



## Platos Criollos

### **Tamal de pollo:**

*Maíz molido relleno con pollo, especias y ají, levemente picante, cocido en hojas de plátano.*

### **Tamal de cerdo:**

*Maíz molido relleno con carne de cerdo, ají poco picante, hervido en panca de choclo.*

### **Papa a la Huancaína:**

*Papas al natural acompañada con salsa poco picante a base de queso, leche y ají escabeche.*

### **Ocopa:**

*Papas al natural con salsa poco picante a base de queso, maní tostado y huacatay (hierba aromática).*

### **Anticucho:**

*Brochette de corazón vacuno condimentada de ají panca, se sirve con guarnición de papa, batata al natural y maíz mote.*

### **Anticuchos con Papa a la Huancaína:**

*Corazón de vaca servido con papa hervida con una crema a base de queso.*

### **Papa Rellena:**

*Puré de papa relleno con carne picada frito en abundante aceite.*

### **Frijoles con Arroz:**

*Frijoles (porotos) hervidos y sazonados acompañados con arroz.*

### **Lentejas con Arroz:**

*Guiso de lentejas con carne y papa servido con arroz.*

### **Causa Rellena de Pollo:**

*Puré de papa frío relleno de pollo, arvejas y zanahoria con mayonesa peruana.*



**Bistec con Arroz:**

*Carne delgada frita, se sirve con arroz.*

**Bistec Combinado:**

*Carne delgada frita acompañada de arroz blanco y frijoles guisados.*

**Bistec Encebollado con Arroz:**

*Bistec frito acompañado con tomate, cebolla y morrón picados.  
Se sirve con arroz.*

**Bistec Encebollado Combinado:**

*Bistec con cebolla, tomate y morrón bien sazonado, acompañado de arroz y frijoles guisados.*

**Bistec a lo Pobre:**

*Bistec frito con dos huevos fritos, papas fritas, arroz y banana frita.*

**Tallarín Verde:**

*Spaghetti acompañado de una salsa a base de queso, albahaca y espinaca.*

**Tallarín Verde con Bistec o Pollo Frito:**

*Spaghetti acompañado de una salsa a base de queso, albahaca y espinaca con un churrasco o ¼ de pollo frito.*

**Tallarín Verde con Papa a la Huancaína:**

*Spaghetti acompañado de una salsa a base de queso, albahaca y espinaca y papas con salsa huancaína.*

**Tallarín Verde con Bistec y Papa a la Huancaína:**

*Spaghetti acompañado de una salsa a base de queso, albahaca y espinaca acompañado de un churrasco y papas con salsa huancaína.*



**Tallarín Saltado de Carne:**

*Spaghetti saltado con cebolla, tomate, carne trozada y salsa de soja.*

**Tallarín Saltado de Pollo:**

*Spaghetti saltada con cebolla, tomate, pollo trozado y salsa de soja.*

**Tallarín Saltado Mixto:**

*Spaghetti saltada con cebolla, carne, pollo y salsa de soja.*

**Lomo Saltado:**

*Carne saltada con cebolla y tomate, mezclada con papas fritas y salsa de soja. Se sirve con arroz.*

**Lomo Saltado de Pollo:**

*Trozos de pollo salteados con cebolla y tomate, mezclados con papas fritas y salsa de soja. Se sirve con arroz.*

**Lomo Saltado Mixto:**

*Trozos de pollo y carne salteados con salsa de soja y papas fritas.*

**Tacu-tacu con Lomo:**

*Lomo saltado con arroz mezclado con porotos.*

**Ají de Gallina:**

*Desmenuzado de carne de gallina sazonada con cúrcuma, se acompaña con arroz y papa natural.*

**Chanfainita:**

*Guiso a base de bofe servido con arroz.*

**Chanfainita Completa:**

*Chanfainita con fideos y mote.*

**Cau Cau:**

*Guiso a base de mondongo, papa y cúrcuma servido con arroz.*



**Combinado Cau Cau:**

*Guiso a base de mondongo y papa servido con arroz y frijoles guisados.*

**Seco de Carne:**

*Guiso de carne vacuna sazonado con cilantro acompañado con arroz y papas al natural.*

