

Entradas

- Aborrajado x 4 Unid. \$ 24.500
- Empanadas Vallunas x 10 Unid. \$ 30.000
- Marranitas x 4 Unid. \$ 25.500
- Tostadas de Plátano x 4 Unid. \$ 17.000
- Chunchullo (Para compartir) \$ 29.500
- Anillos de Calamar \$ 38.500
- Ceviche de Camarón \$ 42.000
- Empanadas Cocteleras x 10 Unid. \$ 18.000
- Aborrajados Cocteleros x 10 Unid. \$ 30.000
- Marranitas Cocteleras x 10 Unid. \$ 30.000



Cajita Valluna

**10 Empanadas, 10 Pandebonos,
10 Marranitas y 10 Aborrajados
(Cocteleras) \$80.000**

Picada Valluna

Jugosos trozos de lomo viche, costilla de cerdo, pollo, moneditas de plátano, huevos de codorniz, papa amarilla, tomate y queso mozzarella.

**x 2 personas \$ 65.000
x 4 personas \$ 120.000**



Alitas Crispy

Tiernas alitas crocantes con salsa BBQ de tamarindo y sour cream.

\$ 40.000

Mecato Valluno

**4 Marranitas, 4 Aborrajados, 4
Empanadas y 4 Tostadas de Plátano**

\$ 62.500



Porción extra

- Ensalada de la casa \$ 9.500
- Porción de arepa \$ 4.500
- Porción de arroz \$ 5.500
- Consomé \$ 9.000
- Sancocho (Caldo) \$ 18.500
- Frijol \$ 9.500
- Chicharron Canoita \$ 10.000
- Chicharron Picada Paisa \$ 23.500
- Chicharron Canoita (Caja) \$ 24.000

Tapeo de chorizo internacionales

Chorizo argentino, paraguayo, mexicano, ibérico y santarrosano.

\$ 35.500





Tradicionales de la Casa

• PLATO MONTAÑERO

Chicharrón, carne molida, costilla, plátano, huevo, arroz, maduro y taza de frijoles.

* Con carne molida \$ 59.500

* Con lomo viche a la parrilla (120) \$ 66.000

• CAZUELA DE FRÍJOLE\$

\$53.500

Acompañado de arroz, aguacate, chicharrón y costilla.

• SANCOCHO DE GALLINA

\$ 58.000

Con arroz, aguacate y arepa.

(De jueves a domingo y festivos)

• MONDONGO (DOMINGOS)

\$ 51.500

Acompañado de crocantes tostadas de plátano, costilla de cerdo y porción de arroz.

• LENGUA AL GUSTO

\$ 57.500

A la plancha con ensalada y papa al vapor.

A la criolla con arroz y papas a la criolla.

• SOBREBARRIGA AL GUSTO

\$ 57.500

A la plancha con ensalada y papa al vapor.

A la criolla con arroz y papas a la criolla.

• BISTEC CRIOLLO

\$ 69.500

• BISTEC A CABALLO

\$ 70.500

Cremas

CREMA DE

CHAMPIÑONES

\$ 25.500

CREMA DE POLLO

\$25.500

CREMA DE TOMATE

\$25.500

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

Carnes a la Parrilla



Todas las carnes a la parrilla vienen acompañadas de ensalada y papa al vapor.

- CHURRASCO** \$ 69.500
Lomo caracha madurado.
- PALLAIR DE RES** \$ 70.000
Lomo viche de corte delgado.
- BABY BEEF** \$ 70.000
Tierno lomo viche.
- LOMO FINO DE LA CASA** \$ 70.000
Tierno lomo viche con queso fundido y espejo de aceite de oliva.
- PUNTA DE ANCA** \$ 69.500
Corte madurado.

ASADO DE CORTES \$ 66.500
Postas de lomo viche, chata y punta de anca.

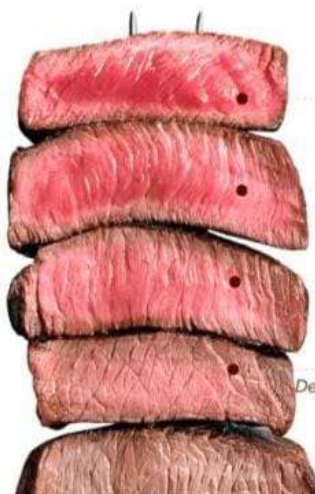
LOMO AL TRAPO \$ 70.000
Lomo viche asado de manera única y singular.

