



Platos Criollos

Tamal de pollo:

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

\$ 5.000

Tamal de cerdo:

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

\$ 5.000

Papa a la Huancaína:

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

\$ 6.000

Ocopa:

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

\$ 6.000

Anticucho:

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

\$ 6.500

Anticuchos con Papa a la Huancaína:

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

\$ 7.500

Papa Rellena:

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

\$ 7.500

Frijoles con Arroz:

Frijoles (porotos) hervidos y sazonados acompañados con arroz.

\$ 5.500

Lentejas con Arroz:

Guiso de lentejas con carne y papa servido con arroz.

\$ 6.500

Causa Rellena de Pollo:

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

\$ 8.000



Bistec con Arroz: <i>Carne delgada frita, se sirve con arroz.</i>	\$6.500
Bistec Combinado: <i>Carne delgada frita acompañada de arroz blanco y frijoles guisados.</i>	\$ 8.000
Bistec Encebollado con Arroz: <i>Bistec frito acompañado con tomate, cebolla y morrón picados. Se sirve con arroz.</i>	\$ 8.500
Bistec Encebollado Combinado: <i>Bistec con cebolla, tomate y morrón bien sazonado, acompañado de arroz y frijoles guisados.</i>	\$ 9.500
Bistec a lo Pobre: <i>Bistec frito con dos huevos fritos, papas fritas, arroz y banana frita.</i>	\$ 9.000
Tallarín Verde: <i>Spaghetti acompañado de una salsa a base de queso, albahaca y espinaca.</i>	\$ 6.000
Tallarín Verde con Bistec o Pollo Frito: <i>Spaghetti acompañado de una salsa a base de queso, albahaca y espinaca con un churrasco o ¼ de pollo frito.</i>	\$ 8.500
Tallarín Verde con Papa a la Huancaína: <i>Spaghetti acompañado de una salsa a base de queso, albahaca y espinaca y papas con salsa huancaína.</i>	\$ 7.500
Tallarín Verde con Bistec y Papa a la Huancaína: <i>Spaghetti acompañado de una salsa a base de queso, albahaca y espinaca acompañado de un churrasco y papas con salsa huancaína.</i>	\$ 9.000



Tallarín Saltado de Carne:

Spaghetti saltado con cebolla, tomate, carne trozada y salsa de soja. \$ 9.000

Tallarín Saltado de Pollo:

Spaghetti saltada con cebolla, tomate, pollo trozado y salsa de soja. \$ 8.500

Tallarín Saltado Mixto:

Spaghetti saltada con cebolla, carne, pollo y salsa de soja. \$ 9.500

Lomo Saltado:

Carne saltada con cebolla y tomate, mezclada con papas fritas y salsa de soja. Se sirve con arroz. \$ 8.500

Lomo Saltado de Pollo:

Trozos de pollo salteados con cebolla y tomate, mezclados con papas fritas y salsa de soja. Se sirve con arroz. \$ 8.000

Lomo Saltado Mixto:

Trozos de pollo y carne salteados con salsa de soja y papas fritas. \$ 9.000

Tacu-tacu con Lomo:

Lomo saltado con arroz mezclado con porotos. \$ 10.500

Ají de Gallina:

Desmenuzado de carne de gallina sazonada con cúrcuma, se acompaña con arroz y papa natural. \$ 7.000

Chanfainita:

Guiso a base de bofe servido con arroz. \$ 4.500

Chanfainita Completa:

Chanfainita con fideos y mote. \$ 6.000

Cau Cau:

Guiso a base de mondongo, papa y cúrcuma servido con arroz. \$ 5.800



Combinado Cau Cau:

Guiso a base de mondongo y papa servido con arroz y frijoles guisados. \$ 6.500

Seco de Carne:

Guiso de carne vacuna sazonado con cilantro acompañado con arroz y papas al natural. \$ 7.500

Combinado de Carne:

Carne vacuna guisada acompañada de arroz y frijoles. \$ 9.000

Seco de Cordero:

Guiso de cordero sazonado con cilantro acompañado con arroz y papas al natural. \$ 9.500

Combinado de Cordero:

Cordero guisado servido con arroz y frijoles. \$ 10.800

Ajiaco de Conejo:

Conejo a la sartén bien condimentado y servido con una guarnición especial de papas. \$ 10.500

Shambar Trujillano:

Sopa de garbanzos, porotos, trigo pelado y cerdo. \$ 7.500

Sustancia de Carne:

Sopa liviana a base de trozos de carne y fideo cabello de ángel. \$ 7.500

Sustancia de Pollo:

