# VALLE ENCANTADO: RESTAURANTE CAMPRESTE





### Embárcate en una aventura familiar

- \* Restaurante campestre
- Barra de cocteles
- Zona de postres
- Piscina para niños
- \* Sauna
- Zona de juegos infantiles
- \* Salón de juegos, ping pong, billar, sapito \* Zona de estacionamiento
- Cuatrimotos y Tirolina

- Cancha de Futbol y vóley
- Sendero de caminata
- Árboles frutales con ovejas
- Mirador y zona de descanso
- Hotel
- Salón de eventos







### **BIENVENIDOS**

S/15

## **ENTRADAS**

#### PARA COMPARTIR

TEQUEÑOS DE QUESO 10 unidades de wantán rellenos de queso y orégano, elaborados en fritura profunda.

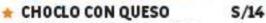
\* TEQUEÑOS DE MARISCOS S/17
10 unidades de wantán relienos de
salsa de mistura de mariscos
elaboradas en fritura profunda.

TEQUEÑOS DE S/17
ROCOTO RELLENO
10 unidades de wantán rellenos de
guiso del tradicional arequipeño
rocoto relleno.

★ PIQUEO DEL VALLE S/25

Ronda de 4 unidades de tequeños de queso, mariscos, rocoto relieno y yuquitas fritas con queso frito.

## **ENTRADAS**



Choclo hervido en anis y azúcar, acompañado con 4 trazos de queso fresco.

★ PULPO AL OLIVO S/36

Lonchas de pulpo, sazonadas en aji limo, culantro y limón y bañado en crema de aceitunas.

★ ZARSA DE PATITAS S/30 DE CERDO

Patitas de cerdo sazonadas en cebolla, tomate, perejil y hierba buena.

trozos de pescado.

★ LECHE DE TIGRE S/8 Base de ceviche con algunos

YUQUITAS CON QUESO Yucas sazonadas en un menjuje de la casa, empanizadas, y que junto al queso son elaborados en fritura profunda. S/18



#### SALSAS

MAYONESA - MAYONESA DE PALTA MAYONESA DE ACEITUNA - CREMA DE ROCOTO







## ENSALADAS

#### DELICIA DE HIGOS DEL VALLE S/18

Lechuga en corte bocado, higos, bastones de zanahoria y apio. Se acompaña de aliño de maracuyá emulsionada con aceite y azúcar.

# Delicia de Higos según temporada

٥ ,







★ LOMO DE CERDO S/40 EN SALSA DE HIGOS Lomo de cerdo sellado en salsa de higos.

★ COSTILLAR DE CERDO S/45 A LA CAJA CHINA (Fin de semana y feriados)

Piezas de panceta de cerdo hechas en caja china.

★ CERDO COSTILLAR S/42 DE CERDO AHUMADO

(Fin de semana y ferlados)

Piezos de panceta de cerdo marinadas en menjunje de la casa y elaboradas al cilindro.

★ POLLO AL CILINDRO (Fin de semana y ferlados)

Pollo sazonado en aderezo de casa cocinada al cilindro. Se acompaña con papas nativas fritas a doble cocción, ensolada de legumbres y rodajas de choclo.

1/4 S/27 1/2 S/42 1 S/75

### **GUARNICIONES**

PAPAS NATIVAS, ENSALADA DE LEGUMBRES, CHOCLO, CREMA DE ROCOTO, MAYONESA



## SABORES CRIOLLAZO

## PLATOS AREQUIPEÑOS

ENGRÍETE

(Fines de semana y feriados)

★ ROCOTO CON PASTEL DE PAPA S/40

Tradicional rocoto relleno arequipeño acompañado con porción de pastel de papa.

\* TRIPLE DE LA CASA

S/45

Rocoto relleno, pastel de papa, porción de chicharrón de cerdo y ensalada criolla.

CUÁDRUPLE DE LA CASA S/50

Compuesto por rocoto relleno, pastel de papa, chicharrón de chancho y sarza de patitas.





- \* PISCO SOUR
- IL S/30
- LIMON, HIELO, JARABE DE GOMA, PISCO ACHOLADO, CLARA DE HUEVO
- \* SANGRIA DEL VALLE 1L S/30

VINO TINTO, KOLA ESCOSESA, JARABE DE LA CASA

★ HELLBOY IL S/28

VODKA, JUGO DE NARANJA, GRANADINA



Pide la nueva carta de cócteles





## SABOR CRIOLLAZO

★ CHICHARRÓN DE CERDO S/40

Piezas de cerdo sazonados y elaboradas en fritura profunda. Acompañado con ensalada criolla y papas doradas.