CHUZO DE LOMO VICHE \$ 55.000
Tierno lomo viche en trozos.

ASADO MIXTO 2 CARNES \$ 59.500
Combine 2 carnes de su preferencia (Posta de lomo viche, costilla de cerdo o bondiola y pechuga de pollo)

ASADO MIXTO 3 CARNES \$ 62.500
Posta de lomo viche, costilla de cerdo o bondiola y pechuga de pollo.

Termino de la carne



AZÚL
Sellada por fuera y completamente roja por dentro.

MEDIO
Sellada por fuera y con un 50 % de color rojo en el interior.

3/4
Sellada por fuera y muestra un color rosáceo por dentro.

BIEN COCIDO
De color marrón grisáceo por fuera, 100 % color marrón en el interior.



HAMBURGUESA DE LA CASA
180grs de carne molida chata, chicharroncitos crocantes, queso fundido tipo americano, lechuga, tomate, salsa criolla de la casa y pan tipo brioche. Acompañada de papas a la francesa y salsa ahumada de pepinillos.

\$ 40.500

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

Arroces

ARROZ THAI

Arroz salteado con verduras, camarones, pollo, res y cerdo.

\$ 58.000

ARROZ CON CAMARONES

Acompañado de crujientes moneditas de plátano y trozos de tomate.

\$ 58.000

ARROZ A LA MARINERA

Palmitos, anillos de calamar, camarón, mejillón y corvina en trozos.

\$ 59.500

ARROZ CON POLLO

Acompañado de papas a la francesa y tomate.

\$ 47.000



Carnes en Salsa

Todas las carnes en salsa vienen acompañadas de papas a la francesa.

MEDALLONES DE LOMO FINO AL AJILLO

\$ 70.500

STEAK PIMIENTA

\$ 70.500

Lomo viche recubierto en salsa de mostaza a base de pimienta negra.

CHATEAU FAROUK

\$ 75.000

Lomo viche bañado en una alicorada y exótica salsa con camarones.

LOMO AL VINO

\$ 73.500

Lomo abierto y bañado en salsa con reducción de vino.

DOS MIGNONES

\$ 63.500

Medallón de lomo viche y medallón de lomo de cerdo, envueltos en tocineta, bañados en salsa de champiñones.

FILET MIGNON

\$ 73.500

Medallones de lomo viche recubierto de tocineta y bañado por una especial salsa de champiñones y vino.

SOLOMITO A LA MADRE SELVA

\$ 75.000

Medallones de lomo viche recubiertos en salsa atomatada con champiñones y camarones.

REY MOMO

\$ 75.500

Medallones de lomo viche recubiertos en una deliciosa salsa de camarones, salsa de soya y crema de leche.

LOMO SALTADO

\$ 59.000

Plato iconico de la gastronomia peruan, trozos de carne de res, arroz y papas fritas.

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

Especiales de Pollo



CHULETA DE POLLO

\$ 50.500

Filete de pollo apanado acompañado de una deliciosa ensalada de la casa y papas a la francesa.

POLLO DESHUESADO

\$ 49.500

Pechuga de pollo sazonada a la parrilla, acompañada de una deliciosa ensalada de la casa y papas al vapor.

POLLO THAI

\$ 52.500

Deliciosa pechuga en trozos, acompañada de vegetales.

CHUZO DE POLLO

\$ 42.000

Jugosos trozos de Pollo marinados con cebolla y pimientos acompañados de papa francesa

POLLO CAPRESSE

\$ 49.500

Pechuga de pollo al estilo capresse con tomates secos, albahaca, queso mozzarella y aceite de olivas.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

\$ 56.500

Pechuga de pollo deshuesada, bañada en una suave salsa de champiñones, vino y especias.

POLLO NAPOLITANO

\$ 54.000

Pechuga de pollo asada, bañada en salsa napolitana y queso.

POLLO GRATINADO

\$ 56.000

Pechuga de pollo asada y gratinada al horno.

CREPE DE POLLO

\$ 47.000

Crepa rellana con pollo desmechado, bechamel y queso gratinado.

CORDON BLEU

\$ 47.000

Pechuga de Pollo rellena de jamón y queso, apanado con papa francesa



Especiales de Cerdo

CHULETA DE CERDO

\$54.500

Lomo de cerdo apanado, acompañado de una deliciosa ensalada y papas a la francesa.

