

GUARNICIONES

Platanitos caramelizados

Al horno y caramelizados, dulce y tibia sensación que se deshace en tu boca.

Puré de camote

Camote prensado, aderezado con canela en polvo, clavo de olor, mantequilla y azúcar rubia.

Chips de papas nativas a la provenzal

Finas láminas de papas nativas en aceite de oliva, perejil y ajo.

Papas fritas

Crocantes papas amarillas de la casa.

Papa al horno con crema agria

Cocida en papel platina para una cocción ideal, cubierta de sour cream.

Puré de papa amarilla

Papa prensada y condimentada con finas especias de la casa.

Arroz blanco con choclo

En su punto, cocido con granos de choclo.

Ensalada personal

Cama de lechuga americana cubierta con palta, tomate y cebolla blanca.

VACA KIDS

Las opciones Vaca Kids vienen acompañadas de una gaseosa

(el menú es exclusivo para menores de 12 años)

Tiras de pollo apanadas acompañadas con papas fritas

Un clásico para los más engreidos de la casa, deliciosas tiras de pollo apanadas acompañadas de papas fritas.

Lomo a la parrilla con fetuccini a la crema y parmesano

Para los pequeños paladares más exigentes, jugoso lomo a la parrilla acompañado de nuestra pasta casera a la crema.

Milanesa de lomo fino con papas fritas

Favorito de los más pequeños, deliciosa milanesa y crujientes papas fritas.

POSTRES

Panqueque “La Biela” de manzanas acarameladas

Un clásico de Argentina, sutil contraste entre la cálida masa de panqueque, la textura suave de las manzanas con cobertura caramelizada y la sensación fría del helado de canela.

Panqueque con dulce de leche y helado de vainilla

Infaltable entre los postres, delicioso panqueque acompañado de dulce de leche y una bola de helado de vainilla.

Churros con dulce de leche y salsa de chocolate

Churros de la casa con salsas tibias de dulce de leche y de chocolate.

Vigilante

Tradicional dulce argentino, rodajas de queso y membrillo se juntan en una experiencia inigualable.

Mousse de mango

Crema batida a punto y mezclada con nuestro manjar casero, acompañada de delicioso mango trozado.

Delicia de limón

Base crocante de galleta con una suave crema de limón.

Flan casero con dulce de leche

Acompañado de un copete de chantilly y dulce de leche, pasión pura.

Suspiro a la limeña

Suave crema de manjar acompañada con nuestro merengue de oporto.

Volcán de chocolate

Juego de texturas en un postre tibio de chocolate acompañado de helado de vainilla.

Tiramisú

Suaves bizcotelas bañadas en licor de café con queso mascarpone y chocolate.

Crème Brûlée

Suave crema con aroma de vainilla, cubierta por una fina capa de caramelo crujiente.

VARIEDAD
A LA
PARRILLA

Todas nuestras variedades a la parrilla son acompañadas por una guarnición.

Brochetón de Pollo
Acompañado con pimientos y cebollas.

Pollo a la parrilla
Filete de pechuga marinada en ajo, sal y pimienta.
½ porción
1 porción

Pollo de Corral
Pollo a la parrilla aderezado con finas hierbas.
½ porción
1 porción

Pechuga de pavita
Jugoso filete de pavita, delicadamente aderezado con orégano y chimichurri.

Cabrito a la parrilla
Aderezado a las finas hierbas y preparado en una cocción suave y lenta.

Lomo de cerdo
El corte más magro del cerdo en su punto preciso de cocción, aderezado a las finas hierbas.

Costilla de cerdo BBQ
Costilla de cerdo barnizada con nuestra salsa BBQ artesanal y cocida con paciencia a fuego suave.

Cochinillo de leche
Suave cochinillo beche, cocido lentamente y macerado a las finas hierbas.

PESCADOS
Y MARISCOS

Todos nuestros pescados y mariscos a la parrilla son acompañados por una guarnición.

