



LA VACA LOCA

RESTAURANTE & PARRILLAS

PIQUEOS

MUSHAME DE LOMO • S/ 50 Lomo curado con la técnica del mushame y aromatizado con una selección de hierbas del ande va acompañado de palta punta y tostaditas.	CHAMPIÑONES A LA PARRILLA 1/2 PORCIÓN • S/ 25 1 PORCIÓN • S/ 35 Champiñones enteros condimentados con ajo y finas hierbas.
CHISTORRA & QUESOS • S/ 44 Chistorra artesanal cocida a la parrilla con una deliciosa salsa de quesos. Si que te conquistará.	EMPANADAS TUCUMANAS 1/2 PORCIÓN • S/ 17 (01 empanada) 1 PORCIÓN • S/ 28 (02 empanadas) Clásica receta argentina con carne de lomo cortada a cuchillo.
STEAK TARTARE • S/ 45 Carne de lomo cortada a cuchillo con toques de mostaza a la antigua y Dijon. Acompañada de tostaditas.	EMPANADITAS TUCUMANAS 1/2 PORCIÓN • S/ 14 (02 empanaditas) 1 PORCIÓN • S/ 21 (04 empanaditas) Mini empanadas tucumanas de lomo cortado a cuchillo, ideal para compartir.
DIP DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS • S/ 33 Cremosa combinación de quesos, espinacas y trozos de alcachofas gratinados con nuestro Grana Padano.	PROVOLONE A LA PARRILLA • S/ 50 Provolone italiano de Cremona aderezado con orégano y paprika. Acompañado de tostaditas.
PROVOLONE A LA PARRILLA CON CHAMPIÑONES • S/ 52 A nuestro provolone lo cubrimos con láminas de champiñones. Acompañado de tostaditas.	TARTAR DE SALMÓN • S/ 76 Base de palta punta, tartar de salmón en aromas mediterráneos y Honey Mustard.

ENTRADAS

CHORIZOS DE RES ANGUS 1/2 PORCIÓN • S/ 20 1 PORCIÓN • S/ 36 De carne de res Angus y cocida a la parrilla.	CHINCHULINES 1/2 PORCIÓN • S/ 25 1 PORCIÓN • S/ 36 Crocantes y deliciosos asados a la parrilla.
CHORIZOS DE LA CASA 1/2 PORCIÓN • S/ 18 1 PORCIÓN • S/ 30 Tradicional chorizo argentino, indispensable en tu experiencia parrillera.	MOLLEJAS A LA PARRILLA • S/ 34 Suaves mollejas de res, acompañados por un delicado puré de papa con mostaza Dijon.
MORCILLA DE LA CASA 1/2 PORCIÓN • S/ 16 1 PORCIÓN • S/ 26 Embutido artesanal a la parrilla.	PARRILLA DE VEGETALES 1/2 PORCIÓN • S/ 18 1 PORCIÓN • S/ 28 Zucchini, berenjenas, cebollas, pimientos, espárragos y champiñones grillados a la parrilla.
ANTICUCHOS DE CORAZÓN • S/ 36 Aderezados a la criolla y acompañados con papas doradas, tierno choclo y ají especial.	

ENSALADAS

ENSALADA DE PERAS Y BLUE CHEESE • S/ 48 Lechuga Romana, peras acarameladas, praliné de almendras, queso blue chesse, prosciutto, vinagreta de jerez y reducción de balsámico.	ENSALADA MIXTA GRANDE • S/ 34 Lechuga americana con tomate, cebolla blanca y palta.
ENSALADA CÉSAR • S/ 32 CON POLLO A LA PARRILLA • S/ 38 Lechuga Romana acompañada con láminas de parmesano, croutones, tocino y aderezo Caesar.	ENSALADA PARRILLERA • S/ 15 Lechuga americana cubierta con palta, tomate y cebolla blanca.

