

ENTRADAS CRIOLLAS

CRIOLLAS STARTERS

ANTICUCHOS DE RES s/. 20.00

TROZOS DE CORAZON DE RES MARINADOS EN ADERERZO DE LA CASA ACOMPAÑADO DE CHOCLO, PAPA SANCOCHADA, ENSALADA Y SALSA DE LA CASA.

BROCHETA DE LOMO FINO s/.24.00

CUBOS DE LOMO FINO DE RES ENSARTADOS CON PIMIENTOS, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES ACOMPAÑADOS DE PAPA DORADA. Y SALSA DE LA CASA.

BROCHETAS DE POLLO s/. 20.00

CUBOS DE PECHUGA DE POLLO ENSARTADOS CON PIMIENTOS, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES ACOMPAÑADOS DE PAPAS DORADAS, MOTE, ENSALADA Y SALSA DE LA CASA.

TAMAL s/. 9.00

SUAVE MASA A BASE DE MAIZ MOTE ENVUELTA EN HOJAS DE PLATANO Y ACOMPAÑADO DE SARZA CRIOLLA.

GRILLED BEEF HEART

Beef heart marinated, skewered, and seared over the grill in homemade sauce, served with diced fresh cheese, steamed potatoes and home salad.

SIRLOIN BEEF BROCHETTE

Grilled sirloin beef chunks skewered with peppers, onions and mushrooms served with saute potatoes, tender maize kernels, salad and homemade sauce .

CHICKEN BROCHETTE

Grilled chicken breast cubes skewered with chunks of peppers, onions and mushrooms, served with saute potatoes, tender maize kernels, salad and homemade sauce.

TAMAL

Steamed maize - based dough wrapped in plantain leaves served with red onion salad.



PLATOS CRIOLLOS (PERSONALES)

CHICHARRON DE POLLO s/. 22.00

TROZOS DE PECHUGA DE POLLO CRUJIENTES ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS Y ENSALADA.

CHICHARRON DE PESCADO s/. 26.00

CRUJIENTES TROZOS DE PESCADO ACOMPAÑADOS DE YUCAS DORADAS Y SARZA CROLLA.

CHURRASCO A LA PLANCHA s/. 22.00

EXQUISITO CHURRASCO A LA PLANCHA, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, CHORIZO Y ENSALADA.

LOMO SALTADO s/. 32.00

TRADICIONAL LOMO FINO DE RES SALTAEADO Y FLAMEADO ACOMPAÑADO DE ARROZ Y PAPAS FRITAS.

POLLO A LA PARRILLA s/. 22.00

PECHUGA DE POLLO MARINADA EN ADEREZO DE LA CASA, ACOMPAÑADA DE PAPA SANCOCHADA CHOCLO, CHORIZO Y ENSALADA PARRILLERA.

TRADITIONAL MAIN CRIOLL

CHICKEN GOUJONS

Crispy deep fried chicken breast chunks served with fried potatoes and salad.

FISH GOUJONS

Crispy deep fried fish chunks served with yucca potatoes and red onion salad.

GRILLED SKIRT STAKE

Mouth melting grilled skirt stake served with fried potatoes, chorizo and season salad.

LOMO SALTADO

Traditional stir - fried sirloin beef strips served with fried potatoes and steamed rice.

BARBECUED CHICKEN

House marinade chicken breast fillet served with steamed potatoes, corn on the cob, chorizo and garden salad.



RECOMENDACIONES DEL CHEF

PATITA DE CERDO ARREBOSADA s/. 15.00

TIERNAS PATITAS DE CERDO CRUJIENTES ACOMPAÑADAS DE PAPAS DORADAS, MOTE Y SARZA CRIOLLA.

TRUCHA A LO MACHO s/. 32.00

FILETE DE TRUCHA DORADO BAÑADA DE DELICIOSA SALSA DE MARISCO, ACOMPAÑADA DE YUCAS DORADAS.

MEDALLON DE LOMO EN SALSA DE LA CASA s/. 36.00

MEDALLON DE LOMO FINO A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE PAPAS AMARILLAS AL PEREJIL Y LEGUMBRES

CHICHARRON DE CUY s/. 36.00

TIERNO TROZOS DE CUY CRUJIENTES ACOMPAÑADO DE PAPAS DORADAS, MOTE Y CREMA DE LA CASA.

CHEF RECOMMENDS

FRIED PIG FEET

Fried seasoned pig's feet served with saute potatoes, tender maize kernels and red onion salad.

TROUT "A LO MACHO" STYLE

Trout fillet cooked on seafood sauce served with saute cassava chunks.

BEEF SIRLOIN WITH HOMEMADE SAUCE

Grilled sirloin steak served with yellow potatoes with parsley and cooked vegetables

CRISPY GUINEA PIG

Deep fried guinea pig served with saute potatoes, tender maize kernels and homemade creamy sauce.

PARRILLADA MIXTA (PARA 4 PERSONAS) s/. 55.00

EXQUISITA MEZCLA DE SABORES DE CHURRASCO. CHULETA DE CERDO, FILETE DE POLLO, CHOCLO, PAPA SANCOCHADAS, ENSALADA PARRILLERA.

RONDA BRISEÑA (PARA 4 PERSONAS) s/. 55.00

EXPECTACULAR DE COMBINACIÓN DE TROZOS DE CHICHARRON DE CERDO, COSTILLAR DE CORDERO Y MALAYA, ACOMPAÑADO DE QUESO FRITO PICADO, CHUÑO REVUELTO Y SARZA CRIOLLA.

RONDA CRIOLLA s/. 50.00

TRADICIONAL DE COMBINACIÓN DE ANTICUCHO, BROCHETA DE POLLO, FILETE DE POLLO A LA PARRILLA Y RACHI ACOMPAÑADO DE PAPA, CHOCLO Y ENSALADA PARRILLERA.

