



Precios incluyen impuestos de ley y servicios. Comuníquese si es alérgico o intolerante a algún alimento. Imágenes referenciales.

PARRILLAS

Chorizo parrillero a las finas hierbas

1 porción (2 uds.) **S/ 18.00**
 1/2 porción (1 ud.) **S/ 10.00**
Maridaje: Malbec/Syrah.

Mollejitas o Corazones de Pollo a la Parrilla

Macerados en nuestro aderezo especial, acompañados de papas doradas y choclito criollo.
Maridaje: Vino de la Casa.

S/ 29.00

Champiñones a la Parrilla

Macerados con nuestro chimichurri de la casa.
Maridaje: Vino de la Casa.

S/ 29.00

Anticuchos de Corazón (3 palitos)

Todo el sabor del Perú, acompañados de papas doradas y choclito criollo con nuestro espectacular aji pollero.
Maridaje: Malbec.

S/ 32.00

Filete de Pierna sin piel a la Parrilla

2 filetes **S/ 43.00**
 1 filete **S/ 32.00**
 Con papas fritas y ensalada Cocida, Parrillera o vegetales salteados.
Maridaje: Rosé.

Filete de Pechuga a la Parrilla

1 filete **S/ 43.00**
 1/2 filete **S/ 32.00**
 Con papas fritas y ensalada Cocida, Parrillera o vegetales salteados.
Maridaje: Chardonnay.

Chuletas a la Parrilla (2 uds.)

Con papas fritas y ensalada Cocida, Parrillera o vegetales salteados.
Maridaje: Malbec.

S/ 41.00

Chanchito al Romero

Bondiola de cerdo cocida a la parrilla en aromas de romero. Acompañada de papas rústicas al chimichurri.
Maridaje: Malbec

S/ 43.00

Costilla BBQ

Cocidas lentamente durante 10 horas, laqueadas a la parrilla con salsa BBQ a nuestro estilo. Acompañada de ensalada parrillera y papas fritas.
S/ 55.00

S/ 55.00

Lomo Fino a la Parrilla (200 g)*

Acompañado de ensalada parrillera y papas fritas **S/ 59.00**
Maridaje: Carbernet Sauvignon.

Bife Argentino a la Parrilla (250 g)*

Ancho **S/ 63.00**
 Angosto **S/ 59.00**
 Acompañado de ensalada parrillera y papas fritas
Maridaje: Carbernet Sauvignon.

Parrilla Pollera (para dos)*

1/4 de pollo a la brasa (pierna), filete de pierna a la parrilla, 3 brochetas de pollo, corazones a la parrilla, acompañados de ensalada parrillera y papas doradas.
Maridaje: Malbec.

S/ 56.00

Parrilla Mix (para dos)*

Lomo fino de 200 g o Bife Angosto Argentino de 250 g, filete de pierna parrillero, 1/4 de pollo a la brasa (pierna), mollejas a la parrilla y 1 chorizo parrillero.
Maridaje: Malbec

S/ 102.00

Parrilla Mediterránea (para dos)*

1 Bife Angosto Argentino de 250 g, 1 Bondiola al Romero 300 g, 1 chorizo parrillero, 1/4 de pollo a la brasa, 1 palito de anticucho.
Maridaje: Malbec /Syrah.

S/ 110.00

Parrilla Carnívora (para dos)*

1 Lomo fino 200 g, 1 Bife Angosto Argentino de 250 g y 1 Bondiola al Romero 300 g.
Maridaje: Malbec/Syrah.

S/ 142.00

Parrilla Full Mediterránea (para cuatro)*

1 Lomo fino de 200 g o Bife Ancho Argentino de 250 g, 1 Bondiola al romero 300 g, 1/2 pollo a la brasa, 3 anticuchos, mollejas a la parrilla, 1 chorizo parrillero y 1 chorizo finas hierbas.
Maridaje: Malbec

S/ 167.00

Parrilla Carnívora (para cuatro)*

1 Lomo de 200 g, 1 Bife Angosto Argentino de 250 g, 1 Bife Ancho Argentino de 250 g y 2 Bondiolas al Romero de 300 g.
Maridaje: Malbec

S/ 227.00

*Todas las parrillas vienen acompañadas de ensalada parrillera y papas fritas.