Sopa con trocitos de pollo y fideo cabello de ángel. \$ 7.000

Caldo de Gallina:

Sopa bien consistente con presa de gallina, fideo, papa y huevo duro. \$ 7.500

Sopa a la minuta:

Sopa a base de trozos de carne, leche y huevo bien sazonada. \$ 7.500



Picante de pollo estilo Status <i>Trocitos de pollo con crema picante y arroz.</i>	\$ 7.500
Salchipapa <i>Papas fritas con salchichas y huevo frito</i>	\$ 7.000
Chicharrón de Cerdo: <i>Carne de cerdo en trocitos condimentada y frita. Se sirve con papa, batata natural y cebolla.</i>	\$ 7.000
Chicharrón de Pollo: <i>Pollo trozado condimentado, rebozado y frito acompañado de papa dorada, maíz cancha y cebolla.</i>	\$ 8.500
Salchipollo: <i>Chicharrón de pollo combinado con salchicha acompañado de ensalada.</i>	\$ 8.500
Carapulcra: <i>Papa seca (deshidratada) guisada con carne de pollo y cerdo servida con arroz.</i>	\$ 6.000
Arroz con Pollo: <i>¼ de pollo con arroz condimentado con cilantro, arveja y zanahoria.</i>	\$ 7.000
Arroz con Pollo y Crema de Huancaína: <i>Arroz con pollo acompañado con crema a base de queso leche y ají escabeche.</i>	\$ 8.500
Arroz con Pollo y Papa a la Huancaína: <i>Arroz con pollo acompañado con papa natural con crema de huancaína.</i>	\$ 9.000
Arroz Chaufa Vegetariano: <i>Arroz con vegetales y condimentado con sillao (salsa de soja).</i>	\$ 7.500
Arroz Chaufa de Pollo: <i>Arroz con trocitos de pollo con cebolla de verdeo y condimentado con sillao (salsa de soja).</i>	\$ 7.500
Arroz Chaufa de Cerdo <i>Arroz con trocitos de cerdo y salsa de soja.</i>	\$ 8.000



Arroz Chaufa de Carne:

Arroz con trocitos de carne con cebolla de verdeo y condimentado con sillao (salsa de soja). \$ 8.500

Arroz Chaufa Mixto:

Arroz con trocitos de pollo y carne con cebolla de verdeo y condimentada con sillao (salsa de soja). \$ 9.000

Arroz Chaufa Completo

Arroz con trocitos de carne, pollo, cerdo, cebolla de verdeo y sillao. \$ 9.500

Estofado de pollo:

¼ de pollo a la cacerola condimentado con especias, servido con arroz y papa natural. \$ 7.000

Combinado de Estofado:

¼ de pollo guisado y servido con arroz y porotos. \$ 8.500

Pollo Broaster:

¼ de pollo rebozado y frito acompañado de papas fritas y ensalada. \$ 9.000

Pollada:

¼ de pollo condimentado al estilo peruano. Se sirve con papas al natural, ensalada y arroz. \$ 8.500

Mostrito:

¼ de pollo broaster servido con papas fritas y arroz chaufa de pollo. \$ 11.000

Aeropuerto de Pollo:

Arroz chaufa de pollo con fideos y tortilla de huevo. \$ 9.500

Aeropuerto de Carne:

Arroz chaufa de carne con fideos y tortilla de huevo. \$ 10.500

Aeropuerto Mixto:

Arroz chaufa de carne y pollo con fideos y tortilla de huevo. \$ 11.000



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.

\$ 12.500

Cebiche/Ceviche Mixto:

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

\$ 14.500

Cebiche/Ceviche Mixto Combinado:

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

\$ 17.500

Cebiche/Ceviche Mixto Especial:

Cebiche de pescado y mariscos. Recomendado para dos personas.

\$ 32.000

Causa Acevichada:

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

\$ 12.000

Leche de Tigre:

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

\$ 8.000

Choros a la Chalaca:

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

\$ 12.500

Chupe de Mariscos:

Sopa de Mariscos.

\$ 14.000

Chupe de camarones:

Sopa de camarones.

\$ 16.000

Parihuela:

Cazuela de pescados y mariscos consistente con cebolla y tomate.

