

**** DE NUESTRA COCINA ****

SÁNGUCHES

DE PEJERREY ARREBOZADO – CON SARZA CRIOLLA \$10.900 <small>PAN FRANCÉS, PEJERREY ADEREZADOS Y FRITOS, CON LECHUGA, SALSA TÁRTARA Y SARZA CRIOLLA</small>	DE LENGUA ESTOFADA – NUESTRO CLÁSICO DE LA CASA \$14.900 <small>PAN FRANCÉS CON SUAVE LENGUA.VA CON LECHUGA, SARZA CRIOLLA Y MAYONESA</small>
DE PANCETA CROCANTE \$11.900 <small>PAN FRANCÉS, PANCETA CROCANTE, CON CAMOTE EN RODAJAS FRITO Y SARZA CRIOLLA</small>	DE POLLO BODEGÓN \$9.900 <small>JUGOSA PIERNA DE POLLO CON BASE ANTICUCHERA, PAPAS AL HILO, QUESO FUNDIDO Y SALSA DE LA CASA</small>
DE APANADO DE FILETE \$15.900 <small>CON SARZA CRIOLLA, LECHUGA, TOMATE, MAYO, PALTA Y SALSA GOLF</small>	HAMBURGUESA BODEGÓN \$14.900 <small>225 GR. DE CARNE DE HAMBURGUESA AMERICANA, CON SALTADO CRIOLLO A BASE DE CEBOLLAS, PIMENTONES, CHAMPIÑONES Y BASE DE LOMO, CUBIERTO CON QUESO FUNDIDO</small>
DE JAMÓN DEL PAIS \$10.900 <small>DE JAMÓN DE PIERNA, HECHA EN BODEGÓN, CON SARZA CRIOLLA Y MOSTAZA PAN FRANCÉS, JAMÓN DE LA CASA MARINADO EN AJÍ MIRASOL, ACHIOTE Y NUESTRO TOQUE ESPECIAL CON LECHUGA, MOSTAZA Y SARZA CRIOLLA.</small>	HAMBURGUESA BARRANCO \$15.900 <small>225 GR. DE CARNE DE HAMBURGUESA AMERICANA, LECHUGA, TOMATE, SALSA GOLF, GUACAMOLE, QUESO FUNDIDO, PAPITAS AL HILO. ACOMPAÑADA CON SALSA BODEGÓN Y CREMA DE ROCOTO</small>

***Sarza criolla (cebolla, ají limo, hierbabuena, sal y limón)

ENTRADAS PARA PICAR

TAMAL VERDE CON SARZA CRIOLLA \$6.900 <small>DE MAÍZ EN BASE A CILANTRO Y JUGO DE SECO</small>	CEBICHE LIMEÑO CON PESCA DEL DÍA \$16.900 <small>SIEMPRE HECHO CON EL PESCADO MAS FRESCO</small>
EMPANADAS BODEGÓN HORNEADAS \$4.900 <small>LOMO SALTADO Y AJÍ DE GALLINA</small>	CEBICHE MIXTO \$17.900 <small>PESCADOS Y MARISCOS EN FRESQUÍSIMA LECHE DE TIGRE</small>
EMPANADAS BODEGÓN FRITA \$4.900 <small>DUO DE EMPANADAS DE UN JUGOSO ADOBO DE CERDO Y QUESO GAUDA</small>	CEBICHE BODEGÓN \$17.900 <small>PESCADO FRESCO Y CAMARONES, CON LECHE DE TIGRE AL ROCOTO Y PEJERREYES FRITOS</small>
PASTEL DE CHOCLO \$6.900 <small>CON RELLENO DE CARNE, SAZONADO A NUESTRO ESTILO. SERVIDO EN OLLITA DE GREDY Y RECÍEN SALIDO DEL HORNO</small>	CAUSA DE JAIBA \$14.900 <small>CAUSA DE PAPA, RELLENA CON PULPA DE JAIBA, PALTA, HUEVO Y MAYONESA</small>
PAPA A LA HUANCAÍNA \$7.900 <small>PAPITAS TIBIAS, BAÑADAS CON NUESTRA CLÁSICA SALSA HUANCAÍNA, A BASE DE AJÍ AMARILLO, QUESO FRESCO, LECHE Y ADEREZOS. CON HUEVO Y ACEITUNAS</small>	CAUSA LIMEÑA \$12.900 <small>CAUSA DE PAPA, RELLENA CON POLLO CON MAYONESA, PALTA, TOMATE, HUEVO Y MAYONESA</small>
ANTICUCHOS CON TRADICIÓN \$14.900 <small>DE CORAZÓN DE VACUNO, CHOCLO A LA MANTEQUILLA Y PAPAS DORADAS. CON SALSA ANTICUCHERA Y HUANCAÍNA</small>	ROCOTO RELLENO AREQUIPEÑO \$14.900 <small>CON GUISO DE CARNE DE VACUNO. SERVIDO SOBRE PASTEL DE PAPAS GRATINADO CON QUESO</small>
TEQUEÑOS NORTEÑOS \$10.900 <small>RELLENOS DE JUGOSO SECO DE CARNE Y POROTOS. SERVIDOS CON JUGUITO DE SECO</small>	NUESTRA PAPA RELLENA \$9.800 <small>RELLENAS CON CARNE, ACOMPAÑADA CON SARZA CRIOLLA Y SALSA HUANCAÍNA DE ROCOTO</small>
	CHICHARRÓN DE POLLO DE LOS AÑOS OCHENTA \$11.800 <small>PIERNA DE POLLO MARINADO EN MEZCLA PARA SALTADOS, SERVIDO CON SALSA DE LIMÓN Y CANELA CHINA</small>
	PIQUEO CRIOLLO BODEGÓN \$29.900 <small>TAMALITO VERDE, PAPA RELLENA, CAUSA DE POLLO, PANCETA CROCANTE CON CAMOTE FRITO Y CREMA</small>