CHICHARRÓN DE S/45 COSTILLA DE CERDO

Piezas de panceta de cerdo sazonadas con sal, especias y limón, elaboradas en fritura profunda.

★ CHICHARRÓN DE POLLO S/32

Trozos de pechuga de pollo sazonadas con el menjunje de la casa, elaboradas en fritura profunda.







<b>.</b>		and the same	
			doenes referenciales
			oui.
		F 400	

 CALDO BLANCO DE LOMOS S/20 (Fin de semana y feriados)

Caldo tradicional arequipeño.

\* COSTILLAR DE S/38
CORDERO DORADO

Pieza de costillar de cordero dorado en fritura profunda, acompañado de arroz, papas doradas y ensalado criolla.

CHUPE DE CAMARÓN S/55

Sopa a base de camarones en aderezo de ajies.

★ CUY CHACTADO S/55

Cuy frito en abundante aceite hasta alcanzar crocancia.

CUY DE LA CASA S/60

Cuy de la casa chactado.





## CARNES

\* PARRILLA DE RES

S/38

Chuleta de res condimentada elaborada a la parrilla y bañada en chimichurri.

\* PARRILLA DE CERDO

S/38

Chuleta de cerdo condimentada, elaborada en parrilla y bañada en chimichurri.

\* PARRILLA DE POLLO

S/35

Filete de polio condimentado, elaborado en partilla y bañado en chimichum.

★ PARRILLA DE PESCADO

S/35

Trucha condimentada, elaborada en la parrilla, bañada en chimichum.

ୃଦ୍

### **GUARNICIONES**

PAPAS GRILLADAS - CHOCLO -SALCHICHA AREQUIPEÑA -ENSALADA DE LEGUMBRES





\* MILANESA DE POLLO

S/33

Filete de pechuga de pollo empanizada en harina de pan, huevo y panco. Se acompaña con papas fritas, porción de arroz y ensalada de legumbres.







## PESCADOS



## SABORES MARINOS



5/36

Trozos de trucha marinados en culantro, aji limo, limón y aji amarillo.

**★ CEVICHE DE MARISCOS** 

\$/38

Mistura de mariscos marinados en cilantro, ají limo, limón y salsa de rocoto.

\* TRIO MARINO

5/45

Compuesto por arroz de mariscos, ceviche de trucha, chicharrón de trucha.

\* ARROZ DE MARISCOS

5/38

Mistura de mariscos salteados en un aderezo de ajies y salsa de mariscos con arroz, alverjas, granos de choclo, cilantro y leche.







\* CHAUFA DE MARISCOS

S/36

Mistura de mariscos sazonados en soha clara y oscura, salteadas con arroz, pimentón, cebolla verde y aceite de ajonjoli.

\* FUSIÓN MARINA

S/56

Compuesto por arroz de mariscos, ceviche de trucha, chicharrón de trucha, tequeños de mariscos y causa de pulpo al olivo.

★ SUDADO DE PESCADO

5/34

Sopa de pescado, cerveza negra, en aderezo de ajies, tomate y cebolia.

★ PARIHUELA DE TRUCHA Y MARISCOS S/37

Sopa de pescado y mistura de mariscos en aderezo de ajies, tomate y cebolla.



PIDE TU CEVICHE + S/3 — CERVEZA reclama tu cerveza personal — PERSONAL

## CROCANTES MARINOS

#### TRUCHA FRITA

S/35

Trucha condimentada y dorada en abundante aceite. Acompañada de porción de arroz, papas fritas, ensalada de legumbres.

#### CHICHARRÓN DE TRUCHA S/35

Trozos de trucha sazonadas en un menjunje de la casa, empanizados, doradas a fritura profunda.

#### CHICHARRÓN DE PULPO S/38

Lonchas de pulpo sazonadas en un menjunje de la casa, empanizadas, elaboradas a fritura profunda.

#### CHICHARRÓN DE CALAMAR S/38

Aros de calamar sazonados en un menjunje de la casa, empanizados, elaboradas a fritura profunda.





Camarones sazonados en un menjunje de la casa, empanizados, elaboradas a fritura profundo.

#### **GUARNICIONES**

PAPAS FRITAS - ENSALADA CRIOLLA



## PESCADOS EN SALSAS



#### \* TRUCHA EN SALSA DE AJOS S/38

Trucha frita con una salsa blanca sazonada con ajos salteados. Se acompaña con papas fritas, porción de arroz y ensalada de legumbres.