COSTILLÓN DE CERDO

\$54.000

Acompañado de arroz y papa amarilla.

CODITO DE CERDO

\$61.000

Acompañado de arroz y papa amarilla.

COSTILLA

\$57.500

Porción de costilla frita, acompañada de arroz y moneditas de plátano.

COSTILLA BBQ

\$58.000

Costilla de cerdo frita rebozada con una especial salsa BBQ.

COSTILLA SAN LUIS

\$61.000

Porción de costilla asada a la plancha, bañada en salsa BBQ.

TOMAHAWK DE CERDO

\$56.000

Típico corte americano ahumado al barril y parrillado, acompañado de papitas criollas y una exquisita salsa de tamarindo.

COSTILLAS CARAMELIZADAS

\$ 58.000

Porción de costilla asada caramelizada.

CHULETÓN DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE

\$ 57.000

Jugoso corte de costilla y lomo de cerdo bañado en una exquisita salsa agridulce.

LOMO EN SALSA DE FRUTAS

\$ 58.000

Lomo de cerdo en salsa de frutas.

LOMO HAWAIANO

\$ 58.000

Lomo de cerdo en salsa hawaiana.

SOLOMILLO DE CERDO WILLINGTON

\$52.000

Parrillado y terminado en horno encostrado en malla hojaldrada, en una salsa de chutney de maracuyá con tropezones de mango y canela.

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

Todos los platos en salsa van acompañados de papas a la francesa

Especiales de Mar y Río

TILAPIA FRITA \$ 56.000

Con ensalada y crocantes moneditas de plátano.

MILANESA DE ROBALO \$ 56.000

Con una deliciosa ensalada y papas a la francesa.

TRUCHA AL GUSTO

* Al ajillo \$ 57.000

* A la plancha \$ 52.000

* En camarón \$ 63.500

TRUCHA SAMBA \$ 61.000

A la plancha gratinada con bisquet maduritos guayabo, tocineta y queso.

TRUCHA RELLENA \$ 65.500

Con camarones y mejillones gratinada en bisque, queso mozzarella y parmesano

SALMÓN AL GUSTO:

* Camarones \$ 71.500

* Champiñones \$ 67.500

* A la plancha \$ 63.500

* Al ajillo \$ 66.500



FILETE DE ROBALO

* A la plancha \$ 56.000

Con ensalada y papa al vapor.

* En salsa de camarones \$ 70.000

* Al ajillo \$ 65.000

* Con champiñones \$ 67.500

MAR Y TIERRA \$ 73.500

Media porción de lomo viche cubierto con salsa al vino y media porción de langostinos al ajillo.

LANGOSTINOS AL AJILLO \$ 73.500

ENCOCADO DE CAMARÓN \$ 60.500

Con porción de arroz, tostada de plátano y aguacate.

CAZUELA DE MARISCOS \$ 67.500

(Opcional en salsa de chontaduro)

Con arroz, tostadas de plátano.

Todo el pescado en salsa viene acompañado de papas a la francesa

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO



Algo de Pasta

Acompañada de pan francés

PASTA CON FRUTOS DEL MAR **\$ 68.000**

Variedad de mariscos, deliciosa pasta corta o larga en salsa napolitana, (Opcional con salsa de chontaduro).

PASTA ALFREDO **\$ 52.500**

Deliciosa pasta corta o larga con pollo y champiñones.

PASTA CARBONARA **\$ 49.000**

Pasta larga o corta, con salsa tradicional.

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO



Ensaladas

MEDITERRANEA **\$ 37.500**

Lechuga, tomate, aceitunas, jamón, champiñones, maicitos, atún y vinagreta.

DEL CAMPO **\$ 37.500**

Lechuga, maicitos, pollo, cebolla, champiñones, huevos de codorniz y aguacate.

HAWAIANA **\$ 37.500**

Lechuga, tomate cherry, pollo, queso, mango y piña.

Menú infantil

Todas las opciones incluyen jugo natural

NUGGETS DE POLLO **\$ 38.500**

Acompañado de papas a la francesa

SPAGUETTIS A LA BOLOÑESA **\$ 38.500**

PIZZA HAWAIANA O JAMÓN Y QUESO **\$ 38.500**