LAS SOPAS DEL BODEGÓN

CREMA DE ZAPALLO CON TROPEZONES \$7.900 <small>ZAPALLO, HUEVO POCHADO Y UN PUNTO LECHE. SERVIDA CON CRUTONES AL AJO</small>	SOPA CRIOLLA \$11.900 <small>DE CARNE, FIDEOS CABELLO DE ÁNGEL, AJÍ Y HUEVO</small>
	CHUPE DE CAMARONES \$13.900 <small>CON COLAS DE CAMARONES EN UNA SABROSA SOPA AREQUIPEÑA.</small>

ENSALADAS

PALTA RELLENA \$14.900 <small>CAMARONES, SOBRE UNA CAMA DE ENSALADA RUSA, LA DE TODA LA VIDA.</small>	ENSALADA CLÁSICA \$13.900 <small>LECHUGAS, ZANAHORIA, JAMÓN, POLLO, HUEVO, ACEITUNA VERDE, CEBOLLA MORADA, QUESO FRESCO, PIMENTÓN ASADO. CON VINAGRETA AL PARMESANO.</small>
ENSALADA BODEGÓN \$11.900 <small>PALTA, TOMATE Y CEBOLLA.</small>	

LOS PLATOS

<p>AJÍ DE GALLINA BIEN CASERO \$16.900 EL CLÁSICO DE SIEMPRE, SERVIDO CON PAPAS COCIDAS Y ARROZ BLANCO</p> <p>ARROZ TAPADO DE CORDERO A LO POBRE \$15.900 JUGOSO GUISO DE CORDERO, RELLENANDO NUESTRO ARROZ BODEGÓN, ACOMPAÑADO CON HUEVO FRITO, PLÁTANO FRITO Y SARZA CRIOLLA.</p> <p>LOMO SALTADO A LA LIMEÑA \$19.900 UN IMPERDIBLE EN NUESTRA CASA, TROZOS DE FILETE SALTEADOS AL WOK, CON CEBOLLAS, TOMATE Y AJÍ, CON PAPAS FRITAS Y SERVIDO CON ARROZ BODEGÓN.</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA CRIOLLA CON PAPITAS Y ARROZ \$14.900 ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES EN GUISO DE VERDURAS, CON PAPITAS DORADAS Y ARROZ.</p> <p>ESTOFADO DE LENGUA \$16.900 JUGOSO GUISO EN BASE A VERDURAS Y AJÍ PANCA. SERVIDO CON PURÉ RUSTICO Y ARROZ.</p> <p>EL AEROPUERTO DONDE TODO ATERRIZA \$15.900 ARROZ CHUFA SALTEADO AL WOK, CON NUESTROS INCONFUNDIBLE TOQUE ESPECIAL. CERDO CROCANTE, VERDURAS, PLÁTANO FRITO, DIENTE DE DRAGÓN, FIDEÍTOS CHINO Y ACEITE DE AJONJOLÍ. TODO CUBIERTO CON UNA MILANESA DE LOMO DE CERDO, HUEVO FRITO Y NABOS ENCURTIDOS.</p> <p>POLLO ENCEBICHADO CON ARROZ VERDE Y HUANCAÍNA AL ROCOTO \$15.900 SABROSO GUISO DE POLLO EN ADEREZO DE AJES AMARILLO Y MIRASOL, JUGO DE LIMÓN Y EL INFALTABLE CILANTRO. ACOMPAÑADO CON ARROZ VERDE Y HUANCAÍNA DE ROCOTO. PURO SABOR A NORTE.