**Combinado de Carne:**

*Carne vacuna guisada acompañada de arroz y frijoles.*

**Seco de Cordero:**

*Guiso de cordero sazonado con cilantro acompañado con arroz y papas al natural.*

**Combinado de Cordero:**

*Cordero guisado servido con arroz y frijoles.*

**Ajiaco de Conejo:**

*Conejo a la sartén bien condimentado y servido con una guarnición especial de papas.*

**Shambar Trujillano:**

*Sopa de garbanzos, porotos, trigo pelado y cerdo.*

**Sustancia de Carne:**

*Sopa liviana a base de trozos de carne y fideo cabello de ángel.*

**Sustancia de Pollo:**

*Sopa con trocitos de pollo y fideo cabello de ángel.*

**Caldo de Gallina:**

*Sopa bien consistente con presa de gallina, fideo, papa y huevo duro.*

**Sopa a la minuta:**

*Sopa a base de trozos de carne, leche y huevo bien sazonada.*



**Picante de pollo estilo Status**

*Trocitos de pollo con crema picante y arroz.*

**Salchipapa**

*Papas fritas con salchichas y huevo frito*

**Chicharrón de Cerdo:**

*Carne de cerdo en trocitos condimentada y frita. Se sirve con papa, batata natural y cebolla.*

**Chicharrón de Pollo:**

*Pollo trozado condimentado, rebozado y frito acompañado de papa dorada, maíz cancha y cebolla.*

**Salchipollo:**

*Chicharrón de pollo combinado con salchicha acompañado de ensalada.*

**Carapulcra:**

*Papa seca (deshidratada) guisada con carne de pollo y cerdo servida con arroz.*

**Arroz con Pollo:**

*¼ de pollo con arroz condimentado con cilantro, arveja y zanahoria.*

**Arroz con Pollo y Crema de Huancaína:**

*Arroz con pollo acompañado con crema a base de queso leche y ají escabeche.*

**Arroz con Pollo y Papa a la Huancaína:**

*Arroz con pollo acompañado con papa natural con crema de huancaína.*

**Arroz Chaufa Vegetariano:**

*Arroz con vegetales y condimentado con sillao (salsa de soja).*

**Arroz Chaufa de Pollo:**

*Arroz con trocitos de pollo con cebolla de verdeo y condimentado con sillao (salsa de soja).*

**Arroz Chaufa de Cerdo**

*Arroz con trocitos de cerdo y salsa de soja.*



**Arroz Chaufa de Carne:**

*Arroz con trocitos de carne con cebolla de verdeo y condimentado con sillao (salsa de soja).*

**Arroz Chaufa Mixto:**

*Arroz con trocitos de pollo y carne con cebolla de verdeo y condimentada con sillao (salsa de soja).*

**Arroz Chaufa Completo**

*Arroz con trocitos de carne, pollo, cerdo, cebolla de verdeo y sillao.*

**Estofado de pollo:**

*¼ de pollo a la cacerola condimentado con especias, servido con arroz y papa natural.*

**Combinado de Estofado:**

*¼ de pollo guisado y servido con arroz y porotos.*

**Pollo Broaster:**

*¼ de pollo rebozado y frito acompañado de papas fritas y ensalada.*

**Pollada:**

*¼ de pollo condimentado al estilo peruano. Se sirve con papas al natural, ensalada y arroz.*

**Mostrito:**

*¼ de pollo broaster servido con papas fritas y arroz chaufa de pollo.*

**Aeropuerto de Pollo:**

*Arroz chaufa de pollo con fideos y tortilla de huevo.*

**Aeropuerto de Carne:**

*Arroz chaufa de carne con fideos y tortilla de huevo.*

**Aeropuerto Mixto:**

*Arroz chaufa de carne y pollo con fideos y tortilla de huevo.*



# Pescados y Mariscos

**Cebiche/Ceviche de Pescado:**

*Trocitos de pescado macerados en limón y rocoto, condimentados con cilantro, jengibre y trocitos de apio. Se sirve con guarnición de lechuga, papa, batata, maíz cancha, maíz mote, choclo y cebolla.*

**Cebiche/Ceviche Mixto:**

*Cebiche/ceviche de pescado con calamares, mejillones y guarnición de papa, batata, cancha, choclo y mote.*

