

PLATOS CRIOLLOS

Sabores que crecieron lento, como las buenas historias.

LOMO SALTADO

Acompañado de arroz y papas fritas.

S/. 50

CHICHARRÓN DE POLLO

Plato de trozos de pollo empanizados y fritos hasta quedar crujientes, acompañado de arroz y papas fritas.

S/. 42

POLLO A LA PLANCHA

Acompañado de papas fritas, arroz y ensalada fresca.

S/. 40

BISTECK A LO POBRE

Suculento filete de carne acompañado de arroz, papas fritas, huevo frito y plátano maduro, creando una combinación abundante y llena de sabor.

S/. 55

SPAGHETTI AL PESTO CON BISTECK

Deliciosa combinación de pasta al pesto fresco acompañado de un jugoso bistec a la plancha, creando un plato lleno de sabores intensos y armoniosos.

S/. 45

FETUCCINI A LA HUACAÍNA CON LOMO

Pasta fettuccini acompañada de una cremosa salsa huancaína y jugosos trozos de lomo, creando una fusión única de sabores.

S/. 50

FETUCCINI A LA HUACAÍNA CON LOMO MEDALLÓN

Fettuccini servido con salsa huancaína cremosa y medallones de lomo tierno.

S/. 60

TALLARÍN SALTADO

Delicioso plato de pasta salteada al estilo peruano, con trozos de carne o pollo, verduras frescas y un toque de salsa de soja, fusionando sabores orientales y peruanos.

S/. 45

TRIPLE CRIOLLO

Combinación de tres platos tradicionales peruanos que ofrecen una explosión de sabores autóctonos en una sola porción. (Arroz con pato, carapulcra, sopa seca o huancaína)

S/. 65

ARROZ CON PATO

Un succulento plato de arroz con un pato sazonado con hierbas y especias típico de la cocina peruana acompañado con salsa criolla.

S/. 50

SECO DE TERNERA

Acompañado de arroz, yuca y pallares o frejoles.

S/. 45

ADOBO DE CERDO

Acompañado de arroz, yuca y pallares o frejoles.

S/. 45

SOPA SECA CON CARAPULCRA

Plato tradicional iqueño.

S/. 45

CHICHARRÓN ESPECIAL AL CATADOR

Crujientes trozos de cerdo fritos (panceta y costillas), acompañados de yuca, camote frito y salsa criolla.

S/. 60

CHICHARRÓN DE CERDO

Crujientes trozos de cerdo fritos (pierna y costillas), acompañados de yuca, camote frito y salsa criolla.

S/. 50

TACU TACU DE PALLARES CON SECO DE TERNERA

Un delicioso tacu tacu (arroz y pallares mezclados) acompañado de un guiso de ternera seco, lleno de sabor.

S/. 45

TACU TACU DE PALLARES CON LOMO SALTADO

S/. 50

TACU TACU DE PALLARES A LO CATADOR

Deliciosa especialidad de la casa acompañado de adobo de cerdo y seco de ternera.

S/. 55

TACU TACU DE PALLARES A LO POBRE

Un tacu tacu de pallares servido con huevo frito, plátano maduro y bistec, una versión clásica y abundante.

S/. 55



SOPA SECA CON CARAPULCRA



TACU TACU CON LOMO SALTADO

