

El Fogón del Asador

R E S T O R A N T



Parrillas, Cocina Rústica, Pastas & Vinos

LA CARTA

www.elfogondelasador.com.pe



ENTRADAS Y PIQUEOS

♦ CHAMPIÑONES

- A la Parrilla.
- A la Parrilla bañadas en Salsa de Pachamanca.
- A la Parrilla coronadas en Salsa Chimichurre
- Al Ajillo Salteados al Pisco.

♦ CHORIZO ARTESANAL A LAS FINAS HIERBAS

- Media Porción (Un Chorizo)
- Porción Entera (Dos Chorizos)

♦ MORCILLA ARTESANAL

- Media Porción (Una Morcilla)
- Porción Entera (Dos Morcillas)

♦ ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE TERNERA

Con Papas, Choclo con Queso Salteados y Zarza Criolla.

♦ PIQUEO MAGDALENA

Champiñones, Chanco al Cilindro, Tequeños y Chanco al Palo todo en parrilla.

♦ PIQUEO RÚSTICO

Chanco al Palo, al Cilindro y rodajas de Chorizo Artesanal servido en parrilla.

♦ TEQUEÑOS DE LA CASA

Rellenos con Chanco al Palo y al Cilindro con Salsa Huancaína en chispas de Huacatay.

NUESTRAS ENSALADAS “LO MEJOR DEL HUERTO DEL FOGÓN DEL ASADOR”

♦ ENSALADA PARRILLERA

Crocantes Lechugas Moradas y Orgánicas, Rabanito, Cebollas Blancas, Tomates, Choclitos desgranados, Queso Fresco coronado con Germen de Alfalfa todo bañado con Aliño de la Casa.

- Personal
- Doble

♦ ENSALADA CAMPESTRE

Mix de Lechugas, Habas, Queso fresco, Tomate Cherry, Choclo desgranado y Germen de Alfalfa servido con Aliño de la casa.

- Personal
- Doble

♦ ENSALADA CESAR'S CON POLLO A LA PARRILLA

Tiras de Pollo a la Parrilla, Tocino, Huevo de Codorniz, Lechugas Mixtas y Crutones de Pan bañadas con Vinagreta de la casa.

♦ ENSALADA MIXTA DE POLLO

Pechuga de Pollo a la Parrilla, Lechugas Orgánicas y Moradas, Palta, Queso fresco, Tomate y Germen de Alfalfa con Aliño de la casa.

CORTES

"LO MÁS SELECTO EN CORTES DE LAS MEJORES GANADERÍAS DEL MUNDO"

Porción Entera (400-420gr) Media Porción (300-320gr)
Guarnición: Papas Fritas y Ensalada Parrillera.

CORTES ARGENTINOS



Media Porción

Porción Entera

- ♦ BABY BEEF (BIFE ANCHO)
- ♦ BIFE DE CHORIZO (BIFE ANGOSTO)
- ♦ LOMO FINO

ANGUS U.S.A. PREMIUM



Media Porción

Porción Entera

- ♦ BABY BEEF (BIFE ANCHO)
- ♦ BEEF DE CHORIZO (BIFE ANGOSTO)
- ♦ ASADO DE TIRA C/HUESO
- ♦ ENTRAÑA FINA
- ♦ PICAÑA





PARRILLAS **(PARA DOS PERSONAS)**

Guarniciones: Papas Fritas y Ensalada Parrillera.

♦ **PARRILLA GANADEROS ARGENTINOS**

Corte de Bife Argentino, Corte de Lomo Fino, Dos Chorizos Artesanales, Dos Anticuchos, Chuleta de Cerdo, Filete de Pechuga de Pollo y de Cortesía: Una Bolita de Riñón.

♦ **PARRILLA CLÁSICA ANGUS U.S.A. PREMIUM**

Corte de Baby Beef (Ancho), Corte de Bife de Chorizo (Angosto), Una Chuleta de Cerdo, Filete de Pechuga de Pollo, Dos Chorizos, Una Morcilla, Dos Anticuchos y de Cortesía: Una Bolita de Riñón.

♦ **PARRILLA MISTURA ANGUS U.S.A. PREMIUM**

Corte de Baby Beef (Ancho), Corte de Bife de Chorizo (Angosto), Chanco al Palo, Chanco al Cilindro, Filete de Pechuga de Pollo, Dos Anticuchos, Dos Chorizos y Una Morcilla.

♦ **PARRILLA CUATRO CORTES ANGUS U.S.A. PREMIUM**

Corte de Baby Beef (Ancho), Corte de Bife de Chorizo (Angosto), Corte de Entraña Fina, Corte de Asado de Tira o Corte de Picaña Americana.





PARRILLAS **(PARA CUATRO PERSONAS)**

Guarniciones: Papas Fritas y Ensalada Parrillera.

♦ **PARRILLA DOBLE GANADEROS ARGENTINOS**

Dos Cortes de Bife Argentino, Dos Cortes de Lomo Fino, Cuatro Chorizos Artesanales, Tres Anticuchos, Dos Chuletas de Cerdo, Dos Filetes de Pechuga de Pollo y de Cortesía: Dos Bolitas de Riñón.

♦ **PARRILLA CLÁSICA DOBLE ANGUS U.S.A. PREMIUM**

Dos Cortes de Baby Beef (Ancho), Dos Cortes de Bife de Chorizo (Angosto), Dos Chuletas de Cerdo, Dos Filetes de Pechuga de Pollo, Tres Chorizos, Dos Morcillas, Tres Anticuchos y de Cortesía: Dos Bolitas de Riñón.