#### ★ TRUCHA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

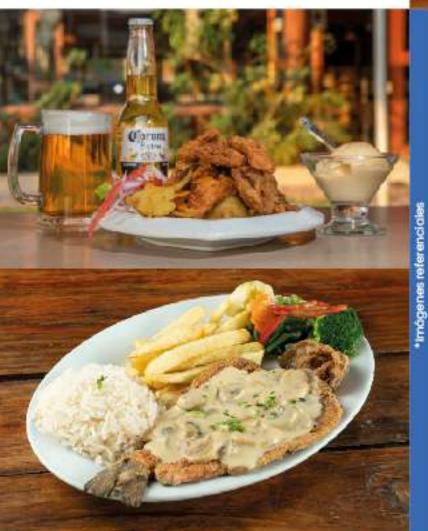
S/38

Trucha frita con una salsa blanca sazonada con champiñones salteados. Acompañado con papas fritas, porción de arroz y ensalada de legumbres.

#### \* TRUCHA EN SALSA DE MARISCOS

5/40

Trucha frita con una salsa bianca sazonada con mariscos en un aderezo de ajies acompañada de papas hervidas sumergidas en la salsa y porción de arroz.





## ELIJE TU COMBINACIÓN PERFECTA Puedes combinar 2 opciones

PÍDELO YA

## Combina tus opciones favoritas



- CEVICHE DE
- CHICHARRÓN DE PESCADO

A SOLO

- CEVICHE DE
- **CHAUFA DE**
- CHICHARRÓN DE MARISCOS

A SOLO





## **GUARNICIONES**

Acompañamientos extras para sus platos.



- ROCOTO RELLENO S∕18 ★ PORCIÓN DE PAPAS FRITAS 5/8
- S/18 PASTEL DE PAPA
- \* PORCIÓN DE ENSALADA CRIOLLA O DE LEGUMBRES S/5
- \* PORCIÓN DE ARROZ BLANCO S/5





## REFRESCANTES - BEBIDAS

1 VASO | 1LITRO | 1.5 LITRO | FROZEN | S/7 | S/12 | S/15 | +S/3

- ★ JUGO DE GUAYABA
- JUGO DE MARACUYA
- JUGO DE PAPAYA AREQUIPEÑA
- # JUGO DE PIÑA
- JUGO DE MANDARINA
- LIMONADA AMERICANA
- \* CHICHA MORADA



\* CERVEZA PILSEN 610 ml

S/12 S/5

- \* CERVEZA PILSEN 305 ml
- S/5 nl S/11
- ★ CERVEZA AREQUIPEÑA 610 ml
  ★ C. CUZQUEÑA MALTA 620 ml
  - S/14
- \* C. CUZQUEÑA TRIGO 620 ml
- 5/14
- \* C. CUZQUEÑA TRIGO 305ml
- S/6
- \* CERVEZA CORONA 310 ml
- 0/0
- -----
- **S/8**
- CERVEZA CORONITA 210 ml
- S/7



MOJITOS / CHILCANOS todos los días desde las 9.00 am



3**X**2



## PIDE TU CEVICHE DE PESCADO + S/3 = CERVEZA PERSONAL Reclama tu cerveza personal





HELADOS 80z S/7
 Higo - Moras - Maracuyá 60z S/4
 Queso Helado - Chocolate Guayaba

★ WAFFLES DEL VALLE S/15

★ KEKE ENCANTADO S/12

\* TORTAS

Torta 3 leches Torta clásica de chocolate Torta clásica de zanahoria





S/6

## GASEOSAS U OTROS

★ COCA COLA 2tt S/14 ★ COCA COLA 1/5tt S/12 ★ COCA COLA 1tt S/10

\* COCA COLA 500 ml S/6

★ INKA KOLA 2Lt S/14

★ INKA KOLA 1/5 Lt S/12
★ INKA KOLA 1 Lt S/10

\* INKA KOLA 500 ml S/6

\* ESCOSESA 500 ml S/6

\* AGUA DE MESA 2tt S/8

\* AGUA DE MESA 500ml \$/3.5 con gas

★ AGUA DE MESA 500ml S/3 sin gas



Prundo rústico s/n Uchumayo Reservas: 980953916

Síguenos en redes sociales

f 📵 👌 Fundo Valle Encantado Uchumayo

PLATOS PESCADOS CRIOLLOS Y MARISCOS

PARRILLAS