**Cebiche/Ceviche Mixto Combinado:**

*Cebiche/ceviche de pescado, calamares y mejillones servido con calamares (rabas) marinados y fritos.*

**Cebiche/Ceviche Mixto Especial:**

*Cebiche de pescado y mariscos. Recomendado para dos personas.*

**Causa Acevichada:**

*Puré de papa relleno con trozos de pescado cortados y macerados con jugo de limón y salsa picante.*

**Leche de Tigre:**

*Extracto del cebiche con trozos de pescado. Se sirve en copa, es un reconstituyente.*

**Choros a la Chalaca:**

*Una docena de mejillones con salsa criolla de tomate, cebolla y picante.*

**Chupe de Mariscos:**

*Sopa de Mariscos.*

**Chupe de camarones:**

*Sopa de camarones.*

**Parihuela:**

*Cazuela de pescados y mariscos consistente con cebolla y tomate.*



**Trío Marino:**

*Pescado macerado con jugo de limón, mariscos con arroz y trocitos de pescado fritos.*

**Pescado con Arroz o Fritas:**

*Filet de pescado marinado y frito acompañado con arroz o papas fritas.*

**Pescado con Puré:**

*Filet de pescado marinado y frito acompañado con puré de papas.*

**Pescado con Ensalada:**

*Filet de pescado frito servido con ensalada.*

**Pescado a la Plancha con Arroz o Fritas o Papas al Natural:**

*Filet de pescado a la plancha acompañado con arroz, papas fritas o papas al natural.*

**Pescado a la Plancha con Puré:**

*Filet de pescado a la plancha acompañado con puré de papas.*

**Pescado a la Plancha con Ensalada:**

*Filet de pescado a la plancha servido con ensalada.*

**Toyo Combinado:**

*Pescado frito servido con arroz y frijoles.*

**Pescado en Salsa Huancaína:**

*Filet de pescado al vapor cubierto de queso fundido, salsa de tomate y salsa de huancaína, acompañada con arroz y papa dorada.*

**Pescado en Salsa Marisquera:**

*Filet de pescado enrollado cocido al vapor y cubierto en salsa de mariscos a base de nuestras cremas de la casa.*





**Chicharrón de Pescado:**

*Pescado cortado en trozos, marinados y fritos. Acompañado de papa dorada, maíz cancha y cebolla.*

**Chicharrón de Calamares:**

*Calamares (rabas) cortado en trozos, marinados y fritos con papa dorada, maíz cancha y cebolla.*

**Rabas:**

*Anillos de calamar fritos.*

**Chicharrón Mixto:**

*Pescado, calamares, rabas, marinados y fritos con papa dorada, maíz cancha y cebolla.*

**Escabeche de Pescado:**

*Pescado frito con cebolla cortada hecho a la vinagreta servido con papa natural y arroz.*

**Sudado de Pescado:**

*Sopa de pescado acompañada de una porción de arroz.*

**Sudado mixto:**

*Sopa de pescado y mariscos de una porción de arroz.*

**Tallarín Saltado de Mariscos:**

*Mariscos trozados salteados con fideos y sillao (salsa de soja).*

**Tallarín Saltado de Camarones:**

*Camarones salteados con fideos y sillao (salsa de soja).*

**Arroz Chaufa con Mariscos:**

*Mariscos cortados en trozos pequeños mezclados con arroz, sillao (salsa de soja) y cebolla de verdeo.*

**Arroz Chaufa con Camarones:**

*Camarones con sillao (salsa de soja) mezclados con arroz y cebolla de verdeo.*



**Arroz con Mariscos:**

*Mariscos guisados mezclados con arroz graneado.*

**Tacu-tacu con Mariscos:**

*Mariscos trozados salteados con arroz y porotos.*

**Mero a lo Macho:**

*Filet de pescado frito acompañado con salsa picante a base de mariscos. Se sirve con arroz y papas al natural.*

**Pescado al Sillao:**

*Pescado cortado en trozos, marinados y fritos. Acompañado de salsa agridulce a base de salsa de soja.*

**Jalea:**

*Pescado y mariscos marinados y fritos con salsa de cebolla, papa dorada y maíz cancha.*

