

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



Alitas Crispy

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

\$ 40.000

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

Picada Valluna

Jugosos trozos de lomo vieche, 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

Mecato Valluno

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

\$ 62.500



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 FRÍJOLES \$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

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

Cremas

CREMA DE CHAMPIÑONES \$ 25.500

CREMA DE POLLO \$25.500

CREMA DE TOMATE \$25.500

Carnes a la Parrilla



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.

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

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

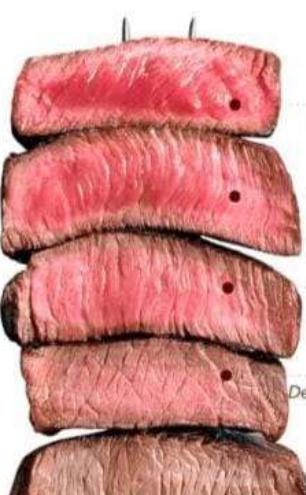
Combine 2 carnes de su preferencia (Posta
de lomo viche, costilla de cerdo o bondiola
y pechuga de pollo)

ASADO MIXTO 3 CARNES \$ 62.500

Posta de lomo viche, costilla de cerdo o
bondiola y pechuga de pollo.

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

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
crocentes, 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

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



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.

Carnes en Salsa

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

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 atomizada 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 ícono de la gastronomía peruana, trozos de carne de res, arroz y papas fritas.

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 rellena con pollo desmechado, bechamel y queso gratinado.

CORDON BLEU \$ 47.000

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

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

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 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

SAJMÓN 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 vieche 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*



Algo de Pasta

Acompañada de pan francés

PASTA CON FRUTOS DEL MAR

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

\$ 68.000

PASTA ALFREDO

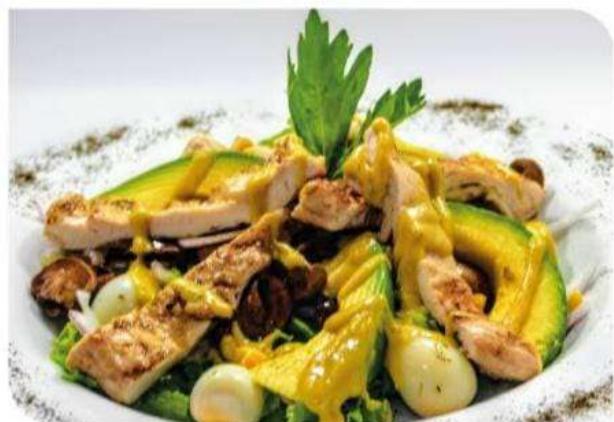
Deliciosa pasta corta o larga con pollo y champiñones.

\$ 52.500

PASTA CARBONARA

Pasta larga o corta, con salsa tradicional.

\$ 49.000



Ensaladas

MEDITERRANEA

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

\$ 37.500

DEL CAMPO

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

\$ 37.500

HAWAIANA

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

\$ 37.500

Menú infantil

Todas las opciones incluyen jugo natural

	NUGGETS DE POLLO	\$ 38.500
	SPAGUETTIS A LA BOLOÑESA	\$ 38.500
	PIZZA HAWAIANA O JAMÓN Y QUESO	\$ 38.500



TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO