

♦ ENTRADAS Y PIQUEOS ♦

EMPANADAS PANCHITA, a elegir de pastel de choclo o de rocoto relleno	18	CHICHARRONES DE POLLO, en salsa de ajillo al rocoto o a la antigua con limoncito y canela china	43
TAMALITO VERDE, con jugo de seco y salsa criolla	21	CAUSA LIMEÑA, en tamaño grande ideal para compartir: pollo 43 / langostinos 49	
PAPA A LA HUANCAÍNA, porción generosa para compartir	32	PASTEL DE CHOCLO, relleno de carne, en molde entero ideal para compartir	56
OCOPA LIMEÑA, en punto cremoso con queso, huevo y aceituna	32	ROCOTO RELLENO CON PASTEL DE PAPA, relleno de carne y horneado suavemente	56
PAPA RELLENA, de carne picada a cuchillo, acompañada de salsa de ocopa y criolla	32	CONCHITAS A LA PARMESANA, con su mantequilla y limón, 6 unidades	59
YUCAS PANCHITA, crocantes y cremosas con 5 salsas de ajies caseros	32	CEBICHE CRIOLLO, en su punto criollo al ají limo: pesca del día 59 / mixto 69 / corvina 88	
BOLIYUCAS, croquetas de yuca y queso con huancaína y ocopa	32	CEBICHE LIMEÑO, el clásico blanquito: pesca del día 59 / mixto 69 / corvina 88	
EL PAN CON CHICHARRÓN, contundente, con su camote y criolla	32	PIQUEO PANCHITO, tequeños, boliyucas, yucas panchita, chicharrones de pollo, croquetas de ají de gallina y sus cremas	88
CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA, y su crema de aceitunas de botija	39	PIQUEO DOÑA PANCHITA, tamalito , papa rellena, ocopa, choclo huancaína, causa limeña, anticucho de corazón, chicharrón de cerdo, camote y criolla	138
TRÍO DE HUANCAÍNAS Y OCOPA, ideal para picar entre todos	39	PIQUEO MARINERO, chicharrón de calamar, langostinos a la milanesa, conchitas a la parmesana, causa de langostinos y anticuchos de pulpo	158
TEQUEÑOS PANCHITA, cinco contundentes tequeños rellenos de ají de gallina	39		

PORCIÓN DE PANES CASEROS

de papa, chapla, carioca, acompañados de mantequilla y salsas 14

SOPAS

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

LOS GUISOS CRIOLLOS



OLLUQUITO CON CHARQUI, según receta antigua	46	ESTOFADO DE LENGUA, con puré de papa amarilla y arroz	79
CHANFAINITA, con fideos a la criolla, mote, papa a la huancaína y rocoto	46	OSSOBUCO A LA CRIOLLA, estofado y servido con tallarines a la criolla y papa a la huancaína	89
CAU CAU DE MONDONGO, con arroz blanco y rocoto al lado	49	CEBICHE DE PATO, pato guisado con naranja agria acompañado con arroz, frejoles y yuca	89
PATITA CON MANI, en su punto meloso	49	EL CODILLO DE CERDO CROCANTE, servido con carapulcra, sopa seca, arroz, yuca y salsa criolla	89
AJI DE GALLINA, en su punto cremoso	49	CABRITO DE LECHE A LA NORTEÑA, acompañado de frejoles, yuca, arroz y salsa criolla	88
MONDONGUITO A LA ITALIANA, con su toque de queso parmesano	56	LA JARANA LIMEÑA, ideal para probar de todo: ají de gallina, sangrecita, carapulcra, cau cau, patita, olluquito, chanfainita, frejoles, arroz y criolla	118
MANCHA PECHO, carapulcra y sopa seca de costilla en punto de albahaca	59	EL CUY FRITO, cuy entero servido con su tradicional picante de papas en punto de maní, su criolla y su arrocito	128
SECO LIMEÑO DE ASADO DE TIRA, acompañado de frejoles, arroz y yuca	personal 68 / compartir 108		

LOS ANTICUCHOS

TODOS ACOMPAÑADOS DE PAPA DORADA, CHOCLO Y DOS SALSAS

CORAZONES DE POLLO	39
HÍGADOS DE POLLO	39
POLLO	48
CORAZÓN DE RES ANGUS	56
PULPO	79
PIQUEO YERBATEROS, plancha de corazón de res y pollo, choncholí, hígado y molleja de pollo, pancita, papa, choclo y cremas	79
CORVINA	89

