

TRADICION
AREQUIPEÑA
PICANTERIA TURISTICA

CARTA MENÚ





PIQUEOS TRADICIONALES

PIQUEOS TRADICIONALES



PIQUEO TRADICIÓN 65.00
Rocoto relleno, pastel de papa, ocopa, sarza de patitas, trozos de Malaya y trozos de chanco al horno.

PIQUEO DE CHANCHO 53.00
Chanco al horno (trozado) crocante, servido con maíz tostado, papa dorada y ensaladas.

PIQUEO DE POLLO 49.00
Pollo crocante (trozado) con papas doradas y ensalada.

PIQUEO MIXTO 57.00
Chanco al horno trozado y chicharrón de pollo, servido con papa dorada y ensalada de legumbres ó sarza criolla.

QUESO FRITO 22.00
Quesitos trozados dorados, ideal para picar y compartir.

YUCA MIXTA 20.00
Piqueo mixto de yuquita frita y quesitos fritos.

MOTE DE HABAS 17.00
Piqueo de habas sancochadas.

YUCA FRITA 21.00
Trozos de yuca fritos.

MOTE DE MAÍZ 17.00
Choclo desgranado acompañado con queso natural.

ESCRIBANO 17.00
Papa hervida con rodajas de tomate y rocoto, con aderezo de sal, vinagre y aceite.



TRADIC
AREQUIPE

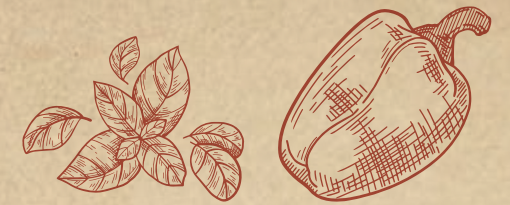


♦ ENTRADAS TRADICIONALES ♦



ENTRADAS

TRADICIONALES



CHOCLO CON QUESO (temporada) 20.00

Choclo sancochado en agua de anís, acompañado con rebanadas de queso fresco.

OCOPA AREQUIPEÑA 26.00

Papa sancochada cubierta con crema de ají, preparada con maní, almendras, leche, queso; servida con tomate, lechuga, aceituna, huevo duro y trozos de queso frito.

ROCOTO RELLENO 31.00

Fruto picante (horneado), relleno con guiso de carne, cebolla, pasas, huevo duro, servido con pastel de papas.

SARZA DE PATITAS DE CERDO 30.00

Deliciosas patitas de chanco servidas con sarza criolla y papa sancochada.

PASTEL DE PAPA 19.00

Papa rebanada horneada con queso fresco, leche, anís y huevo.

SARZA DE CABEZA DE CHANCHO 30.00

Trozos de cabeza de chanco cortados finamente y aderezados con la sazón de la casa, servidos con sarza criolla y papa sancochada.

CAUCHE DE QUESO 29.00

Guiso hecho a base de queso derretido, leche, ají colorado, papa, cebolla y huatacay.

SOLTERO DE QUESO 31.00

Choclito verde, cebolla, habas y queso fresco, acompañados de aceituna, palta, tomate y papa sancochada.

TAMALES

Masa de maíz rellena con guiso de carne, servido con sarza criolla.

PALTA RELLENA CON POLLO 27.00

Palta rellena con pollo desmenuzado y salsa de mayonesa.

ANTICUCHOS 26.00

Rebanadas de corazón de res a la parrilla, acompañado con papa dorada.



TRADICIONALES

TRADICIONALES

DE AREQUIPA Y LA CASA

ADOBO TRADICIÓN 43.00

(Domingos y feriados) 2 Lomos de chanco macerado con chicha de jora, acompañado con pan tres puntas y té piteado.

ADOBO TURÍSTICO 25.00

(Domingos y feriados) 1 Lomo de chanco macerado con chicha de jora, acompañado con pan tres puntas y té piteado.

ESTOFADO DE RES 33.00

Carne de res guisada con ají, cebolla y la sazón especial de la casa, servido con arroz.

UBRE ARREBOSADA 36.00

Trozos de ubre emponchadas, servidas con ensalada y arroz o papa.

MALAYA DORADA 44.00

Plato arequipeño hecho a base de carne de res dorada, servida con papa dorada y ensalada.

