

Bugambilias

Restaurant

Piqueos

Trilogía de tequeños | s/32

12 und. tipo de rellenos, lomo, jamón y queso y ají de gallina.

Brocheta de pollo | s/30

Dados de pollo bañados en salsa chimichurri, acompañados de papas cocel.

Tequeño de jamón y queso | s/25

Crujientes tequeños rellenos de jamón y queso, acompañado con una exquisita salsa de la casa.

Choritos a la chalaca | s/25

10uu Disfruta de la frescura del mar con nuestros choritos a la chalaca, preparados con una vibrante salsa de cebolla, tomate, choclo y limón.

Langostinos al panko en salsa de maracuyá | s/35

Crujientes langostinos empanizados en panko, bañados en una exótica salsa de maracuyá. ¡Una explosión de sabor!

Trilogía de causas con langostinos al panko | s/35

Causitas con langostinos al panko, cubiertas con 3 salsas de la casa.

Entradas

Ensalada Velveth | s/32

Lechuga, brócoli, zanahoria, espárragos, palta, pimientos salteados acompañados de pollo al grill con aliño de la casa.

Ensalada de pallares | s/32

Pallares verdes con aderezo de la casa acompañado con palta.

Causa de pollo | s/32

Papa prensada con ajíes amarillos, coronada con palta y pollo.

Causa acevichada | s/32

Papa prensada con ajíes amarillos coronada con palta y ceviche.

Ensalada capresse | s/38

Salsa de al pesto con tomate, queso paria, aceite de olivo, pollo al grill.

Criollos

Arroz con pato | s/48

Pato confitado acompañado con clásico arroz norteño con loche guarnición papa a la huancaína.

Carapulcra con sopa seca | s/45.00

Clásica receta iqueña y sopa seca acompañada con chicharrón de cerdo.

Pallares con seco a la norteña | s/42

Seco de res norteño con zapallo loche acompañado con pallares.

Tacu tacu de pallares con seco de res | s/42

Seco de res norteño con zapallo loche acompañado con majado de pallares y arroz.

Picante de pallares con adobo de cerdo | s/42

Tiernos pallares en un picante aromático, acompañados de jugosos trozos de cerdo adobado.

Ají de pollo | s/38

A base de ají amarillo y pollo deshilachado acompañado con papa, huevo y aceituna.

Sopas

Dieta de pollo | s/30

Consomé de pollo, filetes de pollo en dados, verduras y hierbas aromáticas.

Sopa criolla | s/30

Delicioso consomé de res, carne picada, verduras y fideos.

Sopa a la minuta | s/28

Un delicioso caldo lleno de sabor y tradición, consomé de res, fideos y un toque leche y hierbas aromáticas.

Crema de espárragos | s/30

Una exquisita combinación de espárragos con crema de leche y coronados con crujientes crutones de pan tostado.



Festival de Alitas

Bañadas en una exquisita salsa:

Acevichada, Bbq, Búfalo, Picante, Anticuchera, Maracuyá, Teriyaqui.

Opción 1: s/30 | Fuente de 06 alitas

Una salsa a elección, acompañado de papas fritas sazonadas y ensalada fresca.

Opción 2: s/80 | Fuente de 20 alitas

Hasta 3 salsas a elección, acompañado de papas fritas sazonadas y ensalada fresca.

Aves

Pollo a la finas hierbas | s/42

Filete de pollo al grill bañado con salsa de finas hierbas acompañado con puré y legumbres.

Chicharrón de pollo | s/42

Crujientes filetes de pollo acompañados con papa y ensalada.

Milanesa de pollo | s/40

Crujiente por fuera, tierna por dentro, Filete de pollo empanizado acompañados con papas y ensaladas.

Cordon Bleu | s/40

Exquisito Cordon Bleu, una delicada preparación que combina la suavidad del pollo con el sabor intenso del jamón y el queso.

Chaufa de pollo | s/40

Arroz salteado al wok con dados de pollo tierno, verduras orientales y una exquisita tortilla de huevos.

Pollo al curry | s/38

Delicioso filete de pollo, con salsa de curry con coco picante acompañado con arroz tay(chaufa blanco con mani y espárragos)

Pollo saltado | s/38

Bastones de pollo salteados al pisco acompañados con papas y arroz.

Pollo al grill | s/38

Jugoso pollo al grill, con el sabor ahumado perfecto, acompañado de papas y ensalada.





Carnes

Lomo al grill | s/45

Bañado con salsa chimichurri acompañado con papa cocktail chorizo.

Lomo saltado | s/40

Clásico lomo saltado al wok acompañado con papa y arroz.

Chaufa mixto | s/40

Clásico chaufa al wok con lomo, cerdo y verduras orientales.

Hamburguesa al grill | s/32

200gr de carne al grill acompañado con pan, cebolla caramelizada queso y chorizo.

Pastas

Risotto con asado confitado | s/48

Exquisito risotto cremoso acompañado de un tierno asado confitado, perfectamente sazonado para deleitar tu paladar.

