PIQUEOS *(para compartir)*

CEVICHE CRIOLLO $22.900
Ceviche de pescado en salsa de ají amarillo, acompañado de chicharrón mixto.

JALEA MIXTA $23.900
Chicharrones de pescado y mariscos, acompañado de salsa criolla y yuca frita.

RONDA COSTEÑA $24.900
Arroz con mariscos, ají de gallina, chaufa de pollo y ceviche de pescado.

PIQUEO FRÍO $25.900
* *Ceviche mixto*
* *Tiradito al cilantro*
* *Causa de pollo*
* *Pulpo al olivo*

PIQUEO CALIENTE $25.900
* *Camarones al panko*
* *Brochetas de pollo y lomo*
* *Pulpo y calamares a la parrilla*
* *Chicharrón de pescado*

TRÍO DE CEVICHES $24.900
Ceviche mixto a los tres ajíes, ceviche al cilantro y ceviche de pescado con camarón y champiñón, macerados con aceite de oliva y limón de pica.

ENTRADAS FRÍAS

LECHE DE TIGRE $ 12.500
Refrescante bebida a base de cítricos, jugos de pescado y especias peruanas.

CAUSA: *Deliciosa masa de papa aliñada al estilo peruano.*

POLLO $ 12.100 CAMARÓN $ 12.500 PULPO $ 13.000

ENTRADAS CALIENTES

MACHAS A LA PARMESANA $ 15.500

JALEA MIXTA PERSONAL $18.000
Chicharrones de pescado y mariscos, acompañado de salsa criolla y yuca frita.

CHICHARRÓN: *Piezas apanadas y fritas, acompañadas de salsa tártara yuca frita y salsa criolla.*

POLLO $ 12.900 PESCADO $ 13.200 AROS DE CALAMAR $ 13.500

EMPANADAS PERUANAS: *(6 UNIDADES)*

LOMO SALTADO $ 12.500 QUESO $ 12.500 AJÍ DE GALLINA $ 12.500

MIX 8 UNIDADES: $ 14.900

TIRADITOS

TIRADITO CRIOLLAZO — $14.500
Finas láminas de pescado, camarón y pulpo, bañadas con crema de mariscos, palta y choclo, coronado con crocante de calamar.

TIRADITO AL CILANTRO — $14.500
Finas láminas de pescado y pulpo, cubiertas con salsa de cilantro y crocantes de calamar.

TIRADITO CRIOLLO — $13.600
Finas láminas de pescado y camarones, marinados con ají amarillo y limón de pica.

PULPO AL OLIVO — $16.900
Láminas de pulpo y apio, aliñados con limón y aceite de oliva, acompañado de salsa de aceituna morada.

CEVICHES

CEVICHE DE REINETA — $14.700
Reineta en cubos, marinados en leche de tigre, acompañado de choclo, camote y canchitas.

CEVICHE MIXTO — $15.500
Pescado en cubos y mix de mariscos, marinados en leche de tigre, acompañado de choclo, camote y canchitas.

CEVICHE MIXTO AL AJÍ OLIVAR — $15.900
Pescado en cubos y mix de mariscos en crema de ají amarillo, crema de aceituna morada, palta y berros.

CEVICHE MARACUYÁ — $15.700
Pescado en cubos, camarones, calamares y pulpo, marinados con ají amarillo, salsa de maracuyá y limón de pica.

CEVICHE AL CILANTRO — $15.900
Cubos de salmón, pescado y champiñones, marinados con limón de pica, salsa de cilantro y aros de calamar.

CEVICHE ESPECIAL — $16.200
Cubos de pescado, pulpo, camarón y locos, aliñados con limón de pica y suave salsa de ají amarillo, acompañado de choclo y camote.

CEVICHE PACHAKAMA — $16.200
Cubos de salmón, locos, camarones y champiñones, marinados con limón de pica y salsa de ají amarillo, acompañado de choclo y camote.

CEVICHE DE ATÚN — $16.200
Cubos de atún, camarón y champiñón, marinados con limón de pica, salsa de rocoto y leche de tigre.