\$ 14.000



Trío Marino:

Pescado macerado con jugo de limón, mariscos con arroz y trocitos de pescado fritos. \$ 24.000

Pescado con Arroz o Fritas:

Filet de pescado marinado y frito acompañado con arroz o papas fritas. \$ 9.500

Pescado con Puré:

Filet de pescado marinado y frito acompañado con puré de papas. \$ 10.500

Pescado con Ensalada:

Filet de pescado frito servido con ensalada. \$ 11.000

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. \$ 11.000

Pescado a la Plancha con Puré:

Filet de pescado a la plancha acompañado con puré de papas. \$ 12.000

Pescado a la Plancha con Ensalada:

Filet de pescado a la plancha servido con ensalada. \$ 12.500

Toyo Combinado:

Pescado frito servido con arroz y frijoles. \$ 11.000

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. \$ 14.000

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. \$ 14.000



Chicharrón de Pescado:

Pescado cortado en trozos, marinados y fritos. Acompañado de papa dorada, maíz cancha y cebolla. \$ 14.000

Chicharrón de Calamares:

Calamares (rabas) cortado en trozos, marinados y fritos con papa dorada, maíz cancha y cebolla. \$ 15.000

Rabas:

Anillos de calamar fritos. \$16.000

Chicharrón Mixto:

Pescado, calamares, rabas, marinados y fritos con papa dorada, maíz cancha y cebolla. \$16.500

Escabeche de Pescado:

Pescado frito con cebolla cortada hecho a la vinagreta servido con papa natural y arroz. \$ 12.000

Sudado de Pescado:

Sopa de pescado acompañada de una porción de arroz. \$ 14.000

Sudado mixto:

Sopa de pescado y mariscos de una porción de arroz. \$ 16.000

Tallarín Saltado de Mariscos:

Mariscos trozados salteados con fideos y sillao (salsa de soja). \$ 14.000

Tallarín Saltado de Camarones:

Camarones salteados con fideos y sillao (salsa de soja). \$ 16.000

Arroz Chaufa con Mariscos:

Mariscos cortados en trozos pequeños mezclados con arroz, sillao (salsa de soja) y cebolla de verdeo. \$ 12.000

Arroz Chaufa con Camarones:

Camarones con sillao (salsa de soja) mezclados con arroz y cebolla de verdeo. \$ 15.000



Arroz con Mariscos:

Mariscos guisados mezclados con arroz graneado. \$ 12.000

Tacu-tacu con Mariscos:

Mariscos trozados salteados con arroz y porotos. \$ 15.000

Mero a lo Macho:

Filet de pescado frito acompañado con salsa picante a base de mariscos. Se sirve con arroz y papas al natural. \$ 14.000

Pescado al Sillao:

Pescado cortado en trozos, marinados y fritos. Acompañado de salsa agridulce a base de salsa de soja. \$ 12.500

Jalea:

Pescado y mariscos marinados y fritos con salsa de cebolla, papa dorada y maíz cancha. \$ 18.000

Picante de Mariscos:

Variedad de mariscos en salsa picante acompañado con arroz. \$ 14.000

Pescado a la Chorrillana:

Pescado frito o hervido acompañado con una mezcla de cebolla, tomate, verdeo y morrón. Se sirve con arroz. \$ 12.000

Jalea Status:

Pescado, calamares y langostinos fritos servidos con una copa de ceviche de salmón rosado. \$ 36.500

Jalea Imperial:

Pescado, calamares y langostinos marinados y fritos acompañados de batata dorada y leche de tigre. \$ 29.500



Ensaladas

Lechuga	\$ 2.500
Cebolla	\$ 2.500
Mixta (Lechuga, Tomate y Cebolla)	\$ 5.000
Mixta (Lechuga, Tomate y Zanahoria)	\$ 5.500
Tomate / Apio	\$ 5.000
Zanahoria	\$ 5.000

Porción de Arroz	\$ 3.500
Porción de Papas Fritas	\$ 3.500
Porción de Puré	\$ 4.000
Porción de Frijoles	\$ 3.500
Porción de Batata Natural	\$ 3.000
Porción de Papa Natural	\$ 3.000
Porción de Crema Huancaína	\$ 2.000
Porción de Cancha o Mote	\$ 1.400
Huevo Frito o Cocido	\$ 1.200
Cubierto / Servicio de mesa	\$ 900
Bandeja descartable	\$ 400
Panera de Pan	\$ 900



Pastas

Spaguetti a la Manteca	\$ 5.000
Spaguetti al Tuco	\$ 6.000
Spaguetti a la Bolognesa	\$ 8.000
Spaguetti al Tuco con ¼ de pollo	\$ 9.000

Minutas

Milanesa de Pollo con Arroz o Papas Fritas	\$ 7.000
Milanesa de Pollo con Puré	\$ 8.000
Milanesa de Carne con Arroz o Papas Fritas	\$ 8.000
Milanesa de Carne con Puré	\$ 9.000

