

➤ ENTRADAS Y PIQUEOS ➤

CHORIZO DE RES ANGUS

l porc. • s/ 36

MORCILLA DE LA CASA

l porc. • s/ 26

CHORIZO DE LA CASA

l porc. • s/ 30

CHISTORRA & QUESOS

• s/ 44

Cocidos a la parrilla con una salsa de quesos

CHORIZO PISCO 2 AJÍES

l porc. • s/ 36

TOCINO GRUESO

• s/ 42

CARAMELIZADO CON MAPLE

STEAK TARTAR

• s/ 46

Carne de lomo cortada a cuchillo con toques de mostaza a la antigua y dijon acompañado con tostadas de pan de masa madre

EMPANADAS TUCUMANAS

l porc. • s/ 34

Clásica receta argentina. Relleno de lomo cortado a cuchillo en masa hecha en casa y frita al momento

1/2 porc. • s/ 17

EMPANADITAS TUCUMANAS

l porc. • s/ 21

CARPACCIO DE LOMO

• s/ 56

Finas láminas de lomo marinadas con nuestra vinagreta de dijon, aceite de oliva, parmesano tostado y un toque de arúgula fresca. Acompañado con tostadas de pan de masa madre

TARTAR DE SALMÓN

s/76

Base de palta, dados de salmón aderezado con aceite de oliva y ajonjolí, alcaparras y ají limo fresco finamente picado. Acompañado de tostadas de pan de masa madre

CARPACCIO DE PULPO

s/46

Finas láminas de pulpo tierno con una salsa de aceitunas verdes, pimentón y cubos de palta. Acompañado de tostadas de pan de masa madre

CHINCHULINES

1 porc. • s/ 36

ANTICUCHOS DE CORAZÓN

• s/ 36

Con papa grillada, granos de choclo salteado y salsa huacatay de la casa

MOLLEJAS A LA PARRILLA

• s/ 34

Suaves mollejas de res , acompañadas por un delicado puré de papa a la mostaza Dijon.

DIP DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS

• s/ 33

Gratinados con mozzarella y parmesano. Acompañado de pita chips

PROVOLONE A LA PARRILLA CON CHAMPIÑONES

• s/ 52

Salteados en aceite de oliva. Acompañado de pita chips

PROVOLONE A LA PARRILLA

• s/ 50

Queso Italiano semi-duro derretido en sartén de hierro con un toque de pimentón dulce. Acompañado de pita chips

PARRILLA DE VEGETALES

Compuesto de berenjena, zucchini, espárragos, pimiento rojo, champignones, cebolla blanca grilladas en parrilla tradicional sazonados con aceite de hierbas

CHAMPIÑONES A LA PARRILLA

1 porc. • s/ 35

Champiñones aliñados con chimichurri y un delicado toque de vino blanco

1 porc. • s/ 28 | 1/2 porc. • s/ 18

➤ **ENSALADAS** ➤

ENSALADA DE PERAS Y BLUE CHEESE

• s/ 48

Con Prosciutto y praliné de almendras aliñada con vinagreta de jerez y reducción balsámico

ENSALADA MIXTA GRANDE

• s/ 34

ENSALADA MIXTA PERSONAL

• s/ 15

ENSALADA CÉSAR

• s/ 32

Lechuga romana fresca, crujiente panko a la mantequilla de finas hierbas y lascas de queso parmesano bañado con nuestro clásico aderezo césar

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

• s/ 38

SALAD BAR

12 - 5 pm

SALAD BAR ILIMITADO • s/ 25.90

SALAD BAR CON PROTEÍNA • s/ 49.90
(pechuga de pollo o lomo fino)

➤ NUESTROS CORTES ➤



AMERICANOS

(Certified Angus)

TOMAHAWK

Aprox. 1.4 KG

Desde s/ 500

Acompañado con papas fritas (1 Refill).

COLITA DE CUADRIL

Aprox. 1.5 KG

s/ 440

Acompañado con papas fritas (1 Refill).

T-BONE

Aprox. 800gr aprox

s/ 380

NEW YORK STRIP LOIN

(Bife de Chorizo)

300gr. • s/ 140

400gr. • s/ 178

RIB EYE ANGUS

(Baby Beef)

300gr. • s/ 172

500gr. • s/ 230

ENTRAÑA

400gr • s/ 240

ASADO DE TIRA

400gr • s/ 180

PICAÑA

400gr • s/ 165

VACÍO

300gr • s/ 170

400gr • s/ 230

500gr • s/ 280



ARGENTINOS

BIFE ANGOSTO

(BIFE DE CHORIZO)

300gr. • S/ 96

400gr. • S/ 115

BIFE ANCHO

(BABY BEEF)

