAS

CORAZONES DE POLLO , tiernos y jugositos	39	PULPO , lo cocemos primero lentamente y luego lo doramos en la brasa	78
HÍGADOS DE POLLO , en su punto de ají amarillo y cebolla china	39	PIQUEO YERBATEROS , una fiesta anticuchera con corazón de res y pollo, choncholí, hígado y molleja de pollo, pancita, papa, choclo y cremas	78
POLLO , con jugoso filete de pierna, cebollas y pimientos	46		
CORAZÓN , el clásico de clásicos al que dejamos solo pura pulpa para que llegue suavemente	49		





LOS GUISOS CRIOLLOS

OLLUQUITO CON CHARQUI , según receta antigua le añadimos su punto de chalonga	39
CHANFAINITA , la servimos con fideos a la criolla, mote, papa a la huancaína y rocoto bravo	39
CAU CAU DE MONDONGO , con mondonguito tierno y papa en punto de aji, hierba buena y arroz blanco	48
PATITA CON MANI CON TODO , en panchita le añadimos más cositas para que quede super meloso	48
AJÍ DE GALLINA , en una porción generosa para compartir, en su punto bien cremoso con papa, huevo y arroz blanco	48
MONDONGUITO A LA ITALIANA , en sazón bien criolla con abundante queso parmesano y acompañado de arroz blanco	49
MANCHA PECHO , de carapulcra limeña y a lado su sopa seca con costilla en punto de albahaca	58
ESTOFADO DE LENGUA , pídale con tallarines criollos o con puré de papa amarilla y arroz	69
SECO LIMEÑO DE ASADO DE TIRA en punto bien jugoso acompañado de frejoles, arroz y yuca personal 58 / para compartir 88	
OSSOBUCO A LA CRIOLLA , estofado lentamente y servido con tallarines rojos a la criolla y papa a la huancaína	79
CEBICHE DE PATO guisadas con naranja agria, acompañado con arroz, frejoles y yuca	89
CABRITO DE LECHE A LA NORTEÑA , acompañado de frejoles, yuca, arroz y salsa criolla	98
SÚPER CUY CROCANTE , entero servido con su tradicional picante de papas en punto de maní	128

LAS JARANAS DE PANCHITA

Fuentes y grandes porciones ideales para compartir en familia	
EL CODILLO DE CERDO CROCANTE y suavequito servido con carapulcra, sopa seca, arroz, yuca y salsa criolla	96
EL POLLO AL HORNO PANCHITA un pollo entero asado con su escabechado limeño, camotito, yuca y arroz	96
SANCOCHADO LIMEÑO , con punta de pecho de res, todos sus acompañamientos, salsas y su sustancioso caldo	98
LA JARANA LIMEÑA , ideal para probar de todo: aji de gallina, mollejitas, carapulcra, cau cau, patita, olluquito, chanfainita, frejoles, arroz y criolla	118
OSSOBUCO DE RES ENTERO de 1 kg y medio guisado a la criolla y acompañado de puré de papa amarilla	148
HUATIA DE ASADO DE TIRA de 1 kg y medio con pallares guisados, camotitos asados, arroz y salsa criolla	148
PACHAMANCA DE COSTILLAR A LA OLLA de 1 kg y medio con sus tubérculos, habas, choclos y salsas	148

SOPAS

	PERSONAL	PARA COMPARTIR
SOPA CRIOLLA , con carne picada, fideos, aji, huevo y pan frito	29	43
AGUADITO , en punto espeso de pollo y gallina, arroz, papa amarilla, aji y culantro	29	43
LEVÁNTATE PANCHO , nuestro caldo con raviolos de gallina, papa, fideos y rocoto	29	48

GUARNICIONES

ARROZ CON CHOCLO 9 - PLÁTANOS FRITOS 14
YUCA FRITA 16 - PAPAS AMARILLAS FRITAS 18
FREJOLES CON JUGO 18 - PURÉ DE PAPAS AMARILLAS 19
TALLARINES VERDES 22 - TALLARINES A LA HUANCAÍNA 22
TACU TACU MONTADO 19 - ENSALADA PARRILLERA 32

Todos los precios están expresados en soles incluyen los impuestos de ley y recargo al consumo.



TACU TACUS, SALTADOS, ARROCES Y MÁS

TALLARÍN SALTADO A LA CRIOLLA, pídalo	con pollo 48 / con lomo fino 78	SUPREMA PANCHITA, suprema de pollo servida sobre unos cremosos tallarines a la huancaína	58
ARROZ CASERITO, nuestro arroz tapado relleno de carne guisada, pasas y aceitunas, con sus plátanos fritos y huevo frito	49	MILANESA PANCHITA, servida sobre nuestros tallarines verdes y su toque de huancaína	de pollo 58 / de lomo fino 68
CHAUFA DON PANCHO, con chanchito, pollo y frijolito chino, montado con chuleta, platanitos y huevo frito	49	SUPREMÓN DE POLLO, un plato de infancia con choclito a la crema, plátano frito, tocino y papas fritas	59
TALLARINES LIMEÑÍSIMOS, cremosos tallarines a la huancaína acompañados de su saltadito a la criolla	de pollo 49 / de lomo 69	ARROZ CON CHANCHITO, con bondiola y salchicha según antigua receta limeña	69
EL SALTADO CRIOLLO DE ANTAÑO, de pollo, con cebollas, tomates, ají y papa todo bien saltado, acompañado de arroz blanco	56	ARROZ DOMINGUERO, con costilla de chanco, pollo, choclo con ocopa y papa a la huancaína	69
ARROZ DON MIGUEL, arroz verde criollo, medio pollo a la olla con escabechado al ají amarillo y papita a la ocopa	59	EL LOMO SALTADO, saltado con puro lomo fino, cebollas, tomates, ajíes, papas y acompañado de arroz blanco	78
TACU TACU SALTADO, dorado por fuera y cremoso por dentro, lo montamos de un sabroso saltado a elegir	de pollo 56 / de lomo fino 78	BISTEC DE LOMO A LA SARTÉN, servido con su juguito, en cazuela de arroz, plátano, huevo frito y papas al hilo al rocoto	78
		ARROZ CON PATO, lo hacemos en cazuela con loche rallado y el punto justo de culantro	78

DE LA PARRILLA Y EL HORNO DE LEÑA

CHAMPIÑONES A LA PARRILLA, con chimichurri de ajo y perejil	39	CUADRIL DE LOMO, de 450 gramos acompañado de la guarnición a su gusto	128
ALITAS A LA CRIOLLA, asadas a la brasa con sazón criolla	39	EL BIFE ANGOSTO ARGENTINO, de 450 gramos acompañado de la guarnición a su gusto	168
EL POLLO CRIOLLO, medio pollo deshuesado asado a la criolla con yuca frita, choclo y huancaína de rocoto	64	EL BIFE ANCHO ARGENTINO, de 450 gramos acompañada de la guarnición a su gusto	168
PANCETA CROCANTE, un clásico de la casa con papas doradas, choclo, salsa criolla y salsas	84	LA ENTRAÑA ANGUS, de 400 gramos acompañada de la guarnición a su gusto	198
CHURRASQUITO DE LOMO de 300 gr y acompañado de la guarnición a su gusto	98		

Todos los precios están expresados en soles incluyen los impuestos de ley y recargo al consumo.