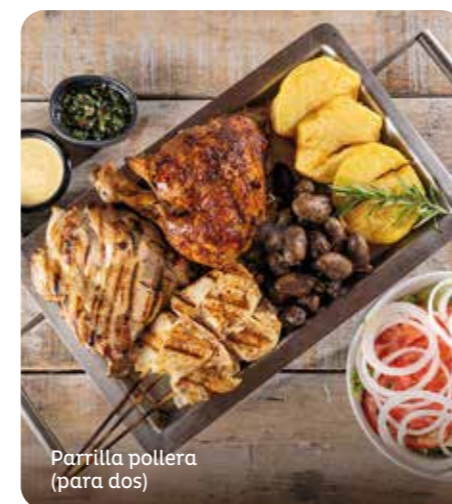
Anticuchos de corazón



Filete de pechuga



Bife ancho



Parrilla pollera (para dos)



Parrilla Mediterránea (para dos)



Parrilla Full Mediterránea (para cuatro)

GUARNICIONES

Arroz con Choclo **S/ 8.00**

Vegetales salteados **S/ 9.00**

Puré de papa amarilla **S/ 15.00**

Ensalada Cocida Mediana **S/ 15.00**
 Vainita, zanahoria y beterraga.

Ensalada Campestre Mediana **S/ 17.00**
 Vainita, zanahoria, beterraga y palta.

Ensalada Parrillera Mediana **S/ 15.00**
 Lechuga americana, tomate, aros de cebolla blanca.

Ensalada Clásica Mediana **S/ 17.00**
 Lechuga americana, tomate, cebolla blanca y palta.

Papas Nativas Porción Mediana **S/ 16.00**

Papa Dorada Porción Mediana **S/ 16.00**

Papas Sancochadas Medianas **S/ 16.00**

Camotes Fritos en rodajas medianos **S/ 16.00**

Papas Fritas Medianas **S/ 16.00**

Arroz chaufa Mediano **S/ 16.00**
 Arroz al wok con huevo, salsa de soya, cebolla china y un toque de aceite de ajonjolí.

SALCHIPAPAS

Frankfurter **S/ 26.00**
 Nuestras papas fritas con abundantes cortes de salchicha Frankfurter.

A la brasa **S/28.00**
 Nuestras papas fritas acompañadas de cortes de salchicha Frankfurter y trozos de pollo a la brasa.



Frankfurter

Parrillera **S/35.00**
 Nuestras papas fritas acompañadas de cortes de salchicha Frankfurter, trozos de pollo a la brasa y chorizo parrillero.

Brava Mix **S/34.00**
 Nuestras papas fritas acompañadas de cortes de salchicha Frankfurter, trozos de pollo a la brasa y mollejas a la parrilla.



Parrillera

ENTRADAS Y PIQUEOS

- Choclito Criollo** **S/ 15.00**
Choclito serrano tierno, desgranado y salteado con mantequilla en aromas de comino. Acompañado de nuestro aji Mediterráneo.
Maridaje: Vino de la Casa
- Yuquitas Artesanales (16 uds.)** **S/ 17.00**
Crocantes bastones de yuca acompañados de la más rica salsa huancaína.
Maridaje: Malbec.
- Empanaditas de Pollo Campestre (6 uds.)** **S/ 17.00**
Empanaditas fritas rellenas de pollo, queso Paria y finas hierbas, servidas con nuestra salsa especial de hongos y tocino.
Maridaje: Vino de la Casa.
- Tequeños de Lomito Saltado (6 uds.)** **S/ 23.00**
Crocantes, calientitos, jugosos y bien rellenos de lomito saltado. Servidos con guacamole.
Maridaje: Syrah.
- Tequeños de queso (6 uds.)** **S/ 23.00**
Nuestros tequeños a los 3 quesos acompañados con guacamole.
Maridaje: Syrah.
- Medfingers broaster** **S/ 34.00**
6 dedos broaster de pechuga de pollo con papas fritas, acompañados con salsa búfalo a nuestro estilo.
- Chicharrón de Pollo Crispy (16 uds.)** **S/ 35.00**
Crocantes y jugosos trocitos de pechuga al panko, servidos con jugo de limón, canela china y mayonesa, acompañado de papas fritas.
Maridaje: Chardonnay.
- Alitas BBQ (12 uds. o 500 g)** **S/ 35.00**
Alitas de pollo bañadas en salsa BBQ.
Maridaje: Rosé.