300gr. • S/ 94

500gr. • S/ 140



NACIONALES

LOMO FINO

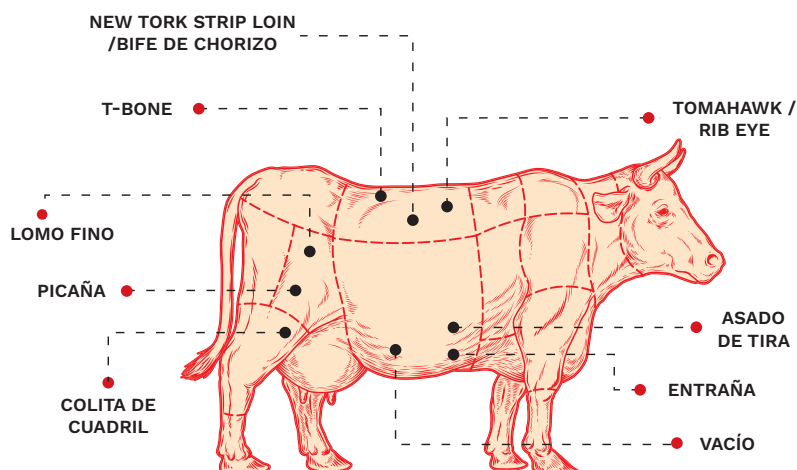
300gr. • s/ 90

400gr. • s/ 108

CUADRIL

300gr. • s/ 84

400gr. • s/ 98



OTRAS CARNES

POLLO A LA PARRILLA

1/2 porc. • s/ 30

1 porc. • s/ 45

CHULETA DE CERDO DUROC A LA PARRILLA

• s/ 47

BABY BACK RIBS

Suaves costillas de cerdo cocidas a fuego lento y glaseada con nuestra salsa BBQ casera

• s/ 78

➤ CORTES **WAGYU** ➤

Sumérgete en una experiencia culinaria inigualable con nuestra selección de cortes Wagyu Americano.

Cada pieza con un marmoleado excepcional y un sabor profundo te ofrece una experiencia de lujo y un nivel de ternura que se deshace en tu boca

OJO DE BIFE ANCHO GOLD

300gr • s/ 400

400gr • s/ 540

500gr • s/ 675

BIFE ANGOSTO

300gr • s/ 400

400gr • s/ 540

500gr • s/ 675

ZABUTÓN

400gr • s/ 470

500gr • s/ 570

PICAÑA

300gr • s/ 400

500gr • s/ 675

WAGYU TEAST

Un festín pensado para los paladares más exigentes, donde la tradición se une a la excelencia del Wagyu en cada bocado

s/ 680

Ojo de bife ancho gold + Bife angosto + Zabutón + Picaña

➤ NUESTRAS PARRILLAS ➤

PARRILLA PREMIUM

s/ 440

- Empanada tucumana
- 2 Chorizos de res angus
- 1/2 porción champiñones
- Lomo Fino
- Entraña Americana
- Pechuga de pollo
- Ensalada mixta grande
- Papas fritas (1 refill)

PARRILLA VACA LOCA

s/ 346

- Empanada tucumana
- 2 Chorizos de la casa
- 2 palitos de anticuchos
- Bife angosto.
- Lomo fino
- Pechuga de pollo
- Chinchulines
- Ensalada mixta grande
- Papas fritas (1 refill)

PARRILLA AMERICANA

s/ 360

- Empanada tucumana
- 2 Chorizos de res angus
- New york strip loin
(Bife de chorizo)
- Rib eye angus
(Baby beef)
- Ensalada mixta
- Papas fritas (1 refill)

PARRILLA ARGENTINA

s/ 210

- Empanada tucumana
- Chorizo de la casa
- Morcilla
- Lomo fino ó pechuga
de pollo
- Bife angosto o
bife ancho argentino
- Ensalada mixta
- Papas fritas (1 refill)

PARRILLA PERSONAL

s/ 130

- Empanada tucumana
- Chorizo de la casa ó morcilla
- Lomo Fino
- Ensalada mixta ó
papas fritas

➤ GUARNICIONES ➤

SKIN POTATOES

• s/ 12

Papa horneada con piel rellena de papa machacada a mano con cebolla blanca caramelizada y gratinadas con mantequilla

PLATANITOS CARAMELIZADOS

• s/ 15

ARROZ BLANCO CON CHOCLO

• s/ 12

Arroz graneado mezclado con dulces granos de choclo

PAPAS FRITAS

• s/ 15

PAPAS AL HORNO

• s/ 15

Acompañado de sour cream y chives

MAC & CHEESE

• s/ 22

Macarrones mini en salsa de queso cheddar gratinado con mozzarella y parmesano

PURÉ RÚSTICO

• s/ 17

Papas machacadas a mano con textura ligeramente gruesa y un delicioso toque de blue cheese. Gratinado con mozzarella y parmesano

PURÉ DE PAPA AMARILLA

• s/ 15

Cremoso y sedoso ideal acompañante para nuestras carnes

PANES ARTESANALES

• s/ 8

Hechos con masa madre grillados a la perfección para lograr una corteza crujiente e interior suave. Acompañado con mantequilla de cacao

