

ENTRADAS

Palta rellena / 12

De pollo deshilachado con verduras al dente.
Mayonesa de la casa y huevo duro.

Huancaína y ocopa / 12

Papitas bebés, choclo y queso fresco en huancaína. Bolitas de causa en ocopa.

Choclo con queso / 12

Queso paria empanizado y frito, servido con ligera salsa de rocoto. Choclo desgranado con mantequilla y comino.

Causa limeña / 13

Rellena de pollo, palta y tomate. Mayonesa y toques de huancaína.

Causa de langostinos ** / 15

Langostinos crocantes al panko sobre bolicausas, palta y salsa golf.

Trio de causas / 15

De pollo con huancaína y de atún a la chalaca

Tequeños de lomo saltado / 16

Rellenos de lomo saltado y queso gouda.
Guacamole y crema de rocoto casero.

Quesadillas andinas / 16

Crocantes tortillas de trigo, quinua y kiwicha rellenas de queso mantecoso, champiñones, cebolla blanca caramelizada y pollito grillado.

ENSALADAS

Casera / 19

Tomate, lechuga orgánica, palta, zanahoria rallada, cebolla blanca, huevo duro, pepino, choclito y pechuga de pollo a la plancha.
Vinagreta de la casa.

Parrillera / 19

Tiras de carne a la plancha sobre mix de lechugas, tomate, palta, rabanitos, apio, pepino, cebolla roja, champiñones y papitas a la parrilla. Vinagreta porteña de mostaza.

De atún / 19

Atún en conserva, lechugas americana y orgánica, papitas bebés, cebolla blanca, huevo duro, tomate y choclito. Vinagreta clásica.

**SI DESEA REALIZAR MODIFICACIONES A SU PLATO CONSULTE EL PRECIO
CON SU MESERO.**

ENSALADAS

De quinua / 19

Quinua graneadita, tomate, queso fresco, cebolla blanca, pepino, menta y perejil con pechuga de pollo a la plancha.

Delicia / 19

Lechuga orgánica, tomates cherry, corazones de alcachofa, palmitos, espárragos verdes, queso fresco, cebolla blanca, pimientos rojos y champiñones con pechuga de pollo a la plancha. Vinagreta de la casa.

Crocante / 19

Filetes de pollo en costra crocante de quinua, lechugas, tomate, palmito, palta y chochlito dulce. Vinagreta de mostaza dulce.

Oriental / 19

Filetitos de pollo marinados en salsa teriyaki y ajonjolí, lechugas orgánicas, pimientos y zanahoria en juliana, brócoli, palta, holantao, frejol chino, tiras de wantán frito. Vinagreta oriental de ajonjolí

Ensalada mediterránea con atún / 18

¡Nueva!

Atún en conserva sobre cama de lechugas mixtas, cebolla blanca en aros, zapallito italiano a la parrilla, huevo duro, aceitunas botija, tiras de pimiento, queso fresco macerado en aceite de oliva y hierbas. Vinagreta cremosa balsámica.

PASTAS

Spaghetti a la huancaína / 29

Spaghetti en cremosa huancaína. Asado al jugo, alverjitas, zanahoria y parmesano.

Con lomo al jugo y champiñones / 31

Tallarines criollos / 31

Spaghetti al wok con lomito de res, cebolla roja, ají amarillo y tomate.

Spaghetti a la crema con langostinos y espárragos ** / 26

Spaghetti al dente, salsa blanca cremosa, langostinos salteados en aceite de oliva y espárragos a la parrilla.

Ravioles de carne ** / 27

Pídalos con salsa huancaína, pesto casero o salsa de carne.

Spaghetti primavera ** / 25

Spaghetti al dente, aceite de oliva, champiñones, brócoli, pimiento y espárragos. Pollo a la plancha en trozos y parmesano.

SOPAS

Aguadito reponedor de pollo / 24

Sopa de pollo / 16

Sopa criolla / 19

SI DESEA REALIZAR MODIFICACIONES A SU PLATO CONSULTE EL PRECIO CON SU MESERO.



Arroz a la cubana ** / 22

Arroz con choclo, huevo frito montado, plátano frito al lado y ensalada de tomate.

Arroz con pollo / 25

El tradicional. Verdecito, servido con huancaína y salsa criolla.

Arroz tapado y montado / 23

Arroz con relleno casero de carne, cebolla, ají, aceitunas y pasas. Huevo frito montado, plátano frito y salsa criolla.

Chaufa teriyaki / 27

Chaufa blanco con langostinos, verduras y tortillón de huevo. Jugosa pechuga de pollo bañada en salsa teriyaki y semillas de ajonjolí.

El chaufa y el saltado ** / 32

Arroz chaufa de verduras y tortilla de huevo. Lomito saltado, plátano frito y huevo frito.