Ravioles de asado de tira y salsa de funghi | s/48

Ravioles con asado de tira con una delicada salsa de funghi.

Panzotti de zapallo loche con salsa de Mantequilla y ajo | s/45

Panzotti elaborados con pasta fresca y rellenos de auténtico zapallo loche, acompañados de una salsa de mantequilla y ajo fresco.

Fetuccini a la huancaína con lomo saltado | s/45

Clásico lomo saltado al wok acompañados fetuccini a la huancaína.

Fetuccini al pesto con milanesa | s/40

Aromas fuertes del huerto como la albahaca espinaca acompañado con milanesa de pollo.

Fetuccini a lo alfredo | s/30

Pasta fresca con salsa cremosa de mantequilla, parmesano y pimienta negra, suave y deliciosa.

Fruti di mar | s/48

Fetuccini con salsa de ají amarillo con mariscos y toques de pisco

Spaguetti a la bolognesa | s/30

Spaghetti al dente con salsa boloñesa de carne, tomate y hierbas, cocinada a fuego lento.

Postres

Chesecake de maracuyá | s/22

Suave y cremoso cheesecake con el refrescante sabor agri dulce del maracuyá, sobre una base crujiente de galletas.

Chesecake de fresa | s/22

Cremoso cheesecake con el dulce y fresco sabor de las fresas, sobre una base crujiente de galletas.

Brownie con helado | s/22

Delicioso brownie de chocolate caliente y fudge, coronado con una bola de helado cremoso.

Creps de fruta | s/20

Delicados crepes rellenos de una deliciosa combinación de frutas frescas de temporada, acompañados de un toque de miel o salsa.

Copa de helados | s/15

Una deliciosa mezcla de cremosos sabores, placer refrescante.

Pye de Pecanas Iqueñas | s/15

Pie de pecanas iqueñas, una exquisita combinación de nueces caramelizadas sobre una base crujiente, con el único sabor de Ica.



Pescados & Mariscos

Arroz con mariscos | s/45

Mixtura de mariscos con aderezo base de la casa, arroz y salsa criolla.

Sudado de pescado | s/45

Pesca del día marinados con receta y mix de mariscos yucas y arroz.

Cabrilla Frita | s/50

Pescado entero, crujiente por fuera y jugoso por dentro, con arroz con choclo y yucas doradas. ¡Sabor criollo en cada bocado!

Jalea mixta | s/42

La textura crujiente del rebozado se combina con la suavidad del pescado y los mariscos frescos, acompañado de yucas y salsa criolla.

Pescado al ajo | s/42

Pesca del día marinado al ajo, acompañado de legumbres y yucas.

Ceviche de pescado | s/38

Ceviche fresco de pescado marinado en jugo de limón, con cebolla, ají y un toque de cilantro, capturando el auténtico sabor peruano.

Ceviche Mixto | s/42

Mixtura de pescado y mariscos, y el toque clásico del ají peruano.

Ceviche carretillero | s/40

Ceviche carretillero con pescado fresco, chicharrón crocante y el toque clásico del ají peruano

Leche de tigre carretillero | s/35

El potente y refrescante jugo de ceviche con un toque picante que te transporta a las calles del Perú.

Leche de tigre | s/35

Leche de tigre, jugo de ceviche fresco y picante

Dúo marino | s/48

Ceviche fresco acompañado de un delicioso arroz con mariscos, una combinación perfecta de sabores del mar.



Pizzas

Pizza de peperoni | s/38

Crujiente masa de la casa bañada con salsa de tomate, queso y pepperoni.

Pizza hawaiana | s/38

Crujiente masa de la casa bañada con salsa de tomate con queso edam, jamón inglés y piña.

Pizza americana | s/35

Crujiente masa de la casa bañada con salsa de tomate con queso edam y jamón inglés.

Pizza a la Florentina | s/38

Frescura de espinaca y tres quesos en perfecta armonía.

Parrilla & fuego

Festín parrillero | s/88

Chuleta, pollo, churrasco al grill bañado con salsa chimichurri, chorizos, guarnición, papas y ensalada.

Pollo a la parrilla | s/35

Jugoso pollo a la parrilla, con el sabor ahumado perfecto, acompañado de papas y ensalada.

Churrasco a la parrilla | s/35

Bañado con salsa chimichurri acompañado con papa y chorizo.

Chuleta a la parrilla | s/35

Bañado con salsa chimichurri acompañado con papa y chorizo.

Anticucho de corazón | s/30

Tiernos trozos de corazón de res marinados en nuestra receta secreta y asados a la parrilla hasta la perfección.

Sandwich

Triple Mixto Caliente | S/32

Queso, Jamón, Huevo Frito, Lechuga, Tomate, Papas Frita.

Triple Mixto Frío | S/32

Huevo cocido, Palta, Lechuga, Tomate y Papas Fritas.

Club Sadwich | S/38

Pan de molde, Jamón, Queso, Huevo, Pollo, Lechuga, Tomate, y Papas Fritas.