**Picante de Mariscos:**

*Variedad de mariscos en salsa picante acompañado con arroz.*

**Pescado a la Chorrillana:**

*Pescado frito o hervido acompañado con una mezcla de cebolla, tomate, verdeo y morrón. Se sirve con arroz.*

**Jalea Status:**

*Pescado, calamares y langostinos fritos servidos con una copa de ceviche de salmón rosado.*

**Jalea Imperial:**

*Pescado, calamares y langostinos marinados y fritos acompañados de batata dorada y leche de tigre.*



# Ensaladas

Lechuga

Cebolla

Mixta (Lechuga, Tomate y Cebolla)

Mixta (Lechuga, Tomate y Zanahoria)

Tomate / Apio

Zanahoria

Porción de Arroz

Porción de Papas Fritas

Porción de Puré

Porción de Frijoles

Porción de Batata Natural

Porción de Papa Natural

Porción de Crema Huancaína

Porción de Cancha o Mote

Huevo Frito o Cocido

Cubierto / Servicio de mesa

Bandeja descartable

Panera de Pan



## Pastas

Spaguetti a la Manteca

Spaguetti al Tuco

Spaguetti a la Bolognesa

Spaguetti al Tuco con  $\frac{1}{4}$  de pollo

## Minutas

Milanesa de Pollo con Arroz o Papas Fritas

Milanesa de Pollo con Puré

Milanesa de Carne con Arroz o Papas Fritas

Milanesa de Carne con Puré

## Cafetería

Café

Café en jarrito

Café doble

Cortado

Té

Café con leche



# Postres

**Torta Tres Leches:**

*Bizcochuelo húmedo que absorbe leche condensada, leche evaporada y leche entera.*

**Casatta:**

*Helado tricolor de frutilla, americana y chocolate.*

**Almendrado (Helado)**

**Torta helada de chocolate:**

*Torta de crema helada de chocolate, dulce de leche y crema americana con salsa de chocolate.*

**Budín de Pan estilo peruano:**

*Postre a base de pan con caramelo.*

**Bombón Helado:**

*Helado de crema y dulce de leche bañado en chocolate.*

**Suspiro de Limeña:**

*Postre a base de manjar blanco, oporto y merengue con almíbar.*

**Helado:**

*Una bocha de helado sabor americana o chocolate.*

**Mousse de Maracuyá:**

*Postre a base de maracuyá y chocolate.*

**Brownie con Helado:**

*Bizcocho de chocolate con una bocha de helado.*

**Recargo por Crema o Dulce de Leche**



## Bebidas Típicas

Inca Kola

Mango Jugo Natural Jarra 1 lt.

Chola de Oro de 2 ¼ lt.

Cerveza Cusqueña Porrón

Chicha Morada 500 cc.

Chicha Morada Jarra 1lt.

Pisco Sour

Maracuyá Sour / Mango Sour

Pisco medida

Perú Libre

Chilcano

Limonada ½ lt.

Limonada Jarra 1lt.

Jugo de Lúcumá con Leche Jarra 1lt./ Frutilla con leche

Maracuyá Jarra 1lt. / Durazno 1lt.

Pisco Ocucaje Quebranta Medida

Pisco Queirolo Mosto Verde Torontel / Quebranta



## Bebidas Varias

Agua Mineral con Gas

Agua Mineral sin Gas

Gaseosa / Agua Saborizada

Speed

Cerveza Corona de 355 ml.

Cerveza en lata de 473 cm<sup>3</sup> (Quilmes, Imperial, Andes Roja)

Cerveza de Litro (Quilmes, Budweiser)

Cerveza de Litro (Imperial)

Cerveza Negra de Litro / Imperial IPA

Cerveza de Litro (Heineken)

Cerveza de Litro (Stella Artois)

Cerveza Porrón (Quilmes)