♦ **PARRILLA DOBLE MISTURA ANGUS U.S.A. PREMIUM**

Dos Cortes de Baby Beef (Ancho), Dos Cortes de Bife de Chorizo (Angosto), Dos Cortes de Chanco al Palo, Dos Cortes de Chanco al Cilindro, Dos Filetes de Pechuga de Pollo, Tres Anticuchos, Dos Chorizos y Una Morcilla.

♦ **PARRILLA CUATRO CORTES ANGUS U.S.A. PREMIUM**

Dos Cortes de Baby Beef (Ancho), Dos Cortes de Bife de Chorizo (Angosto), Dos Cortes de Entraña Fina, Dos Cortes de Asado de Tira o Dos Cortes de Picaña Americana.





NUESTRA COCINA RÚSTICA TRADICIONAL

“LEÑA, CARBÓN Y SAZÓN EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN”

♦ CHANCHO AL PALO

Acompañado Papas Tumbay, Camote Glaseado, Zarza Criolla y Crema Huacatay.

♦ TACU PALO

Delicioso Tacu Tacu con Chanchito al Palo, Plátano Frito y Zarza Criolla.

♦ CHANCHO A LA CAJA CHINA

Con Papas Doradas al Chimichurre, Camote Glaseado y Ensalada Campestre.

♦ TACU CHINA

Chanchito a la Caja China, Tacu Tacu, Plátano Frito y Zarza Criolla.

♦ CHANCHITO AHUMADO AL CILINDRO

Servido con Papas Doradas, Plátano Bellaco Asado al Carbón bañado en Almíbar y Ensalada Campestre.

♦ ASADO DE TIRA EN SECO A LA NORTEÑA

Jugoso Asado de Tira de Res acompañado con Arroz Blanco, Frejoles y Zarza Criolla.

♦ PACHAMANCA

Guarniciones: Papa al horno gratinado con Queso, Camote Glaseado, Humita Dulce y Zarza Criolla con Hierba Buena

- De Cerdo
- De Asado de Tira de Res
- Personal Tres Sabores (Cerdo, Asado de Tira de Res y Pollo)
- Doble Tres Sabores (Cerdo, Asado de Tira de Res y Pollo)

♦ PICANTE DE CUY

Tradicional Picante de Cuy acompañado con Papas Grilladas, Arroz Blanco y Zarza Criolla.

- Medio Cuy
- Cuy Entero

♦ CRISPY CUY

Espectacular Cuy Crocante acompañado con Pastel de Papas, Ensalada Campestre y Salsa Huancaína con chispas de Huacatay.

- Medio Cuy
- Cuy Entero

NUESTRAS PASTAS

♦ ESPAGUETI O FETUCCINI EN SALSA A ESCOGER:

LAS CLÁSICAS: Huancaína, Alfredo, Bolognesa o Pesto.

DEL BOSQUE: Salsa de Hongos con Champiñones y Tocino aromatizadas al Romero.

DEL HUERTO: Vegetales Frescos, Champiñones, Zucchini, Pimientos salteados al aceite de Oliva con Ajo y Orégano.

PASTAS & CARNES CON PASTA Y SALSA A ESCOGER

- Chanco a la Caja China
- Pechito de Cerdo Ahumado al Cilindro
- Anticuchos
- Pechuga de Pollo a la Parrilla
- Costillas al BBQ
- Medallón de Lomo Fino
- Beef de Chorizo Angus U.S.A
- Baby Beef Angus U.S.A

COMBINACIONES CON RISOTTO

- CHANCHO A LA CAJA CHINA CON RISOTTO A LA NORTEÑA
- PACHAMANCA DE ASADO DE TIRA CON RISOTTO A LA HUANCAÍNA
- BEEF DE CHORIZO CON RISSOTO EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y ESPÁRRAGOS

LOMO SALTADO

- LOMO SALTADO CLÁSICO
- LOMO SALTADO CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA
- TACULOMO (LOMO SALTADO & TACU TACU)
- LOMO SALTADO CON RISOTTO A LA HUANCAÍNA





LAS ESPECIALIDADES DE LA CASA

“ LO MEJOR DE LA COCINA CON LOS SECRETOS FOGONEROS ”

- ♦ MILANESA DE LOMO FINO A LA NAPOLITANA A LA PARRILLA
- ♦ FILET MIGNON
- ♦ CORDON BLEU DE POLLO
- ♦ CORDON BLEU DE LOMO
- ♦ PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA
- ♦ PECHUGA A LA PARRILLA EN SALSA CHAMPIÑONES
- ♦ COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ
- ♦ LOMO EN SALSA VENECIANA

NUESTRAS GUARNICIONES

- ♦ PAPAS FRITAS AMARILLAS TUMBAY
- ♦ PAPAS FRITAS CLÁSICA
- ♦ PAPA AL HORNO CLÁSICO
- ♦ PAPA AL HORNO CON QUESO GRATINADO BAÑADO EN SALSA PACHAMANCA
- ♦ PASTEL DE PAPAS
- ♦ ARROZ
- ♦ HUMITA DULCE

NUESTROS POSTRES

- ♦ CREPÉS CON HELADO
- ♦ POSTRE DEL DÍA

MENÚ KIDS

- ♦ HAMBURGUESA CON PAPAS FRITAS O ARROZ
- ♦ PECHUGA DE POLLO CON PAPAS FRITAS O ARROZ
- ♦ FETUCCINI A LO ALFREDO
- ♦ FETUCCINI EN SALSA BOLOGNESA
- ♦ SALCHIPAPAS

Incluye: Vaso de Chicha Morada