Medfingers broaster

ENSALADAS

- Ensalada Oriental** **S/ 28.00**
Lechugas orgánicas, zanahoria, col morada, mani, ajonjolí, un toque de culantro y crujientes tiritas de wantán frito. Servido con brochetas de pollo y aliño agrídulce oriental.
Maridaje: Rosé.
- Ensalada Oriental sin pollo** **S/ 23.00**
- Ensalada Cítrica con Pollo Crujiente** **S/ 32.00**
Lechugas orgánicas, palta, zanahoria, manzana verde, espinaca, col morada, y pecanas acarameladas. Servido con filete de pollo al panko y aliño de naranja y limón.
Maridaje: Sauvignon Blanc.
- Ensalada Mexicana** **S/ 30.00**
Lechugas orgánicas, choclito amarillo, guacamole, nachos, palta, tomate, col, zanahoria y culantro. Servido con filete de pechuga al BBQ y vinagreta de la casa.
- Ensalada de la Casa** **S/ 30.00**
1/4 de pollo a la brasa deshuesado, selección de lechugas orgánicas, col morada, zanahoria, beterraga, tomate y palta, servida con vinagreta de la casa.
Maridaje: Chardonnay.
- Ensalada Tropical** **S/ 30.00**
Lechugas orgánicas, palta, choclito amarillo, piña a la parrilla, croutones, tomate, col y zanahoria. Servido con filete de pechuga crispy al parmesano y vinagreta de mostaza agrídulce.
- Ensalada Caesar con Pollo a la Parrilla** **S/ 31.00**
Lechuga romana orgánica, cortes de pollo a la parrilla, croutones, queso parmesano y aliño Caesar clásico.
Maridaje: Chardonnay.
- Ensalada Caesar sin pollo** **S/ 23.00**
- Ceviche de Champiñones** **S/ 33.00**
Champiñones frescos, marinados en leche de tigre, servido con rodajas de camote glaseado, lechuga y choclito sancochado.
Maridaje: Sauvignon Blanc.
- Ensalada Cobb** **S/ 36.00**
Nuestra propuesta de esta clásica ensalada, con pollo a la parrilla, lechugas orgánicas, tocino crujiente, queso fresco, choclito, tomate, huevo y palta. Servida con vinagreta agrídulce a la mostaza.
Maridaje: Chardonnay.



Ensalada Tropical



Ensalada Cobb



BRASA

1/4 de Pollo con papas fritas* y ensalada **S/ 31.00** Pierna: S/ 32.00 Pecho: S/ 32.00

1/2 Pollo con papas fritas* y ensalada **S/ 49.90**

*También puede cambiar sus papas fritas por cualquiera de estas guarniciones: papas nativas, papas doradas, papas sancochadas, arroz chaufa (sin pollo), arroz con choclo, ensalada (clásica, parrillera, campestre o cocida), camotes fritos.

1 Pollo con papas fritas y ensalada **S/ 89.90**

PLATOS A LA CARTA

- Arroz Chaufa de Pollo** **S/ 28.00**
A nuestro estilo, con trozos de pollo a la brasa o salteado.
Maridaje: Rosé.
- Sopa de dieta** **S/ 28.00**
Tradicional y digestiva sopa de pechuga de pollo, con papa amarilla, zanahoria, vainita, fideo cabello de ángel y orégano.
- Sopa criolla** **S/ 34.00**
Sabor inigualable, con carne picada, aderezo tradicional peruano, fideo cabello de ángel y huevo frito.
- Menestrón de la abuela** **S/ 39.00**
Sabor casero de la abuela con vegetales del huerto, punta de pecho y pasta.
- Pechuga de pollo saltada** **S/ 33.00**
Al mejor estilo de la casa, firmado con nuestras papas onduladas y arroz con choclo.
Maridaje: Syrah.
- Prueba nuestra versión vegetariana con Champiñones saltados** **S/ 32.00**
Maridaje: Malbec
Productos vegetarianos
- Asado de la abuela con puré** **S/ 45.00**
Jugoso y tierno asado de res de la abuela, servido con cremoso puré de papas amarillas y arroz con choclo.
Maridaje: Syrah.
- Chanchito al Hoisin (200 g)** **S/ 47.00**
Jugosa panceta de cerdo, horneada con especias orientales, servido con arroz salteado a nuestro estilo, y pure de papas o papitas artesanales al perejil.
- Lomo Fino Saltado (200 g)** **S/ 58.00**
Al mejor estilo de la casa, firmado con nuestras papas onduladas y arroz con choclo.
Maridaje: Rosé.
- Lomo Fino a lo pobre (200 g)** **S/ 58.00**
Lomo fino a la parrilla, acompañado con arroz con choclo, huevo y plátanos fritos.
Maridaje: Malbec.
- Tallarines verdes con sábana de Lomo Fino o Lomo a la parrilla (200 g)** **S/ 58.00**
Tallarines con pesto criollo cubiertos por una sábana de Lomo Fino apanado o Lomo Fino a la parrilla, acompañado con salsa Huancaína.
Maridaje: Rosé.



Puré con asado



Lomo saltado

Mediterráneo

BEBIDAS

Frías

Agua personal S/7.50

Agua San Luis con o sin gas.

Gaseosas personales S/7.50

Coca Cola, Inca Kola (original o zero), Fanta Naranja o Sprite.

La China Luisa S/8.50

Vaso. S/13.50
1/2 litro S/24.50
Jarra 1L

Limonada, Maracuyá o chicha morada

Vaso. S/7.50
1/2 litro S/12.50
Jarra 1L S/23.50

¡Pídale Frozen!