</p> <p>ARROZ CON CHANCHO A LA ANTIGUA \$18.900 HOMENAJE A NUESTRO QUERIDO CHANCHITO. CUBOS DE CERDO CROCANTE, TROZOS DE ADOBO Y SALCHICHA DE HUACHO (PRIMA HERMANA DE LA LONGANIZA DE CHILLÁN). TODO SALTEADO CON ARROZ, ARVERJITAS Y JUGO DE ADOBO. SARZA CRIOLLA CON RABANITO Y PALTA. DELICIOSO...</p>	<p>PICANTE DE CAMARONES SOBRE TACU TACU DE PALLARES \$17.900 CREMOSO GUISO DE CAMARONES, SOBRE UN GENEROSO TACU TACU DE PALLARES. LA COMBINACIÓN PERFECTA</p> <p>PANCETA CROCANTE CON CARAPULCRA \$16.900 JUGOSA Y CROCANTE PANCETA DE CERDO, SOBRE UNA CARAPULCRA A BASE PAPA SECA Y ADEREZO DE AJÍ PANCA Y MANÍ. SERVIDO CON SOPA SECA (TALLARINES COCIDOS EN JUGO DE ESTOFADO, ALBAHACA Y PASTA DE AJÍ PANCA). UNA EXPLOSIÓN DE SABOR.</p> <p>RISOTTO BODEGÓN \$19.900 RISOTTO AL AJÍ AMARILLO CON UN JUGOSO MEDALLÓN DE OSSOBUCCO AL VINO</p> <p>SECO DE VACUNO CON OSOBUCCO \$23.900 GENEROSO SECO, ACOMPAÑADO CON TACU TACU DE PALLARES Y SARZA CRIOLLA</p> <p>ARROZ CON MARISCOS DE SIEMPRE \$19.900 CONTUNDENTE ARROZ CON MARISCOS. CAMARONES, PULPO Y CALAMARES, CON TOQUE DE AJÍ AMARILLO, PANCA, CILANTRO Y MUCHO SABOR. CON SU INFALTABLE SARZA CRIOLLA.</p> <p>PULPITO ANTICUCHERO \$19.900 SABROSÍSIMO PULPO ANTICUCHERO, PAPAS DORADAS, CHALAQUITA Y CHOCLO A LA MANTEQUILLA</p> <p>ANTICUCHONES CON NUESTRA BASE ANTICUCHERA, CHOCLO SALTEADO EN MANTEQUILLA Y PAPAS DORADAS. CON SALSA HUANCAÍNA Y ANTICUCHERA.</p> <p>DE PIERNA DE POLLO DESHUESADA \$11.900</p> <p>DE FILETE \$16.900</p>
---	---

PASTAS

<p>RAVIOLES CASEROS CON SALSA DE OSSOBUCCO \$16.900 RAGÚ DE CARNE DE OSSOBUCCO SERVIDO CON NUESTROS RAVIOLES CASEROS DE RICOTA, ESPINACAS. UN MANJAR.</p> <p>TALLARÍN SALTADO CRIOLLO CON CHICHARRÓN DE POLLO \$12.900 SALTEADO AL WOK, CON TROZOS DE PIERNA DE POLLO, CEBOLLA, TOMATE Y NUESTRA BASE DE LOMO.</p>	<p>TALLARÍN SALTADO CRIOLLO CLÁSICO DE FILETE \$17.900 TROZOS DE FILETE, CEBOLLA, TOMATE, CEBOLLÍN Y TIRAS DE AJÍ AMARILLO. TODO SALTEADO AL WOK CON BASE DE LOMO.</p> <p>TRIO TEMPESTAD \$18.900 TALLARINES VERDES (AL PESTO LIMEÑO), APANADO DE FILETE Y PAPA A LA HUANCAÍNA</p> <p>TALLARÍN CRIOLLO \$17.900 A LA HUANCAÍNA Y SALTEADO DE CAMARONES</p>
--	---