Chita a la parrilla
Del mar a tu mesa, una chita entera cocida a la parrilla aderezado con aceite y chimichurri.

Salmón a la parrilla
Condimentado con aceite y chimichurri y cocido a la parrilla, lo más fresco del mar para ti.

Pulpo a la parrilla
El sabor clásicamente argentino del chimichurri se mezcla con la suavidad del pulpo tierno.

ESPECIALES
CON LOMO

Lomo saltado
Lomo fino lumbado con pisco, acompañado con papas amarillas crocantes y arroz con choclo.

Lomo a las cinco pimientos
Lomo cubierto por nuestra famosa salsa 5 pimientos (chapa, rosada, verde, negra y blanca) acompañado de gnocchis en salsa de 4 quesos.

Lomo a la crema y champiñones
Lomo con champiñones acompañado de fettuccini a la crema y parmesano.

Lomo al funghi porcini
Lomo fino bañado en salsa al funghi porcini y acompañado de gnocchis a los cuatro quesos.

Sábana de lomo con fettuccini al pesto
Deliciosa sábana de lomo fino recubre nuestra pasta pesto al estilo fusión peruano.

Milanesa napolitana
Milanesa de lomo con panito, salsa pomodoro y queso mozzarella acompañado de papas fritas.

PASTAS

Fettuccini al Grana Padano
Pasta artesanal en salsa aurora (rosada), albahaca 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...

Fettuccini a la bolognesa
Nuestra bolognesa elaborada con carne de primera calidad, picada y preparada al momento.

Tagliatelle con prosciutto, mozzarella, albahaca y tomates
Caceros fideos anchos y achiados con finas láminas de prosciutto, albahaca y tomates.

Spaguetti mediterráneo
Salteados a la parrilla con zucchini, pimientos, berenjenas, champiñones y espárgagos en aceite de oliva.

Agnolotis a la crema, champiñones y parmesano
Rellenos de ricota y espinaca, bañados en suave crema de leche con champiñones y queso parmesano.

Fettuccini a la huancaina y parmesano
Particularmente cremosos por nuestra huancaina casera acompañada del agradable carácter y consistencia que brinda el parmesano.

Fettuccini al pesto
Pasta artesanal acompañada del pesto criollo infaltable de la fusión peruana.

Gnocchis a los cuatro quesos
Suaves gnocchis de papa con una cremosa salsa elaborada en base a quesos crema, roquefort, cuartirolo y parmesano.

| | |
|----------------------|--|
| CORTES AMERICANOS | Todas las carnes a la parrilla son acompañadas por una guarnición a elección. |
| | Prime Rib (Certified Angus Beef) 600 gr. |
| | T-Bone (Certified Angus Beef) 600 gr. |
| | Entraña (Certified Angus Beef) 400 gr. |
| | Entraña en costra de especias Especialmente condimentada y cocida, acompañada con papas huayro en aceite de oliva y mantequilla. |
| | Baby Beef (Certified Angus Beef) 300 gr. 450 gr. |
| | Bife de Chorizo (Certified Angus Beef) 300 gr. 450 gr. |
| | Asado de Tira (Certified Angus Beef) 400 gr. |
| | Picaña (Certified Angus Beef) 300 gr. |
| | Vacio (Certified Angus Beef) 300 gr. 450 gr. |
| NUESTRAS CARNES | Todas las carnes a la parrilla son acompañas por una guarnición a elección. |
| | Baby Beef Argentino 300 gr. 450 gr. |
| | Bife de Chorizo Argentino 300 gr. 450 gr. |
| | Lomo Fino 300 gr. 450 gr. |
| | Cuadril 300 gr. 450 gr. |
| | Brochetón de lomo fino Acompañado con pimientos rojos y cebollas. |
| PARRILLAS | Parrilla personal Un chorizo o morcilla Bife de chorizo argentino o lomo fino (300 gr.) Papas fritas o ensalada mixta personal Una botella de vino de la casa (187 ml.) |
| | Parrilla para dos Un chorizo y una morcilla Bife de chorizo argentino o lomo fino (300 gr.) Lomo fino (300 gr.) o pechuga de pollo Papas fritas Ensalada mixta para dos Una botella de vino de la casa (375 ml.) |
| | Parrilla americana para dos Dos chorizos de res Angus Baby beef americano (300 gr.) Bife de chorizo americano Papas fritas Ensalada mixta para dos Una botella de vino de la casa (375 ml.) |
| | Parrilla La Vaca Loca Dos chorizos Chinchulines Dos anticuchos de corazón Bife de chorizo Argentino (300 gr.) Pechuga de pollo Lomo fino (300 gr.) Papas fritas Ensalada mixta grande Una botella de vino de la casa (750 ml) |
| | Parrilla premium Dos chorizos de res Angus Mollejas al limón ½ porción de champiñones Lomo fino (300 gr.) Pechuga de pollo Entraña Americana (400 gr.) Papas fritas Ensalada mixta grande Una botella de vino de la casa (750 ml) |