Whisky Criadores - Old Smuggler

Whisky J&B - Johnnie Walker etiqueta roja

Whisky Blenders - Vat 69

Whisky Grants - 100 Pipers - Caballo Blanco

Whisky Chivas - Johnnie Walker etiqueta negra



Licuado de banana con leche

Anís

Tía María

Antioqueño

Fernet con Coca Cola

Cognac Reserva San Juan

Sidra

Ananá Fizz

Daikiri de frutilla, mango o maracuyá

Cuba Libre

Destornillador / Sex on the beach

## Champagne

Federico Alvear Brut / Extra Dulce

Federico Alvear Extra Brut

Chandon Extra Brut





# Vinos Blancos

Copa de vino blanco  
½ de la Casa  
Botella de vino blanco de la Casa

Bodega Valmont  
Valmont

Bodega Catena Zapata  
Alamos Chardonnay

Bodega 33 Sur  
Latitud 33 Chardonnay  
Latitud 33 Malbec Rose

Bodega Etchart  
Etchart Privado



# Vinos Blancos

## Bodega Norton

Norton Clásico

Norton Cosecha Tardía

Cosecha Tardía Rosado Dulce

## Bodega La Rural

San Felipe Clásico

## Bodega López

Vasco Viejo

Traful

López

Rincón Famoso

Chateau Vieux

## Bodega Nieto Senetiner

Benjamín Nieto Senetiner Chardonnay / Torrontés



# Vinos Tintos

Copa de vino tinto  
½ de la Casa  
Botella de vino de la Casa

## Bodega COLON

Colón Clásico  
Colón Cabernet Sauvignon  
Colón Malbec

## Bodega Valentín Bianchi

Bianchi Borgoña  
Don Valentín Lacrado

## Bodega San Telmo

San Telmo Malbec  
San Telmo Cabernet Sauvignon

## Bodega Trapiche

Fond de Cave Malbec  
Fond de Cave Cabernet Sauvignon

## Bodega López

Vasco Viejo 375ml.  
Vasco Viejo / López 375ml.  
Trafal  
López | R. Famoso 375 ml.  
Rincón Famoso  
Chateau Vieux



# Vinos Tintos

## Bodega Nieto Senetiner

Benjamín Malbec  
Benjamín Cabernet Sauvignon  
Nieto Senetiner

## Bodega Rutini

Trumpeter

## Bodega Navarro Correas

Navarro Correas Colección Privada

## Bodega 33° Sur

Latitud 33 Malbec

## Bodega La Rural

San Felipe  
San Felipe Malbec

## Bodega Catena Zapata

Álamos Malbec

## Bodega Mosquita Muerta Wines

Cordero Con Piel De Lobo

## Bodega Norton

Norton Clásico  
Norton Malbec



## Platos vegetarianos

**Papa a la Huancaína:**

*Papas al natural acompañada con salsa poco picante a base de queso, leche y ají escabeche.*

**Ocopa:**

*Papas al natural con salsa poco picante a base de queso, maní tostado y huacatay (hierba aromática).*

**Frijoles con Arroz:**

*Frijoles (porotos) hervidos y sazonados acompañados con arroz.*

**Tallarín Rojo:**

*Spaghetti con salsa a base de tomate y cebolla.*

**Tallarín Rojo con Papa a la Huancaína:**

*Spaghetti con salsa a base de tomate y cebolla acompañado con papas al natural bañadas con salsa poco picante a base de queso y leche.*

**Tallarín Verde:**

*Spaghetti acompañado de una salsa a base de queso, albahaca y espinaca.*

**Tallarín Verde con Papa a la Huancaína:**

*Spaghetti acompañado de una salsa a base de queso, albahaca y espinaca.*



**Arroz Chaufa Vegetariano:**

*Arroz con vegetales y condimentado con sillao (salsa de soja).*

**Vegetales al Wok:**

*Vegetales salteados con sillao (salsa de soja).*

**Vegetales salteados estilo Jane:**

*Salteado de vegetales (cebolla, tomate, morrón y verdeo) con papas fritas y salsa de soja. Se sirve con arroz.*

**Tallarín Saltado de Vegetales:**

*Spaghetti saltado con cebolla, tomate, morrón, verdeo y salsa de soja.*

**Tacu Tacu con Vegetales:**

*Salteado de vegetales con salsa de soja, mezclados con arroz y porotos.*

**Aeropuerto Vegetariano:**

*Arroz saltado con vegetales y spaghettis con salsa de soja y tortilla de huevo.*