LOCRO DE PECHO 31.00

(Miércoles y Domingos) A base de papa apretada con carne de res (pecho), servido con arroz.

QUINUA CON BISTECK 37.00

(Jueves) Nutritivo plato de quinoa, leche y queso, acompañado con un delicioso bistock.

TIMPO DE CARNE 28.00

Caldo blanco con carne de res, papa, chuño blanco y repollo.

PEBRE DE LOMOS 31.00

(Domingos) Caldo con lomos de cordero, arroz, chuño, yuca, racacha y garbanzo.

RACHI DE PANZA 32.00

(Domingos) Caldo de trozos de pancita de cordero, acompañado con papa.

AJÍ DE GALLINA 32.00

(Domingos) Trozos de gallina aderezada con ají y pan, servido con papa y arroz.

COSTILLAR FRITO 47.00

Costillas de cordero doradas, servidas con papa dorada y legumbres.



♦ TRADICIONALES ♦



TRADICIONALES

DE AREQUIPA Y LA CASA

CUY CHACTADO 54.00

Cuy entero crocante, acompañado de habas, papa sancochada y sarza criolla.

DOBLE TRADICIÓN 54.00

Costilla de chanco al horno, rocoto relleno con pastel de papas y ensalada.

TRIPLE TRADICIÓN 60.00

Costilla de chanco al horno, rocoto relleno con pastel de papas y sarza de patita.

AMERICANOS 40.00

Plato servido con guisos de acuerdo al día, acompañado de vaso de chicha de jora.

CHUÑO CON BISTECK 37.00

((Viernes) Chuño blanco relleno de queso, acompañado con un delicioso bisteck.





♦ CAMARONES ♦



CAMARONES

DE TEMPORADA



CHUPE DE CAMARONES

Tradicional caldo de camarones (enteros), verduras, leche, arroz, papas, queso, choclo verde y habitas.

62.00

CHUPE ESPECIAL DE COLITAS

Caldo tradicional de colitas de camarón, verduras, papas, choclo verde, queso, habitas, arroz y leche.

79.00

ESPECIAL DE COLITAS

Colitas de camarón (peladas), arrebozadas, servidas con papa dorada y sarza criolla.

62.00

CAMARONES REVENTADOS

Colitas de camarón (peladas) cubiertas con salsa agri dulce, servidas con papas fritas y ensalada de legumbres cocidas.

62.00

TORTILA DE CAMARÓN

Tortilla de colitas de camarón servidas con papa dorada y sarza criolla.

62.00

CAUCHE DE CAMARÓN

Colitas peladas de camarón cubiertas con crema de leche y ajos, servidas con arroz blanco.

62.00

CHICHARÓN DE CAMARONES

Camarones enteros fritos (crocantes) servidos con papas doradas y sarza criolla.

62.00

CAMARONES AL AJILLO

Colitas peladas de camarón cubiertas con crema de leche y ajos, servidas con arroz blanco.

62.00

GRAN FRITURA DE CAMARONES

(8-10 PERSONAS)

Fuente variada contiene: cocktail de camarón, camarones reventados, especial de colitas, chicharrón de camarones, camarones al ajillo, camarones sancochados y camarones apanados, servido con todas las salsas.





♦ PESCADOS ♦



PESCADOS

TRADICIONALES

CORVINA EN SALSA DE CAMARONES 72.00

Filete de corvina frita, cubierto con salsa de colitas de camarón, acompañado de arroz.

CORVINA A LA MENIERE 55.00

Filete de corvina con salsa a base de mantequilla y la sazón especial, servida con papa dorada y legumbres.

CORVINA EN SALSA DE ESPÁRRAGOS 55.00

Filete de corvina cubierto con salsa de espárragos y papas fritas o arroz blanco.

CORVINA EN SALSA DE MARISCOS 55.00

Filete de corvina cubierto con salsa de variedad de mariscos, acompañado de arroz y legumbres.

CORVINA FRITA 52.00

Filete de corvina frita, servido con arroz y legumbres.

CORVINA EN SALSA BLANCA 55.00

Filete de corvina frita, servido con deliciosa salsa blanca, arroz y legumbres.

CORVINA AL AJILLO 55.00

Filete de corvina preparado con salsa de ajo especial, servido con arroz y legumbres.