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
TACU TACU MONTADO	19
TALLARINES A LA HUANCAÍNA	22
ENSALADA PARRILLERA	29

TACU TACUS, SALTADOS, ARROCES Y MÁS

ARROZ TAPADO, relleno de carne picada, pasas, huevo y aceitunas, con plátanos fritos y huevo frito	56	ARROZ DON JOSÉ, arroz verde criollo, medio pollo a la olla con escabechado al ají amarillo y papita a la ocopa	59
MILANESA PANCHITA, con nuestros tallarines verdes y su toque de huancaína	de pollo 58 / de lomo fino 79	SUPREMÓN DE POLLO, con choclito a la crema, plátano frito, tocino y papas fritas	64
TALLARÍN SALTADO A LA CRIOLLA	con pollo 59/ con lomo fino 78	ARROZ DOMINGUERO, con costilla de chanco, pollo, choclo con ocopa y papa a la huancaína	69
EL SALTADO CRIOLLO DE ANTAÑO, de pollo con cebollas, tomates, ají y papa, todo bien saltado, acompañado de arroz blanco	59	ARROZ CON CHANCHITO, con bondiola y costillas de chanco según antigua receta limeña	78
TACU TACU SALTADO, lo montamos de un sabroso saltado a elegir	de pollo 59 / de lomo fino 79	EL LOMO SALTADO, saltado con puro lomo fino, cebollas, tomates, ajíes, papas y acompañado de arroz blanco	78
TACU TACU LIMEÑO, tacu tacu con apanado, plátano frito, huevo frito y salsa chorrillana	de pollo 59 / de lomo fino 79	BISTEC DE LOMO A LA SARTÉN, servido en cazuela de arroz, plátano, huevo frito y papas al hilo al rocoto	79
CHAUFA DON PANCHO, con chanchito, pollo y frijolito chino, montado con chanchito a la milanesa, platanitos y huevo frito	59	ARROZ CON PATO, lo hacemos en cazuela con loche rallado y el punto justo de culantro	79
SUPREMA PANCHITA, suprema de pollo servida sobre unos cremosos tallarines a la huancaína	59		

DE LA PARRILLA Y EL HORNO DE LEÑA

CHAMPIÑONES A LA PARRILLA, con chimichurri de ajo y perejil	43	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	43	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 acompañado de la guarnición a su gusto	168
PANCETA CROCANTE, un clásico de la casa con papas doradas, choclo, salsa criolla y salsas	89		
CHURRASQUITO DE LOMO de 300 gramos y acompañado de la guarnición a su gusto	98		

♦ STARTERS AND APPETIZERS ♦

EMPANADAS PANCHITA , a choice of corn pie or stuffed rocoto	18	CHICHARRONES DE POLLO (SLICED FRIED CHICKEN) , ask for it in garlic sauce with rocoto or old-fashioned, with a touch of lemon and Chinese cinnamon	43
TAMALITO VERDE (GREEN SMALL TAMALE) bathed in seco sauce and served with creole sauce.	21	CAUSA LIMEÑA (LIMA- STYLE CAUSA) , in a hearty version, ideal for sharing With chicken: 43 / With shrimp: 49	
PAPA A LA HUANCAINA (POTATOES WITH HUANCAYO-STYLE SAUCE) in agenerous portion to share	32	PASTEL DE CHOCLO (CORN PIE) , stuffed with minced beef, comes in a full mold, good for sharing	56
OCOPA LIMEÑA (LIMA-STYLE OCOPA) , creamy, with cheese, egg, and olives	32	ROCOTO RELLENO CON PASTEL DE PAPA (STUFFED ROCOTO PEPPER WITH POTATO PIE) , meat stuffed and gently baked	56
PAPA RELLENA (STUFFED POTATO) , of knife-minced meat, accompanied by ocopa and creole sauce	32	CONCHITAS A LA PARMESANA (PARMESAN CLAMS) with butter and lemon, 6 portions	59
YUCAS PANCHITA (PANCHITA YUCCA) , crunchy and creamy yucca served with five homemade chili sauces	32	CEBICHE CRIOLLO, (CREOLE CEBICHE) well cooked with a very creole taste bathed with aji limo chili sauce: Catch of the day 59 / Mixed Seafood: 69 / Sea bass fish 88	
BOLIYUCAS , yucca and cheese croquettes served with huancaína and ocopa sauces	32	CEBICHE LIMEÑO (LIMA-STYLE CEBICHE) , the classic white ceviche. Catch of the day 59 / Mixed Seafood: 69 / Sea bass fish 88	
EL PAN CON CHICHARRÓN (pork rind sandwich) a hearty sandwich with sweet potato and creole sauce	32	PIQUEO PANCHITO (PANCHITO APPETIZER) , tequeños, boliyucas, Panchita yucca, sliced fried chicken, chicken with a type of chili pepper sauce croquettes, served with different sauces	88
CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA (CHICKEN WITH A TYPE OF CHILI PEPPER SAUCE CROQUETTES) , with black olive sauce	39	PIQUEO DOÑA PACHA (DOÑA PACHA APPETIZER) small tamale, stuffed potatoes, ocopa, corn with huancaína sauce, Lima-style causa, skewer, pork rind, sweet potatoes, and creole sauce	138
TRÍO DE HUANCAÍNAS Y OCOPA (THREE VARIETIES OF HUANCAINA AND OCOPA SAUCES) , ideal for everyone to snack on	39	PIQUEO MARINERO (SEAFOOD APPETIZER) fried calamari, breaded prawns, Parmesan clams, prawns’ causa, and octopus’ skewers	158
TEQUEÑOS PANCHITA (PANCHITA TEQUEÑOS) , five hearty tequeños (filled fried dough) stuffed with aji de gallina (chicken with a type of chili pepper sauce)	39		

PORTION OF HOMEMADE BREADS

Potato bread, Chapla, Carioca, accompanied by butter and sauces 14

SOUPS

	PERSONAL	PARA COMPARTIR
SOPA CRIOLLA (CREOLE SOUP) , minced beef soup with noodles, chili peppers, egg, and fried bread	29	43
AGUADITO , a thick chicken and hen soup with rice, yellow potatoes, chili pepper and cilantro	29	43
LEVÁNTATE PANCHITO (GET UP PANCHITO!) , our broth with hen ravioli, potatoes, noodles, and rocoto	29	48

CREOLE STEWS



OLLUQUITO CON CHARQUI (OLLUCO WITH BEEF JERKY) , according to the old recipe	46
CHANFAINITA , served with creole noodles, mote corn, potatoes with huancaína sauce and rocoto	46
CAU CAU DE MONDONGO (TRIPLE STEW) with white rice and rocoto	49
PATITA CON MANI (PERUVIAN PIG’S FEET WITH PEANUTS) , at its mellow best	49
AJÍ DE GALLINA , to share, at its creamy best	49
MONDONGUITO A LA ITALIANA (ITALIAN-STYLE TRIPE) with the Parmesan cheese touch	56
MANCHA PECHO , carapulcra and sopa seca with ribs with a touch of basil	59
ESTOFADO DE LENGUA (BEEF TONGUE STEW) , with yellow mashed potatoes, rice, and creole sauce	79
SECO LIMEÑO DE ASADO DE TIRA (LIMA-STYLE BEEF SHORT RIBS STEW) , served with beans, rice, and yucca	Individual serving: 68 / To share: 108

OSSOBUCO A LA CRIOLLA (CREOLE-STYLE OSSOBUCO) , stewed and served with red sauce creole noodles with a side of potatoes with huancaína sauce	89
CEBICHE DE PATO (DUCK CEBICHE) , stewed with sour orange, served with rice, beans and yucca	89
EL CODILLO DE CERDO CROCANTE (CRUNCHY PORK KNUCKLE) , served with carapulcra, sopa seca, rice, yucca, and creole sauce	89
CABRITO DE LECHE A LA NORTEÑA (NORTHERN-STYLE KID) , served with beans, yucca, rice, and creole sauce	98
LA JARANA LIMEÑA (LIMA-STYLE REVELRY) , ideal to taste everything: aji de gallina, gizzards, carapulcra, cau cau, patita, olluquito, chanfainita, beans, rice, and creole sauce	118
SÚPER CUY CROCANTE (CRUNCHY SUPER GUINEA PIG) , served with the traditional spicy potato sauce with peanuts at its best, rice and “creole” sauce	128

SKEWERS

SERVED WITH GOLDEN-BROWN POTATOES, CORN AND TWO SAUCES	
CORAZONES DE POLLO (CHICKEN HEARTS)	39
HÍGADOS DE POLLO (CHICKEN LIVERS)	39
POLLO (CHICKEN)	48
CORAZÓN (BEEF HEART)	56
PULPO (OCTOPUS)	79
FISH	89
PIQUEO YERBATEROS (YERBATEROS APETTIZER) , a skewer party with beef and chicken heart skewers, chitterlings, chicken livers and gizzards, tripes, potatoes, corn, and sauces	79