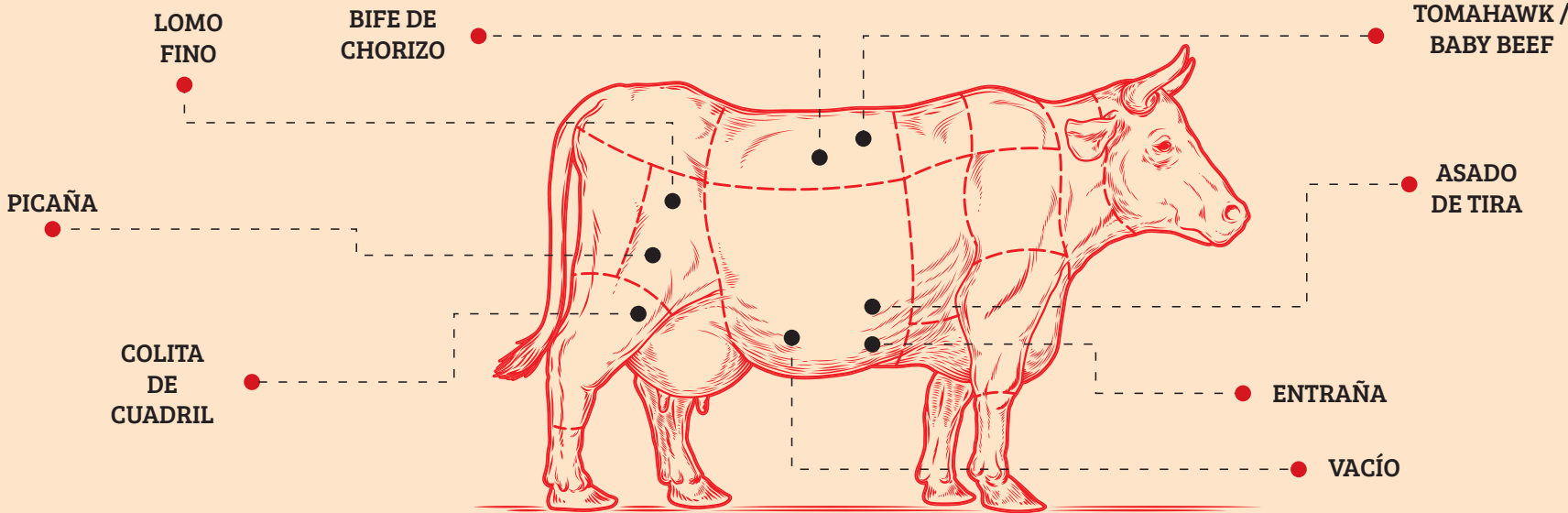
MENU KIDS

1/2 POLLO A LA PARRILLA CON PAPAS FRITAS • S/ 36	1/2 FETUCCINI A LO ALFREDO • S/ 36
1/2 SABANA DE LOMO CON PAPAS FRITAS • S/ 36	1/2 SPAGUETTI A LA BOLOGNESE • S/ 36

*EL MENÚ KIDS SOLO SE APLICA PARA NIÑOS HASTA LOS 10 AÑOS

LOS PRECIOS SE EXPRESAN EN SOLES E INCLUYEN IGV

LOS CORTES



• AMERICANOS •

TOMAHAWK APROX. 1.4 KG • S/ 460 Acompañado con papas fritas.	ENTRAÑA 400 GR. • S/ 240
COLITA DE CUADRIL APROX. 1.6 KG • S/ 368 Acompañado con papas fritas.	PICAÑA 400 GR. • S/ 138
ASADO DE TIRA 400 GR. • S/ 180	BABY BEFF 400 GR. • S/ 198
	BIFE DE CHORIZO 300 GR. • S/ 140 400 GR. • S/ 178

• PERUANOS •

LOMO FINO 300 GR. • S/ 90 400 GR. • S/ 108
CUADRIL 300 GR. • S/ 84 400 GR. • S/ 98
BROCHETÓN DE LOMO FINO Con pimientos y cebolla. • S/ 72

• ARGENTINOS •

BIFE ANCHO 300 GR. • S/ 94 400 GR. • S/ 112
BIFE DE CHORIZO 300 GR. • S/ 94 400 GR. • S/ 112

• GUARNICIONES •

RISOTTO A LA MILLANESE • S/ 32 La receta de la Nona. Cremoso arroz arbóreo infusionado con azafrán y con el clásico Grana Padano.	PURÉ DE PAPA AMARILLA • S/ 15 ¡Como en casa!
RISOTTO FUNGHI PORCINI • S/ 32 Arroz cremoso con unas zetas de sabor muy delicado, un regalo de la Toscana.	PURÉ RÚSTICO • S/ 17 Papa blanca con toques de queso azul y crema.
PAPAS TRUFADAS • S/ 17 Papas fritas con Grana Padano y aceite de trufas negras.	PLATANITOS CARAMELIZADOS • S/ 15 Al horno y caramelizados, dulce y tibia sensación que se deshace en tu boca.
PAPAS FRITAS • S/ 15 Crocantes papas amarillas de la casa.	SERVICIO DE PANES ARTESANALES • S/ 8 <ul style="list-style-type: none">PAN DE LÚCUMA Pan elaborado con cremosa lúcuma va acompañado de una mantequilla casera de 100% cacao orgánico.PAN DE AJÍ AMARILLO. Pan elaborado con ají amarillo soasado a las brasas, suave por dentro y crocante por fuera. Va con una guarnición de aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico.
ARROZ BLANCO CON CHOCLO • S/ 12 En su punto, cocido con granos de choclo.	
PAPAS AL HORNO • S/ 15 Acompañada con sour cream.	

• PESCADO & MARISCOS •

SALMÓN A LA PARRILLA • S/ 96 Condimentado con nuestro aderezo especial.

• LAS PARRILLAS •

PARRILLA PERSONAL • S/ 126 Una empanada tucumana, un chorizo o una morcilla, bife de chorizo argentino o lomo fino (300 gr), ensalada mixta personal o papas fritas.	PARRILLA LA VACA LOCA • S/ 346 Una empanada tucumana, dos chorizos, bife de chorizo argentino (300 gr), pechuga de pollo, lomo fino (300 gr), dos anticuchos de corazón, chinchulines, ensalada mixta grande y papas fritas (con 3 refill como máximo).
PARRILLA ARGENTINA • S/ 210 Una empanada tucumana, un chorizo y una morcilla, baby beef argentino (300 gr) o bife de chorizo argentino (300 gr), lomo fino (300 gr) o pechuga de pollo, ensalada mixta para dos y papas fritas (con 2 refill como máximo).	PARRILLA PREMIUM • S/ 440 Una empanada tucumana, dos chorizos de res Angus, lomo fino (300 gr), entraña americana (400 gr), pechuga de pollo, mollejas, 1/2 porción de champiñones, ensalada mixta grande y papas fritas (con 3 refill como máximo).
PARRILLA AMERICANA • S/ 308 Una empanada tucumana, dos chorizos de res Angus, bife de chorizo americano, baby beef americano (300 gr), ensalada mixta para dos y papas fritas (con 2 refill como máximo).	

• OTRAS CARNES •

POLLO A LA PARRILLA 1/2 PORCIÓN • S/ 30 1 PORCIÓN • S/ 45 Marinada en ajo, sal y pimienta...	CHULETA A LA PARRILLA • S/ 47 Generosa chuleta de cerdo perfectamente cocida a la parrilla.
BROCHETÓN DE POLLO A LA PARRILLA • S/ 45 Con pimienta y cebolla.	