Risotto criollo / 32

Risotto cremoso al ají amarillo. Dados de lomo salteados con cebolla, ají amarillo tomate y culantro.

Risotto de champiñones / 26

Risotto de champiñones y cebolla con pechuga de pollo en costra de quinua. Hojas de arúgula en reducción balsámica y parmesano.

Chaufa de quinua ** / 27

Quinua graneadita convertida en chaufa, con verduras y tortilla de huevo. Pollo crocante relleno de verduras y queso. Salsa oriental.



Leche de tigre / 14

Leche de tigre con trozos de pescado, cebolla y choclito.

Cebiche de pescado / 36

Elaborado al momento con la pesca del día.

Cebiche carretilero / 34

Pesca del día. Leche de tigre con chalaquita de cebolla, ají limo, apio, culantro y choclo. Chicharroncito mixto encima.

Dúo marinero ** / 34

Dos porciones juntas: perfecta combinación de chicharrón mixto y cebiche de pescado.

** solo de pescado 36

Jalea acebichada / 33

De pescado y mariscos bañados en leche de tigre ligera. Yucas fritas y salsitas criolla y tártara.

** solo de pescado / 36

Pescado chinito ** / 29

Pescado al vapor con cebollita china, sillao, aceite de ajonjolí, kion y ajo crocante. Arroz blanco y verduras al vapor.

**SI DESEA REALIZAR MODIFICACIONES A SU PLATO CONSULTE EL PRECIO
CON SU MESERO.**

Pescado a la meunière ** / 29

Pescado en salsa de mantequilla, vino blanco y perejil. Papitas bebé a la parrilla y arroz con choco.

Pescado huancaíno / 32

Pescado a la plancha en ligera huancaína. Arroz con mariscos a la norteña para acompañar.

Pescado en salsa de mariscos ** / 32

A la plancha, en salsa cremosa de mariscos. Arroz blanco y yuca sancochada.

LOS
CASERITOS

Ají de gallina / 24

El clásico. Sobre papa amarilla y arroz graneadito al lado. Huevo duro, aceituna y parmesano.

Pollo al horno / 25

Pollito horneado a la Coca-Cola. Papas doradas y arroz con choco. Ensaladita verde.

Asado de la casa / 30

Asado cocido lentamente en su jugo. Cremoso puré de papas y arroz con choco.

Bistec a lo pobre / 26

Bistec de res en su punto. Papas fritas, plátano frito, huevo frito y arroz blanco.

Pollo saltado oriental ** / 25

Dados de pechuga de pollo, holantao, frejolito chino, pimiento y brócoli. Todo saltado con sillao, salsa de ostión y ajonjolí. Arroz blanco.

Apanado con tallarines verdes / 26

Bistec apanado, tallarines verdes y papa a la huancaína. Huevo frito montado.

Lomo saltado / 32

El más querido por todos. Dados de lomo salteados con cebolla, ají tomate y culantro. Arroz y papas fritas amarillas.

Locro D'Cazuela / 25

Locrito de zapallos loche y macre con habas, alverjas y queso fresco. Huevo frito montado. Pechuga de pollo a la plancha y arroz blanco.

Pollito relleno ** / 26

Pechuga de pollo empanizada, rellena de jamón y queso. Tallarines Alfredo para acompañar.

Tacu-tacu de frejoles ** / 26

En su versión a lo pobre, más una milanesa de pollo.

**SI DESEA REALIZAR MODIFICACIONES A SU PLATO CONSULTE EL PRECIO
CON SU MESERO.**

D'CAZUELA A TU MEDIDA

CON CARNE O POLLO / 25

CON PESCADO / 26.50

¡Diseña tu plato!

Elige 01 carne y 02 guarniciones. Nosotros te invitamos chicha o maracuyá refill.

Carnes

Bistec, pechuga de pollo o filete de pescado apanados o a la plancha.

Guarniciones

Ensalada fresca / vegetales cocidos, salteados con mantequilla o a la parrilla (zapallito, berenjena, champiñones, cebolla y pimientos) / papas doradas, fritas, a la huancaína, en puré o al horno con mantequilla y perejil / yucas fritas o sancochadas / huevo o plátano fritos / tacu-tacu de frejoles / arroz blanco.



Frías

Chicha o maracuyá / 3.5 – Jarra / 12

Chicha o maracuyá frozen / 5.5

Limonada / 6.5 – Jarra / 24

Limonada frozen / 7.5

Agua de piña natural / 5.5

Gaseosas o agua mineral / 5.5

Calientes

Americano / Expreso / 4

Capuchino / 5

Manzanilla o hierba luisa naturales / 5

**SI DESEA REALIZAR MODIFICACIONES A SU PLATO CONSULTE EL PRECIO
CON SU MESERO.**