CORVINA AL VAPOR 47.00

Filete de corvina cocido a baño maría, acompañado de papa sancochada y legumbres.

CORVINA A LA PLANCHA 52.00

Filete de corvina cocido a la plancha, servido con arroz y legumbres.



PESCADOS

TRADICIONALES

CORVINA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 55.00

Filete de corvina cubierto con salsa especial de Champiñones, servido con arroz y legumbres.

SUDADO DE CORVINA 53.00

Puro filete de corvina con la sazón especial de la casa, con papa sancochada y el punto preciso de rocoto.

CORVINA A LA PLANCHA 52.00

Filete de corvina cocido a la plancha, servido con arroz y legumbres.

CORVINA A LO MACHO 55.00

Filete de corvina cubierta con salsa picante de mariscos, acompañada con arroz y legumbres.

CHICHARRÓN DE CORVINA 52.00

Trocitos de filete de corvina crocantes, servidos con papa dorada y sarza criolla.



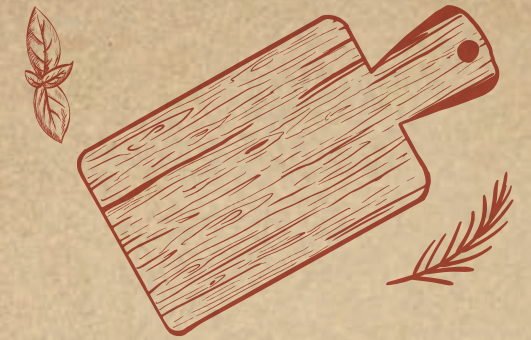


♦ CARNES ♦



CARNES

VARIADAS



LOMO A LA PLANCHA

45.00

Lomo fino de res sazonado especialmente, servido con papas fritas y legumbres.

LOMO HAWAIANA

47.00

Lomo fino de res a la plancha con salsa agridulce, variedad de frutas y papas fritas.

LOMO AL VINO

47.00

Lomo fino de res a la plancha con salsa del mejor vino, servido con papas fritas.

LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

47.00

Lomo fino de res a la plancha con salsa de champiñones, papas fritas y legumbres cocidas.

BROCHETAS DE LOMO

45.00

Trocitos de lomo fino de res cocidos a la plancha con pimentón y cebolla, servidos con papa dorada.

LOMO SALTADO

45.00

Trocitos jugosos de lomo fino salteados, servidos con papas fritas, cebolla, tomate y arroz

CHULETA DE CHANCHO

47.00

Jugoso filete de chanco a la plancha, servido con papa dorada y ensalada.

CHULETA MIXTA

50.00

Jugosos filetes de chanco y res a la plancha, servido con papa dorada y ensalada.

CHANCHO AL HORNO

52.00

Crocantes costillas de chanco al horno, servidas con papa dorada y ensalada.

CHULETA DE RES

45.00

Filete de carne de res, servido con papa y legumbres.

CHULETA CON FREJOLADA

40.00

(Jueves) Chuleta de chanco o de res, servida con frejol, arroz y sarza criolla.



CARNES

VARIADAS

**CORDERO
AL HORNO** 49.00
(Domingos y feriados)
Delicioso trozo de cordero
al horno, servido con papa y
sarza criolla.

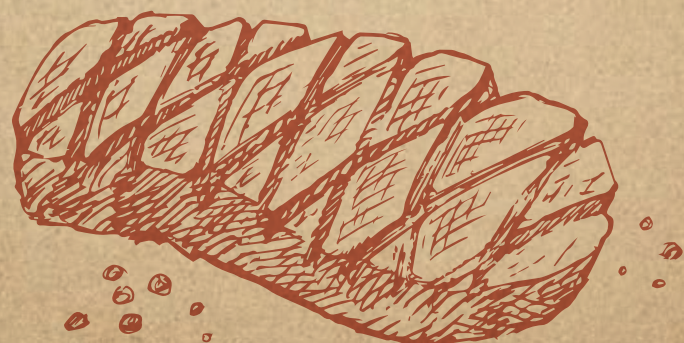
**BISTECK
CON ARROZ** 35.00
BistECK de res jugoso, servido
con arroz blanco o papa frita y
ensalada.