LOS POSTRES

<p>COMBINADO \$5.900 ARROZ CON LECHE Y MAZAMORRA MORADA. LO MAS DULCE DE DOS MUNDOS.</p> <p>TORTA TRES LECHE DE CHOCOLATE \$5.900 SUAVE BIZCOCHUELO MOJADITO EN UNA MEZCLA DE DULCES LECHE Y CHOCOLATE</p> <p>TORTA DE CHOCOLATE BODEGÓN \$6.900 PARA LOS GOLOZOS DEL CHOCOLATE, UNA EXPLOSIÓN!!!</p>	<p>PAVLOVA DE FRUTILLAS Y CHIRIMOYA \$6.900 CROCANTE MERENGUE, CREMA CHANTILLY CON CHIRIMOYA Y FRUTILLAS FRESCAS.</p> <p>MIL HOJAS DE FRUTILLAS CON CREMA Y MANJAR \$5.900</p> <p>SUSPIRO A LA LIMEÑA \$4.900 TRADICIONAL O DE LÚCUMA. TÚ ELIGES, AMBOS DELICIOSOS...</p>
--	--

BEBIDAS

** JUGOS **

LIMEÑO.....\$4.600 FRAMBUESA, PINA Y LIMÓN	AREQUIPEÑO.....\$4.600 FRAMBUESA, CHIRIMOYA Y NARANJA
TRUJILLANO.....\$4.600 MANGO, PINA Y MARACUYÁ	CUSQUEÑO.....\$4.600 GUANABANA, MANGO Y MARACUYA

** LIMONADAS, CHICHAS Y REFRESCOS **

LIMONADAS CLÁSICA Y BODEGÓN.....\$3.900 MENTA, KION Y ALBACAHÁ	RESFRESCANTE.....\$3.900 MANGO Y NARANJA
CHICHACUYÁ.....\$3.900 CHICHA MORADA Y MARACUYA	SALVAVIDAS.....\$3.900 JAMAICA, PINA, HIERBA LUISA Y MANZANILLA
CHICHA LOCA.....\$3.900 CHICHA DE JORA, FRUTILLA, MARACUYA Y NARANJA	EMOLIENTE FRIO.....\$3.900 CEBADA, LINAZA, PINA Y ALOE VERA

** JUGOS FROZEN **

FRUTILLA FROZEN.....\$3.900	NARANJADA FROZEN.....\$3.900
TAMARINDO FROZEN.....\$3.900	

** MOCKTAIL **

LIGERITO.....\$5.900 PIÑA MACHACADA, SYRUP MARACUYÁ Y CERVEZA S/A	ENCANTO.....\$5.900 CREMA DE COCO, LECHE, HELADO Y MARACUYÁ
TÓMAME SIN CULPA.....\$5.900 POMELO, MIEL DE ABEJA, KION Y ALBAHACA	

** SANITOS **

PROTEÍNICO.....\$4.900 PAPAYA, PINA Y MANZANA	VITAMINICO.....\$4.900 FRUTILLA, APIO, MANZANA Y TOMATE
REVIVIDOR.....\$4.900 BETERRAGA, ZANAHORIA Y PINA	LIGERITO.....\$4.900 APIO, MANZANA, PINA Y ALOE VERA

** GASEOSAS **

COCA COLA /ZERO/LIGHT.....\$2.400	NORDIC /ZERO.....\$2.400
INKA COLA /ZERO.....\$2.400	AGUA TONICA.....\$2.400
FANTA/ZERO.....\$2.400	AGUA CON Y SIN GAS.....\$2.400
SPRITE/ZERO.....\$2.400	

CAFÉ E INFUSIONES

EXPRESSO.....\$2.000	CHOCOLATE BODEGÓN.....\$2.800
CORTADO.....\$2.200	TÉ.....\$2.400
CAPUCCINO.....\$2.600	HIERBA LUISA NATURAL.....\$2.400
MOCACCINO.....\$3.900	MANZANILLA NATURAL.....\$2.400
CARAJILLO.....\$3.900 CAFÉ EXPRESSO CON MALICIA	INFUSIÓN BODEGÓN.....\$2.400 ANÍZ ESTRELLA, CANELA Y CLAVO DE OLOR
EMOLIENTE CALIENTE.....\$2.900 CEBADA, LINAZA Y ALOE VERA	
CAFÉ IRLANDÉS.....\$4.600 CAFÉ, WHISKEY Y CREMA CHANTILLI	