Vaso. S/9.50
1/2 litro S/14.50
Jarra 1L S/26.50

Calientes

Filtrantes S/6.00

Mate de coca, manzanilla, anís, te.

Hierba Natural S/7.00

Hierba Luisa, mate de coca o manzanilla.

Café S/8.00

Espresso o americano. S/8.00
Café cortado. S/8.00
Cappucino. S/12.00

Aguas frescas

Agua Andina S/10.00

Relajante de infusión de frutas con cedrón y muña.

1/2 LITRO

Agua del Loco del Pollo

De manzana con canela y menta.

Agua Mágica S/18.00

Hierba Luisa con infusión de frutas y gengibre.

1 LITRO

De la Selva su Agua

De carambola, y camu camu.

Emoliente

De frutas a nuestro estilo.

Jugos Naturales S/15.50

1/2 LITRO



POSTRES

- Crema volteada S/12.90
- Brownie de chocolate* S/12.90
- Pie de manzana* S/12.90
- Tartaleta de fresa S/12.90
- Torta de chocolate S/12.90
- Picarones (4 uds.)* S/12.90
- Helado Dos bolas S/14.90
Una bola S/8.90

*Agregue una bola de helado por S/7.00. Porciones personales.



Brownie de chocolate

Imágenes referenciales

CARTA BAR

Vinos Tintos

PERÚ ■ ■	
Tacama, Gran Tinto Malbec Crianza, Ica.	S/ 46.50
Tabernero, Vittoria, Malbec, Ica.	S/ 56.00
Tabernero, Vittoria Reserva, Cabernet Sauvignon, Ica.	S/ 56.00
Intipalka, Tannat, Ica.	S/ 59.00
Intipalka, Malbec, Ica.	S/ 59.00

Vinos Blancos

PERÚ ■ ■	
Tabernero, Vittoria Sauvignon Blanc, Ica.	S/ 56.00
Intipalka Chardonnay, Ica.	S/ 46.50
Intipalka Sauvignon Blanc, Ica.	S/ 47.50
Tabernero, Victoria Chardonnay.	S/ 48.50

Vinos Rosé

PERÚ ■ ■	
Tacama, Rosé, Semi Seco.	S/ 43.00
Tabernero, Rosé, Gran Selección.	S/ 48.00

Infaltables:

Cuba Libre:	S/ 22.50
Mojito Clásico:	S/ 22.50
Mojito de Maracuyá:	S/ 22.50
Piña Colada Virgen:	S/ 22.50
Daiquiri de fruta (durazno, fresa o limón):	S/ 24.90
Piña Colada:	S/ 27.50

ARGENTINA ■ ■	
Black River, Malbec.	S/ 70.00
Navarro Correas Colección privada, Malbec	S/ 80.90
Las Mulás Reserva, Cabernet Sauvignon.	S/ 86.50
Finca La Linda, Malbec, Mendoza.	S/ 90.00
Aranwa, Cabernet Sauvignon.	S/ 90.00
Doña Paula Estate, Malbec.	S/ 100.00
Sombrero, Malbec.	S/ 105.00
Catena, Cabernet Sauvignon, Mendoza.	S/ 136.50

Nuevos:

Chilcarock:	S/ 26.90
Macerado de Pisco con flor de Jamaica, limón, piña en cubos y ginger ale.	
Ñusta:	S/ 26.90
Pisco macerado de frutos rojos, limón, frambuesa y ginger ale.	
Chakita:	S/ 26.90
Pisco macerado de arándanos, limón, cáscara de mandarina y ginger ale.	
Pisco Tonic de frutos del bosque:	S/ 26.90
Pisco macerado de frambuesas, arándanos, limón y agua tónica Britvic.	

Cervezas

Pilsen:	S/ 12.50	Corona:	S/ 14.50
Cusqueña dorada:	S/ 13.50	Stella Artois:	S/ 14.50

CHILE ■ ■	
Tarapacá Reserva, Carmenere.	S/ 70.00
Domun Syrah by Cristina Vallarino.	S/ 139.00
ESPAÑA ■ ■	
Coto, Crianza Tempranillo.	S/ 96.00
Copa rosé de la casa:	S/ 15.00
Copa vino tinto de la casa:	S/ 20.00

APERITIVOS

Chilcano de Pisco	S/ 24.90
Chilcano de Hierba Luisa	S/ 24.90
Chilcano de Maracuyá	S/ 24.90
Chilcano de Aguaymanto	S/ 24.90
Pisco Sour Clásico	S/ 24.90
Hierba Luisa Sour	S/ 24.90
Maracuyá Sour	S/ 24.90
Aguaymanto Sour	S/ 24.90
Algarrobina	S/ 24.90