ENTRADAS

Carpaccio de lomo
Delicadas láminas de lomo fino cubiertas con alcapparras, queso parmesano, aceto balsámico, aceite de oliva y ensaladita de arúgula.

Steak tartare
Carne de ternera cruda minuciosamente picada condimentada con finas hierbas y acompañada con una guarnición de tostadas.

Provolone a la parrilla
Queso provolone aderezado con orégano y páprika, cocido a la parrilla y acompañado de tostadas.

Provolone a la parrilla con champiñones
Queso provolone con champiñones aderezado con orégano y páprika, cocido a la parrilla y acompañado de tostadas.

Dip de espinacas y alcachofas
Al horno con queso, acompañado de tostaditas.

Empanadas tucumanas
Con la receta argentina, empanadas crocantes con su clásico relleno.

Empanaditas tucumanas
Un clásico presentado en cuatro unidades, ideal para compartir.

Champiñones a la parrilla
Especialmente seleccionados y condimentados con finas especias.

Portobellos a la parrilla
Deliciosos portobellos grandes cocidos a la parrilla y condimentados con finas especias.

Anticuchos de corazón
Aderezados a la criolla y cocidos a la parrilla, con papas doradas, tierno choclo y ají especial.

Los precios están expresados en soles e incluyen IGV y servicios. Panes y mantequilla S/. 10 por persona

ENTRADAS

Mollejas a la parrilla con salsa de mostaza
Suaves mollejas a la parrilla acompañadas por un delicado puré con mostaza Dijon.

Chinchulines
Perfecto acompañante de la parrilla, crocantes y deliciosos.

Riñones a la brasa
Cocidos lentamente y marinados con vino blanco y ajo.

Chorizo de la casa
Indispensable en tu experiencia parrillera, tradicional chorizo argentino.

Chorizo de res Angus
Versión elaborada con carne de res Angus y cocida a la parrilla.

Morcilla de la casa
Clásico criollo a la parrilla.

Parrilla de vegetales
Zucchini, berenjenas, cebollas, pimientos, espárragos y champiñones aderezados y salteados a la parrilla.

ENSALADAS

Ensalada de queso azul y arúgula
Base de lechuga orgánica cubierta de manzanas y pecanas caramelizadas, láminas de prosciutto, queso azul y arúgula.

Ensalada fresca con balsámico y maracuyá
Mix de lechugas con espinaca, tomate y zanahoria, cubierto de pecanas caramelizadas, tocino, palta y aderezado con una reducción de aceto balsámico y maracuyá.

Ensalada cocida
Brócoli, vainitas, espárragos, zanahoria y betarragas cocidas en su punto.

Ensalada Caesar
Cana de lechuga romana acompañada de láminas de queso parmesano, croutones y aderezo Caesar.

Ensalada mixta
Lechuga americana con tomate, cebolla blanca y palta.

Porque lo más importante son nuestros clientes déjanos saber si sufres de alguna alergia.