CEVICHE CRIOLLO PERSONAL — $17.500
Ceviche de pescado en salsa de ají amarillo, acompañado de chicharrón mixto.

Criollazo
· RESTOBAR ·

PLATOS DE MAR

PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado a la plancha con mariscos salteados al vino blanco y bañados en salsa coral de camarón, acompañado de arroz al cilantro.

REINETA	CORVINA	CONGRIO	SALMÓN
$14.200	$14.600	$14.900	$15.200

SALMÓN A LA NARANJA — $13.600

Filete de salmón a la plancha con salsa de naranja y alcaparras, servido con verduras salteadas.

PICANTE DE MARISCOS — $14.200

Mix de mariscos salteados con vino blanco y salsa coral de camarón, acompañado con papitas en cubo y arroz al cilantro.

SALMÓN A LA COSTRA DE NUECES — $15.800

Filete de salmón y crujientes costras de nueces, servido con rissotto de alcachofas.

CONGRIO CUATRO QUESOS CON PURÉ RÚSTICO Y ESPINACA — $16.500

Filete de congrio a la plancha cubierto de salsa cuatro quesos y camarones, acompañado de puré y espinaca.

PULPITO ASADO CON AJÍ PANCA ESPECIAL — $17.990

Pulpo asado preparado con ají panca, servido con yucas salteadas y perejil.

PULPO A LA PARRILLA CON PURÉ DE HABAS — $18.300

Pulpo acompañado de chimichurri de pimientos y queso fresco.

ATÚN AL TOMILLO — $17.500

Atún a la plancha bañado con reducción de tomillo, camarones salteados con pisco peruano, acompañado de puré de alcachofas.

DÚO CEVICHAZO — $18.500

El matrimonio perfecto: Ceviche de pescado y arroz con mariscos, acompañado de una copa con leche de tigre.

SOPAS

PARIHUELA — $13.900

Consomé de pescado y mariscos, cocinados con vino blanco, salsa de tomate, cilantro y cebollìn.

SUDADO DE PESCADO — $14.200

Filete de pescado y mariscos sudados en especias peruanas, cebolla y tomate, acompañado de arroz blanco.

CHUPE DE MARISCOS — $14.600

Sopa cremosa con mix de mariscos, arroz y crema de langosta.

PLATOS DE LA TIERRA

POLLO Y CARNE

AJÍ DE GALLINA $14.200
Pechuga de pollo desmenuzada y cocinada con una salsa a base de ají amarillo y queso parmesano.

SECO DE VACUNO $15.500
Trozos de carne con salsa de cilantro, acompañado de arroz blanco y porotos o yuca.

FILETE EN SALSA DE CHAMPIÑONES $15.100
Filete de vacuno a la plancha bañado con salsa de champiñones, acompañado de arroz blanco.

FILETE A LA PIMIENTA $15.700
Filete a la plancha bañado con salsa de pimienta verde, acompañado de risotto de alcachofa y champiñón.

FILETE DEL CHEF $16.200
Filete a la plancha bañado con salsa huancaína, camarones salteados con vino blanco y mantequilla, acompañado de papas salteadas a las finas hierbas.

FILETE A LO MACHO $15.900
Filete a la plancha con mariscos salteados al vino blanco y bañados con salsa de coral de camarón, acompañado de arroz blanco.

LOMO SALTEADO $17.200
Trozos de filete salteados con tomate, cebolla morada y salsa de soya, servido con papas fritas y arroz.

FILETE AL ROMERO $17.200
Filete a la plancha con reducción de salsa de carne, vino carmenere y romero, acompañado con papas salteadas, tocino y crema de leche.

FILETE MAR Y TIERRA $17.500
Filete a la plancha con salsa de camarón, acompañado de fettuccine a la huancaína.

SUGERENCIAS DEL CHEF

CORDERO AL ROMERO $18.900
Trozos de cordero en salsa de ají especial marinado en vino tinto y romero, acompañado de puré a la mostaza antigua.

CEVICHE SALVAJE $16.900
Cubos de reineta, camarón, pulpo, ostión y jaiba en salsa a los dos ajíes, acompañados de un shot de leche de tigre.