Cafetería

Café	\$ 1.200
Café en jarrito	\$ 1.400
Café doble	\$ 1.500
Cortado	\$ 1.400
Té	\$ 1.400
Café con leche	\$ 2.000



Promociones

1 Papas a la Huancaína + 1 Chaufa de Pollo	\$ 11.000
1 Chaufa de Pollo + 1 Milanesa de Pollo con Fritas	\$ 12.000
1 Lomo Saltado + 1 Chaufa de Pollo	\$ 12.500
1 Tallarín Saltado + 1 Chaufa de Pollo	\$ 14.000
2 Anticuchos + 1 Papas a la Huancaína	\$ 16.000
1 Tallarín Verde con Papa a la Huancaína + 1 Chaufa de Pollo	\$ 12.500
1 Arroz con Mariscos + 1 Chaufa de Pollo	\$ 15.000
1 Tacu Tacu con Lomo + 1 Lomo Saltado + 1 Chaufa de Pollo	\$ 24.000



Postres

Torta Tres Leches:

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

\$ 4.000

Casatta:

Helado tricolor de frutilla, americana y chocolate.

\$ 3.000

Almendrado (Helado)

\$ 3.000

Torta helada de chocolate:

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

\$ 3.500

Budín de Pan estilo peruano:

Postre a base de pan con caramelo.

\$ 3.000

Bombón Helado:

Helado de crema y dulce de leche bañado en chocolate.

\$ 3.500

Suspiro de Limeña:

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

\$ 4.500

Helado:

Una bocha de helado sabor americana o chocolate.

\$ 3.000

Mousse de Maracuyá:

Postre a base de maracuyá y chocolate.

\$ 4.500

Brownie con Helado:

Bizcocho de chocolate con una bocha de helado.

\$ 5.000

Recargo por Crema o Dulce de Leche

\$ 1.100



Bebidas Típicas

Inca Kola	\$ 16.000
Mango Jugo Natural Jarra 1 lt.	\$ 8.000
Chola de Oro de 2 ¼ lt.	\$ 8.500
Cerveza Cusqueña Porrón	\$ 8.500
Chicha Morada 500 cc.	\$ 5.000
Chicha Morada Jarra 1lt.	\$ 7.000
Pisco Sour	\$ 4.500
Maracuyá Sour	\$ 5.500
Pisco medida	\$ 6.000
Perú Libre	\$ 6.000
Chilcano	\$ 6.000
Limonada ½ lt.	\$ 5.000
Limonada Jarra 1lt.	\$ 7.000
Jugo de Lúcumá con Leche Jarra 1lt./ Frutilla con leche	\$ 10.000
Maracuyá Jarra 1lt. / Durazno 1lt.	\$ 9.000
Pisco Ocucaje Quebranta Medida	\$ 9.500
Mango Sour	\$ 5.500



Bebidas Varias

Agua Mineral con Gas	\$ 2.000
Agua Mineral sin Gas	\$ 2.000
Gaseosa / Agua Saborizada	\$ 2.500
Speed	\$ 2.500
Cerveza Corona de 355 ml.	\$ 4.500
Cerveza en lata de 473 cm ³ (Quilmes, Imperial, Heineken)	\$ 4.000
Cerveza de Litro (Quilmes, Budweiser)	\$ 6.000
Cerveza de Litro (Imperial)	\$ 6.500
Cerveza Negra de Litro / Imperial IPA	\$ 6.500
Cerveza de Litro (Heineken)	\$ 6.500
Cerveza de Litro (Stella Artois)	\$ 6.500
Cerveza Porrón (Quilmes)	\$ 4.000
Whisky Criadores - Old Smuggler	\$ 5.000
Whisky J&B - Johnnie Walker etiqueta roja	\$ 9.000
Whisky Blenders - Vat 69	\$ 6.500
Whisky Grants - 100 Pipers - Caballo Blanco	\$ 8.000
Whisky Chivas - Johnnie Walker etiqueta negra	\$ 13.500



Licudo de banana con leche	\$ 5.500
Anís	\$ 3.500
Tía María	\$ 4.500
Antioqueño	\$ 6.500
Fernet	\$ 5.500
Cognac Reserva San Juan	\$ 6.000
Sidra	\$ 5.500
Ananá Fizz	\$ 6.000
Daikiri de frutilla, mango o maracuyá	\$ 6.000
Cuba Libre	\$ 5.500
Destornillador / Sex on the beach	\$ 5.500

Champagne

Federico Alvear Brut / Extra Dulce	\$ 8.000
Federico Alvear Extra Brut / Finca de Las Moras	\$ 9.000
Chandon Extra Brut	\$ 19.000