**BISTECK CON
PASTEL DE PAPA** 37.00
Jugoso bistECK servido con
pastel de papa.

**BISTECK A LO
POBRE** 43.00
Filete de carne de res, pan
tostado, huevo frito,
papas y plátano frito,
encebollado y arroz.

BISTECK APANADO 35.00
Filete de carne de res
apanado, servido con papas
fritas y arroz blanco.

ASADO DE TERNERA 35.00
Filete de carne de res
apanado, servido con papas
fritas y arroz blanco.





♦ AVES TRADICIONALES ♦



AVES

TRADICIONALES



POLLO A LA HAWAIANA

Filete de pollo en salsa agridulce, variedad de frutas, acompañado con papas fritas.

40.00

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Filete de pollo en salsa de champiñones, acompañado con papas fritas y legumbres.

40.00

POLLO EN SALSA DE ESPÁRRAGOS

Filete de pollo en deliciosa salsa de espárragos y papa frita.

40.00

POLLO A LA PLANCHA

Pura pechuga de pollo a la plancha con ensalada y papa frita.

38.00

MILANESA DE POLLO

Pechuga de pollo apanada, acompañada de papa frita y legumbres.

40.00

POLLO CHACTADO

Cuarto de pollo preparado con la sazón especial de la casa, servido con papa dorada y legumbres.

39.00

CHICHARRÓN DE POLLO

Trozos de pollo crocantes y servidos con papa dorada y ensalada.

33.00

BROCHETA DE POLLO

Trozos de pollo a la parrilla con pimentón y cebolla, acompañados

35.00

ARROZ CON PATO

Plato preparado con arroz, pato, arverjitas, pimentón y la sazón especial de la casa.

42.00

POSTRES

Y BEBIDAS



QUESO HELADO	18.00
ENSALADA DE FRUTAS	15.00
TOCINO DEL CIELO	16.00
DURAZNO AL JUGO	10.00
PORCIÓN DE TORTA	16.00
PASTEL DE CHOCLO	17.00
TAZA DE CAFÉ / TÉ / MATE	6.00
TAZA DE CAFÉ CON LECHE	8.00

AGUA ALCALINA LOA 625 ML.	4.00
AGUA MINERAL 750 ML.	
AGUA TÓNICA GINGERADE	

GASEOSA PERSONAL	10.00
GASEOSA ENERGINA 500 ML.	10.00
GASEOSA ENERGINA 3 LT.	
GASEOSA DE 1 LITRO CC/IK	
GASEOSA KOLA ESCOCESA	

CERV. CUSQUEÑA 620 ML.	11.00
CERV. AREQUIPEÑA 620 ML.	10.00
CERV. PILSEN 630 ML.	11.00
CERV. CUSQUEÑA QUINUA	
CERV. CUSQUEÑA MALTA	



COGOLLO DE CHICHA DE JORA	13.00
---------------------------	-------

JARRA DE CHICHA DE JORA	15.00
-------------------------	-------

CHICHA MORADA - 1 JARRA	15.00
CHICHA MORADA - 1/2 JARRA	9.00

LIMONADA - 1 JARRA	15.00
LIMODANA - 1/2 JARRA	10.00

LIMONADA FROZEN - 1 JARRA	17.00
LIMONADA FROZEN - 1/2 JARRA	9.00

J. PAPAYA AREQUIPEÑA - 1 JARRA	20.00
--------------------------------	-------

J. PAPAYA AREQUIPEÑA - 1/2 JARRA	11.00
----------------------------------	-------

J. PAPAYA NORTEÑA - 1 JARRA	20.00
-----------------------------	-------

J. PAPAYA NORTEÑA - 1/2 JARRA	11.00
-------------------------------	-------

JUGO DE FRESAS - 1 JARRA	20.00
JUGO DE FRESAS - 1/2 JARRA	11.00

JUGO DE PIÑA - 1 JARRA	
JUGO DE PIÑA - 1/2 JARRA	

ZUMO DE NARANJA - 1 JARRA	20.00
ZUMO DE NARANJA - 1/2 JARRA	11.00

JARRA DE NARANJADA - 1 JARRA	20.00
------------------------------	-------

JARRA DE NARANJADA - 1/2 JARRA	11.00
--------------------------------	-------