CAUSA CRIOLLAZO $16.990
Filete de res a la plancha con salsa de mariscos, acompañado de causa limeña, rellena de palta y jaiba.

ATÚN EN SALSA DE ERIZO $17.500
Acompañado de camarones al panko y papas rústicas salteadas al merkén.

PESCADO 102 (Preparado con Reineta Corvina o Salmòn) $18.500
Relleno con camarón en su propia salsa, montado con pulpa de jaiba y alcachofa, bañada en salsa bechamel y gratinado con queso mozzarella, acompañado de puré de papa peruana.

ARROCES

ARROZ CHAUFA Salteado con salsa de soya pimentón y cebollín.

POLLO	**$ 13.900**	**CARNE**	**$ 14.800**	**TRES SABORES**	**$ 15.500**

ARROZ CON MARISCOS **$15.500**

Mariscos salteados al vino blanco, salsa de coral de camarón y arroz en su punto.

RISSOTO CON CAMARONES **$16.000**

Arroz cremoso flameado con vino blanco y camarones.

RISSOTO MAR Y TIERRA **$17.500**

Arroz cremoso con filete de vacuno, salsa huancaína y camarones salteados.

PASTAS

FETTUCCINE 3 SABORES **$15.900**

Fettuccine con carne, pollo y camarones, salteados con salsa de soya y vino blanco.

FETTUCCINE HUANCAÍNA CON LOMO SALTEADO **$17.500**

Fettuccine cubierto con salsa huancaína y trozos de filete de vacuno salteados con salsa de soya, tomate y cebolla morada

FETTUCCINE AL PESTO CON FILETE Y CAMARÓN **$16.900**

Fettuccine al dente en una aromática salsa pesto, acompañado de camarones y filete de vacuno, bañado en una cremosa salsa huancaína.

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA SURTIDA **$8.600**

Mix de verduras frescas: Mix de lechugas, palta, tomate, brócoli, apio y espinacas.

ENSALADA MAR Y TIERRA **$12.500**

Mix de lechugas, palta, tomate, nueces, camarón, ave, berros y palmitos, todo en aderezo de la casa.

ENSALADA DE LA CASA **$12.900**

Mix de lechugas, champiñones, palta, palmitos, nueces y salmón frito aliñado con mostaza dijon, aceite de oliva y limón.

Criollazo
· RESTOBAR ·

MENÚ PARA NIÑOS

POLLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS	$9.990
PESCADO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS	$10.200
FILETE DE VACUNO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS	$10.700

AGREGADOS

ARROZ BLANCO	$3.200
ENSALADA MIXTA LECHUGA, PALTA, TOMATE	$4.500
PAPAS FRITAS	$4.500
YUCAS FRITAS	$6.500
CAMOTE COCIDO	$5.200
PURÉ DE PAPA	$4.500
VERDURAS SALTEADAS	$4.500

JUGOS NATURALES

MARACUYÁ	$5.500
MANGO	$5.500
FRUTILLA	$5.100
FRAMBUESA	$5.200
PIÑA	$5.200
CHIRIMOYA	$5.200
CHICHA MORADA	$5.500
LIMONADA CLÁSICA	$4.900
LIMONADA MENTA	$5.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	$5.500
BEBIDAS GASEOSAS	$2.500
INCA KOLA	$3.500

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	$6.200
PIE DE MARACUYÁ	$5.800
PIE DE PECANAS	$5.800
CREMA VOLTEADA	$5.800
TORTA 3 LECHES	$5.800
HELADO DE LA CASA	$4.900
TIRAMISÚ	$5.800
DEGUSTACIÓN 102 PRESENTACIÓN DE 4 POSTRES	$16.990