• EXPERIENCIA EN TODOS LOS SENTIDOS •

ESPECIAL C/ LOMO

LOMO SALTADO CON ENTRAÑA ANGUS • S/ 94 PREPARADO CON ENTRAÑA ANGUS Entraña Angus flambada con pisco, acompañado con papas amarillas crocantes y arroz con choclo.	LOMO A LAS CINCO PIMIENTAS • S/ 88 200GR Cubierto por nuestra famosa salsa 5 pimientos y acompañado de gnocchis a los cuatro quesos.
LOMO SALTADO • S/ 72 PREPARADO CON LOMO FINO. Lomo fino flambado con pisco, acompañado con papas amarillas crocantes y arroz con choclo.	LOMO AL FUNGHI PORCINI • S/ 88 200GR Bañado en salsa al funghi porcini y acompañado de gnocchis a los cuatro quesos.
LOMO AL JUGO CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA • S/ 72 Nuestra versión de lomo al jugo con cebolla y ají amarillo, flambeados con pisco, acompañados por fetuccini artesanal y nuestra salsa huancaina.	LOMO A LA CREMA CON CHAMPIÑONES • S/ 88 200GR Cubierto de láminas de champiñones acompañado de fetuccini a la crema y parmesano.
MILANESA NAPOLITANA • S/ 66 Milanesa de lomo con nuestra salsa pomarola y jamón, gratinada con queso mozzarella, acompañado de papas fritas.	SÁBANA DE LOMO CON FETUCCINI AL PESTO CRIOLLO • S/ 70 200GR Deliciosa sábana de lomo acompañada con pasta artesanal y nuestro pesto criollo.

HAMBURGUESAS

100% CARNE ANGUS. • S/ 42

100% artesanales, 200 gr. de carne americana, con pan brioche artesanal tostado en la parrilla y papas fritas. Todas las hamburguesas llevan mayonesa de la casa.

BURGER LOCA Lechuga orgánica, tomate, queso cheddar, pepinillos, aros de cebolla al panko y quinua, bañada en la BBQ de la casa.	MEXICANA Lechuga criolla, queso cheddar, guacamole, pico de gallo, nachos y salsa búffalo.
AMERICANA Queso cheddar, mustard relish y tocino.	PROVOLONE Queso provolone, saltado de champiñones, mayonesa de chimichurri rojo y brotes.

PASTAS

FETUCCINI AL GRANA PADANO • S/ 82 Pasta artesanal en salsa aurora y brandy. Esta preparación se realiza frente a tus ojos, sumergiendo los ingredientes en nuestro queso Grana Padano, dándole una textura cremosa y llena de sabor. Una experiencia única para la vista y el paladar.	GNOCCHIS A LOS CUATRO QUESOS • S/ 45 Gnocchis caseros de papa amarilla con una cremosa salsa elaborada en base a quesos crema, roquefort, mozzarella y parmesano.
FETUCCINI A LA BOLOGNESE • S/ 43 Nuestra bolognesa elaborada con carne picada a cuchillo y toques de vino tinto.	SPAGUETTI MEDITERRÁNEO • S/ 36 Zucchini, pimientos, berenjenas, champiñones y espárragos a la parrilla con aceite de oliva y bañado con nuestra salsa pomarola.

POSTRES

NUBES DE CHIRIMOYA Y FRUTOS ROJOS • S/ 22 Discos crocantes de merengue, salsa de suspiro a la limeña, fresca chirimoya, con compota de frutos rojos y helado de frutos del bosque.	PANQUEQUE CON MANJAR BLANCO Y HELADO DE VAINILLA • S/ 22 Ligera masa de panqueque con generoso relleno de manjar artesanal, cocinado a fuego lento y acompañado de una bola de helado artesanal de vainilla.
AFRODITA • S/ 36 En homenaje a la diosa Griega. Un Mousse de avellanas, praliné de almendras con chocolate al 65% cacao, papel de chocolate, infusión de frutos rojos y oro comestible.	VOLCÁN DE CHOCOLATE • S/ 24 ¿Loco por el chocolate? Delicioso bizcocho con el corazón de chocolate fundido, acompañado de helado de vainilla artesanal.
CRÈME BRULÉE • S/ 25 Delicada crema con sabor a vainilla, cubierta con una fina capa crujiente de caramelo.	TORTA DE CHOCOLATE • S/ 22 Para los amantes del chocolate nuestra torta húmeda repleta de fudge.
CREMA VOLTEADA • S/ 22 Tradicional postre peruano preparado con la receta de La Vaca Loca.	BLONDIE • S/ 26 Tibio brownie de vainilla con pecanas, chispas de chocolate bitter y blanco. Servido caliente en sartén de hierro fundido y acompañado de una bola de helado de vainilla artesanal.
CHURROS CON DULCE DE LECHE Y SALSA DE CHOCOLATE • S/ 22 Churros crocantes, acompañados con nuestra salsa de manjar y fudge. Un antojito para compartir.	



LA VACA LOCA