SIDE DISHES



WHITE RICE WITH CORN	9
FRIED PLANTAINS	14
FRIED YUCCA	16
YELLOW POTATOES FRENCH FRIES	18
JUICY BEANS	18
YELLOW MASHED POTATOES	19
TACU TACU TOPPED WITH FRIED EGG	19
GREEN NOODLES	22
NOODLES WITH HUANCAINA SAUCE	22
GRILLED SALAD	29

TACU TACUS, STIR-FRIED DISHES, RICES AND MORE

TALLARÍN SALTADO A LA CRIOLLA (SAUTEED CREOLE-SYLE NOODLES). With chicken: 59 / Beef tenderloin: 78	ARROZ CON CHANCHITO (RICE WITH PORK), pork loin and sausage according to an old Lima recipe	78
ARROZ TAPADO (LAYERED RICE), stuffed with meat, raisins, egg, olives, fried plantain, and fried egg	EL LOMO SALTADO (STYR-FRY BEEF TENDERLOIN), stir-fry fine beef tenderloin, onions, tomatoes, chili peppers, potatoes, served with white rice.	78
EL SALTADO CRIOLLO DE ANTAÑO (THE ANCIENT CREOLE SAUTÉED), made with chicken, onions, tomatoes, chili, and potatoes all well-sautéed, served with white rice.	TACU TACU SALTADO (SAUTÉED TACU TACU), topped with a tasty sautéed of your choice. Chicken: 59 / Beef tenderloin: 79	
CHAUFA DON PANCHO (DON PANCHO CHAUFA), with pork, chicken, and mongo beans, served with breaded pork cutlet, fried plantain and fried egg	TACU TACU LIMEÑO (LIMA-STYLE TACU TACU) with breaded meat , fried plantain, fried egg, and Chorrillana style sauce Chicken: 59 / Beef tenderloin: 79	
SUPREMA PANCHITA (PANCHITA) Chicken supreme served over creamy huancaína sauce noodles.	PANCHITA MILANESA (BREADED CHICKEN), served with our green noodles and a touch of huancaína sauce Chicken: 58 /Beef tenderloin: 79	
ARROZ DON JOSE (DON JOSE RICE), creole green rice, half chicken cooked in a pot with marinated yellow pepper and potatoes with ocopa sauce.	BISTEC DE LOMO A LA SARTÉN (PAN—FRIED TENDERLOIN STEAK), served in a pot with rice, fried plantain, fried egg, and shoestring fried potatoes with rocoto sauce.	79
SUPREMON DE POLLO (LARGE BREADED CHICKEN BREAST), with creamed corn, fried plantain, bacon, and French fries	ARROZ CON PATO (RICE WITH DUCK), made in a pot with grated crookneck pumpkin and just the right amount of cilantro	79
ARROZ DOMINGUERO (RICE FOR SUNDAYS), with pork ribs, chicken, corn with ocopa sauce and potatoes with huancaína sauce		

FROM THE GRILL AND THE WOOD-FIRED OVEN

CHAMPIGNONES A LA PARRILLA (GRILLED MUSHROOMS), with garlic and parsley chimichurri	CUADRIL DE LOMO (TENDERLOIN RUMP), 450 gr tenderloin rump steak served with a side dish of your choice	128
ALITAS A LA CRIOLLA (CREOLE-STYLE CHICKEN WINGS), grilled with creole seasoning	EL BIFE ANGOSTO ARGENTINO (ARGENTINEAN STRIP STEAK), 450 gr strip steak with a side dish of your choice	168
EL POLLO CRIOLLO (CREOLE CHICKEN), half boneless creole-style chicken served with fried yucca, corn, and huancaína-style rocoto sauce	EL BIFE ANCHO ARGENTINO (ARGENTINEAN RIB EYE STEAK), 450 gr rib eye steak with a side dish of your choice	168
PANCETA CROCANTE (CRISPY SOFT PORK), a Panchita’s classic, served with golden-brown potatoes, corn, creole sauce and other sauces		
CHURRASQUITO DE LOMO (TENDERLOIN CHURRASCO) 300 gr tenderloin churrasco served with a side dish of your choice		