CAFÉ E INFUSIONES

ESPRESSO	$2.700	CORTADO	$3.000	INFUSIONES NATURALES	$1.900
AMERICANO	$2.900				

PISCOS PREMIUM MOSTO VERDE

Sour $ 10.000 Catedral $ 12.200 Vaticano $ 16.900

MACERADOS DE PISCO CON FRUTA

Sour $ 6.800 Catedral $ 9.900

Chilcano $ 7.900 Vaticano $ 13.900

PISCOS CHILENOS

Incluye bebida

Mistral	35° $ 6.000	40° $ 6.700	46° $ 7.200

Alto del Carmen 35° $ 6.000

Alto del Carmen Reservado $ 6.700

DESTILADOS

Incluye bebida

WHISKY

J.W. Etiqueta Roja	$ 6.500
J.W. Etiqueta Negra	$ 7.200
Chivas Reagal 12 años	$ 6.800
Jack Daniel´s N°7	$ 7.200
JB	$ 6.000
Ballantines	$ 5.900

RON

Havana Club 7 años	$ 6.900
Havana Club Especial	$ 5.900
Bacardi Oro / Añejo	$ 5.500

VODKA

Stolichnaya	$ 5.500
Absolut Blue	$ 6.200
Absolut Sabores	$ 6.800

GIN

Tanqueray	$ 5.900
Beefeater	$ 6.500

CERVEZAS

CUSQUEÑA RUBIA	$ 3.500
CUSQUEÑA NEGRA	$ 3.800
CUSQUEÑA TRIGO	$ 3.800
ROYAL	$ 3.500
CORONA	$ 3.800
STELLA ARTOIS	$ 3.500
AUSTRAL LAGER	$ 3.500
AUSTRAL CALAFATE	$ 3.800
KUNSTMANN BOCK	$ 3.800
KUNSTMANN TOROBAYO	$ 3.800
HEINEKEN	$ 3.500
CERVEZA SIN ALCOHOL	$ 3.500

Criollazo
· RESTOBAR ·

SCHOP $ 3.800

(STELLA ARTOIS – CUSQUEÑA)

PROMO 2X 7.000

CLÁSICOS PERUANOS

Pisco Sour	$ 5.700
Pisco Sour Catedral	$ 8.100
Pisco Sour Vaticano	$ 12.500
Chilcano	$ 6.900

LICORES DIGESTIVOS

Amaretto	$ 3.000
Araucano	$ 4.900
Frangelico	$ 5.600
Baileys	$ 5.600
Disaronno	$ 5.800
Drambuie	$ 4.800
Manzanilla	$ 3.200
Menta	$ 3.200
Fernet	$ 3.500
Jägermeister	$ 5.900
Tequila	$ 4.000

COCTELERÍA CLÁSICA

Mojito	$ 5.500
Mojito Sabores	$ 6.000
Piña Colada	$ 5.900
Tequila Margarita	$ 5.500
Caipirinha	$ 5.500
Ruso Blanco	$ 5.900
Ruso Negro	$ 5.900
Whisky Sour	$ 6.200
Amaretto Sour	$ 5.700
Daiquiri (Sabores)	$ 6.000
Martini	$ 5.000
Kir Royal	$ 5.000
Aperol Spritz	$ 5.100
Ramazzotti	$ 5.100
Algarrobina	$ 5.900
Vaina	$ 5.100
Sangría	$ 5.500

Criollazo
· RESTOBAR ·

VINOS 750 CC

CABERNET SAUVIGNON

Tarapacá Reserva	$ 11.200
Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra	$ 25.900
Miguel Torres Santa Digna Reserva	$ 15.800
Misiones de Rengo Reserva	$ 11.500
Castillo de Molina Gran Reserva	$ 14.800
Tarapacá Gran Reserva	$ 17.900
Miguel Torres Las Mulas Reserva	$ 15.800

CARMENERE

Leyda Reserva	$ 13.000
Tarapacá Reserva	$ 11.200
Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra	$ 25.900
Miguel Torres Santa Digna Reserva	$ 15.800
Misiones de Rengo Reserva	$ 11.500
Castillo de Molina Gran Reserva	$ 14.800
Tarapacá Gran Reserva	$ 17.900
Miguel Torres Las Mulas Reserva	$ 15.800
Marques de Casa Concha	$ 19.900
Montes Alpha	$ 20.900