➤ ESPECIALES CON LOMO ➤

LOMO A LAS 5 PIMIENTAS CON GNOCCHIS A LOS 4 QUESOS

s/ 88

LOMO AL FUNGHI PORCINI CON GNOCCHIS A LOS 4 QUESOS

s/ 88

LOMO SALTADO

Acompañado con arroz con choclo y gajos de papa amarilla crocante

s/ 72

LOMO A LA CREMA Y CHAMPIÑONES CON FETUCCINI A LA CREMA Y PARMESANO

s/ 88

LOMO AL JUGO CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA Ó RISOTTO A LA CREMA

s/ 72

SÁBANA DE LOMO CON GNOCCHIS Ó FETUCCINI AL PESTO

s/ 72

MILANESA A LA NAPOLITANA

Lomo apanado frito, cubierto de salsa de tomate casera, jamón y queso gratinado con un toque de orégano. Acompañado de papas fritas

s/ 66

ENTRAÑA SALTADA (ANGUS)

Acompañado con arroz con choclo y gajos de papa amarilla crocante

s/ 94

➤ PESCADOS Y MARISCOS ➤

CAMARONES A LA PARRILLA

Sazonados con sal parrillera y mantequilla de limón. Servidos con peperonata

s/ 190

LANGOSTA A LA PARRILLA CON ORZO AL AZAFRÁN

s/ 80

Orzo cremoso con un delicado toque de azafrán español coronado con una colita de langosta cocida a la parrilla

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo tierno, marinado con nuestro aderezo de la casa, asado a la parrilla.
Acompañado con papas rústicas salteadas con pimientos y chimichurri verde

s/ 70

CONCHAS JUMBO A LA PARRILLA

Flameados con mantequilla al limón

s/70

SALMÓN A LA PARRILLA

Acompañado con vegetales a la parrilla

s/ 96

CHITA A LA PARRILLA

Jugosa, cocida a la parrilla.
Acompañada de papas grilladas

s/ 160

➤ PASTAS ➤

NUESTRA EXPERIENCIA EN MESA

FETUCCINI AL GRANA PADANO

s/ 82

Pasta artesanal en salsa aurora **flameada con brandy en mesa** en un molde de Grana Padano

GNOCCHIS A LOS 4 QUESOS

s/ 45

Gnocchis artesanales hechos en casa con salsa a base de queso crema, mozzarella, parmesano y blue cheese

FETUCCINI A LA BOLOGNESE

s/ 43

Pasta artesanal con bolognesa de la casa elaborada con lomo cortado a cuchillo

➤ HAMBURGUESAS ➤

200gr de carne 100% Angus, pan brioche y papas fritas

MAPLE BACON

Tocino grueso caramelizado con miel de maple, cremoso huevo al punto, pepinillos y un toque de nuestra djonesa especial

s/ 48

BURGUER LOCA

s/ 42

Lechuga orgánica, tomate, queso cheddar, pepinillos, aros de cebolla al panko y quinua, bañada en BBQ de la casa.

AMERICANA

Queso cheddar, mustard relish y tocino.

s/ 42

➤ VACA KIDS ➤

**1/2 SÁBANA DE LOMO CON
PAPAS FRITAS**

• s/ 38

FETUCCINI A LO ALFREDO

• s/ 38

**1/2 POLLO A LA PARRILLA
CON PAPAS FRITAS**

• s/ 38

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA

• s/ 38

Spaguetti con bolognesa de la casa con lomo cortado a cuchillo

CHICKEN TENDERS

• s/ 35

Tiernos y jugosos filetes de pollo empanizado. Acompañados con papas fritas y crudité de zanahoria y apio

➤ POSTRES ➤

AFRODITA

s/ 36

Mousse de nutella, praliné de almendras, discos de chocolate al 65% cacao, oro comestible, syrup casero de frutos rojos. Acompañado con helado de Pie de limón.

FLOR DE PADANO

s/ 26

Tarta vasca con un toque de Padano, que le da el sello característico de la Vaca Loca

CRÉME BRULÉE

s/ 25

Delicada crema con sabor a vainilla, cubierta con una fina capa crujiente de caramelo.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Bizcocho suave y esponjoso con un centro líquido de chocolate intenso y tibio. Acompañado con helado de vainilla

s/ 24

CREMA VOLTEADA

Suave y sedosa, cubierta con un toque de caramelo

s/ 22

PANQUEQUE RELLENO DE MANJAR BLANCO

Servido tibio, cubierto con una delgada y crujiente capa de caramelo. Acompañado con helado de vainilla

s/ 22

CHURROS CRUJIENTES

Masa frita y dorada acompañados con manjar blanco y fudge de olla

s/ 22

TORTA DE CHOCOLATE

Capas de bizcocho de chocolate húmedo y nuestro fudge de olla cubiertos con virutas de chocolate

s/ 22

SUSPIRO A LA LIMEÑA

Tradicional manjar de olla con yemas, cubierto con merengue de Oporto

s/ 22