Vinos Blancos

Copa de vino blanco	\$ 2.500
½ de la Casa	\$ 4.500
Botella de vino blanco de la Casa	\$ 6.000
<u>Bodega Valmont</u>	
Valmont	\$ 9.500
<u>Bodega Colón</u>	
Colón Clásico	\$ 7.000
Colón Torrontés	\$ 7.000
Colón Chablis	\$ 7.000
Colón Rosé	\$ 7.000
<u>Bodega Etchart</u>	
Etchart Privado	\$ 8.000



Vinos Blancos

Bodega Norton

Norton Clásico	\$ 7.000
Norton Cosecha Tardía	\$ 8.500

Bodega La Rural

San Felipe Clásico	\$ 8.500
--------------------	----------

Bodega López

Vasco Viejo	\$ 6.000
Traful	\$ 6.500
López	\$ 7.500
Rincón Famoso	\$ 8.500
Chateau Vieux	\$ 11.000

Bodega Nieto Senetiner

Benjamín Nieto Senetiner Chardonnay / Torrontés	\$ 8.000
---	----------



Vinos Tintos

Copa de vino tinto	\$ 2.500
½ de la Casa	\$ 4.500
Botella de vino de la Casa	\$ 6.500
<u>Bodega Colón</u>	
Colón Clásico	\$ 7.000
Colón Cabernet Sauvignon	\$ 7.000
Colón Malbec	\$ 7.000
<u>Bodega Valentín Bianchi</u>	
Bianchi Borgoña	\$ 6.500
Don Valentín Lacrado	\$ 7.000
<u>Bodega San Telmo</u>	
San Telmo Malbec	\$ 7.500
San Telmo Cabernet Sauvignon	\$ 7.500
<u>Bodega Trapiche</u>	
Fond de Cave Malbec	\$ 13.500
Fond de Cave Cabernet Sauvignon	\$ 13.500
<u>Bodega López</u>	
Vasco Viejo 375ml.	\$ 5.000
Vasco Viejo / López 375ml.	\$ 6.500
Traful / Rincón Famoso 375ml.	\$ 7.000
López	\$ 8.000
Rincón Famoso	\$ 10.000
Chateau Vieux	\$ 13.500



Vinos Tintos

Bodega Nieto Senetiner

Benjamín Malbec	\$ 9.500
Benjamín Cabernet Sauvignon	\$ 9.500
Nieto Senetiner	\$ 16.000

Bodega Rutini

Trumpeter	\$ 17.500
-----------	-----------

Bodega Navarro Correa

Navarro Correa Colección Privada	\$ 16.000
----------------------------------	-----------

Bodega 33° Sur

Latitud 33 Malbec	\$ 13.500
-------------------	-----------

Bodega La Rural

San Felipe	\$ 9.000
San Felipe Malbec	\$ 10.000

Bodega Catena Zapata

Álamos Malbec	\$ 17.500
---------------	-----------

Bodega Mosquita Muerta Wines

Cordero Con Piel De Lobo	\$ 8.500
--------------------------	----------

Bodega Norton

Norton Clásico	\$ 7.500
Norton Malbec	\$ 9.000



Platos vegetarianos

Papa a la Huancaína:

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

\$ 6.000

Ocopa:

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

\$ 6.000

Frijoles con Arroz:

Frijoles (porotos) hervidos y sazonados acompañados con arroz.

\$ 5.500

Tallarín Rojo:

Spaghetti con salsa a base de tomate y cebolla.

\$ 6.000

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.

\$ 7.500

Tallarín Verde:

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

\$ 5.500

Tallarín Verde con Papa a la Huancaína:

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

\$ 7.500



Arroz Chaufa Vegetariano:

Arroz con vegetales y condimentado con sillao (salsa de soja). \$ 7.500

Vegetales al Wok:

Vegetales salteados con sillao (salsa de soja). \$ 8.000

Vegetales salteados estilo Jane:

Salteado de vegetales (cebolla, tomate, morrón y verdeo) con papas fritas y salsa de soja. Se sirve con arroz. \$ 8.000

Tallarín Saltado de Vegetales:

Spaghetti saltado con cebolla, tomate, morrón, verdeo y salsa de soja. \$ 8.500

Tacu Tacu con Vegetales:

Salteado de vegetales con salsa de soja, mezclados con arroz y porotos. \$ 10.000

Aeropuerto Vegetariano:

Arroz saltado con vegetales y spaghetti con salsa de soja y tortilla de huevo. \$ 10.000