MERLOT

Tarapacá Reserva	$ 11.200
Miguel Torres Santa Digna Reserva	$ 15.800

SAUVIGNON BLANC

Leyda Reserva	$ 12.900
Tarapacá Reserva	$ 11.200
Miguel Torres Santa Digna Reserva	$ 15.800
Misiones de Rengo Reserva	$ 11.500
Castillo de Molina Gran Reserva	$ 14.800
Tarapacá Gran Reserva	$ 17.900
Miguel Torres Las Mulas Reserva	$ 15.800

Criollazo
· RESTOBAR ·

VINOS 750 CC

CHARDONNAY

Leyda Reserva	$ 12.900
Tarapacá Reserva	$ 11.200
Miguel Torres Santa Digna Reserva	$ 15.800
Misiones de Rengo Reserva	$ 11.500
Castillo de Molina Gran Reserva	$ 14.800
Tarapacá Gran Reserva	$ 17.900
Miguel Torres Las Mulas Reserva	$ 15.800

ESPUMANTE

Viña Mar Brut	$ 10.900
Miguel Torres Santa Digna Estelado Rosé	$ 17.200

VINOS 375 CC

CABERNET SAUVIGNON

Tarapacá Gran Reserva	$ 8.900
Misiones de Rengo Reserva	$ 7.500
Miguel Torres Santa Digna Reserva	$ 7.900
Castillo de Molino Gran Reserva	$ 7.900

CARMENERE

Misiones de Rengo Reserva	$ 7.000
Miguel Torres Santa Digna Reserva	$ 7.500
Castillo de Molina Gran Reserva	$ 7.500

SAUVIGNON BLANC

Miguel Torres Santa Digna	$ 7.900
Leyda Reserva	$ 7.500
Tarapacá Gran Reserva	$ 8.500

ESPUMANTE

Viña Mar	$ 8.000

VINO POR COPA

Copa	$ 4.500
Espumante Viña Mar de 187,5 ml	$ 4.700

Criollazo
· RESTOBAR ·

Bebidas Frías

Jugo Mixto	$5.700.-
Combina dos sabores a tu gusto.	
Bebidas	$2.500.-
Inca Kola	$3.500.-

Bebidas Calientes

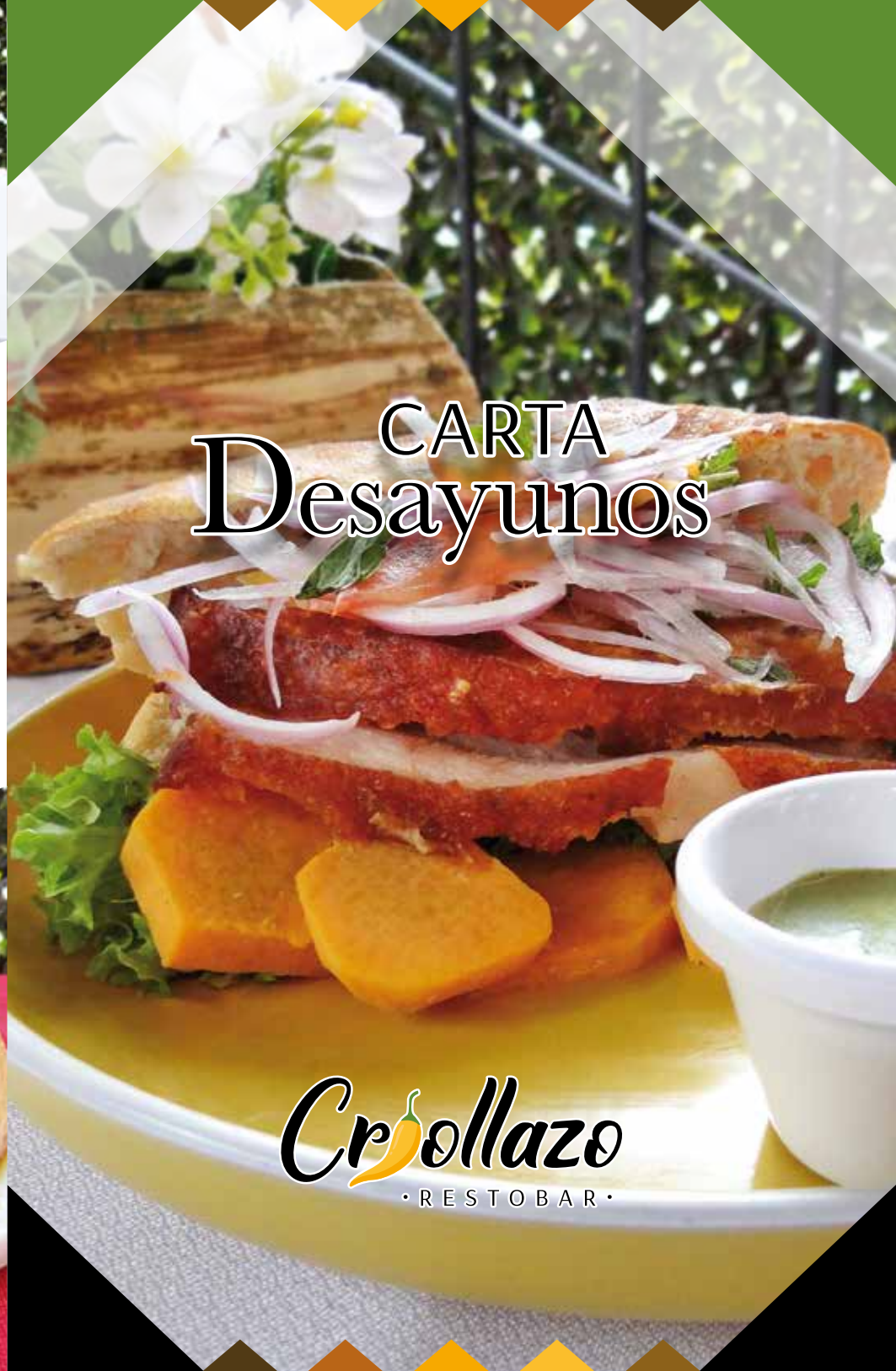
Café Cortado	$3.000.-
Café Americano	$2.800.-
Café Capuchino	$3.000.-
Chocolate Caliente	$3.500.-
Infusiones	$1.900.-
Infusiones de Hierbas Naturales	$2.000.-

Postres

Suspiro Limeño	$6.200.-
Torta de Chocolate	$6.200.-
Pie de Maracuyá	$5.800.-
Torta Tres Leches	$5.800.-
Crema Volteada	$5.800.-







CARTA
Desayunos

Criollazo
·RESTOBAR·







Sándwiches

Sándwich Pan con Chicharrón **$7.000.-**

Crujiente lechón sobre cama de camote frito, con zarsa criolla, cebolla morada, jugo de limón, hierba buena y rocoto, en pan ciabatta.

Sándwich de Lomo Salteado **$9.990.-**

Trozos de filete salteados al wok con cebolla morada, tomate, salsa de soya y vino tinto, acompañado de papas fritas crujientes, en pan ciabatta.

Sándwich Club **$9.990.-**

Pan de molde, pollo desmenuzado, jamón, queso gauda, tocino, lechuga y tomate, acompañado con papas fritas.

Sándwich Criollazo Cheese **$8.900.-**

Pan de molde, pollo desmenuzado con mayonesa, jamón, queso gratinado, bañado con mermelada de fruta.



Sándwich Pollo Tropical **$6.500.-**

Pan ciabatta, pollo desmenuzado con mayonesa, apio, manzana y lechuga.

Sándwich Butifarra **$7.500.-**

Pan ciabatta, jamón de pavo, mayonesa, zarsa criolla y lechuga.

Sándwich Ave, Mayo, Palta **$6.500.-**

Pan ciabatta, pollo desmenuzado con nueces, palta y lechuga.



Bebidas Frías

Jugos de Pulpa **$5.500.-**

Mango, chirimoya, maracuyá, frutilla, frambuesa ó piña.

Jugos Naturales de Estación **$5.500.-**

Jugo con Leche **$5.700.-**