

EL BODEGÓN

TABERNA LIMEÑA

** DE NUESTRA COCINA **

SÁNGUCHES

DE PEJERREY ARREBOZADO – CON SARZA CRIOLLA	\$10.900
MARRAQUETA, PEJERREY ADEREZADOS Y FRITOS, CON LECHUGA, SALSA TÁRTARA Y SARZA CRIOLLA	
DE JAMÓN DEL PAÍS	\$10.900
MARRAQUETA, PIERNA DE CERDO MARINADA CON CONDIMENTOS BIEN LIMEÑOS Y SARZA CRIOLLA	
DE PANCETA CROCANTE	\$11.900
MARRAQUETA, PANCETA CROCANTE, CON CAMOTE EN RODAJAS FRITO Y SARZA CRIOLLA	
DE JAMÓN DEL NORTE	\$10.900
MARRAQUETA, SUAVE BONDOLA DE CERDO COCINADA CON TODO EL SABOR DEL NORTE PERUANO	
DE LENGUA CURADA EN SAL ROSADA	\$12.900
MARRAQUETA CON LENGUA DE RES CURADA LENTAMENTE Y ADOBADA A LA CRIOLLA	
DE ALBONDIGAS, QUESO Y ALIOLI AL AJÍ AMARILLO	\$14.900
MARRAQUETA, ALBÓNDIGAS DE CARNE, QUESO GOUDA, PAPITAS AL HILO Y JUGUITO DE ASADO, TODO CUBIERTO CON UN SABROSO ALIOLI DE AJÍ AMARILLO	
EL ESPECIAL	\$00.000
DE JAMÓN DEL NORTE, PAÍS, QUESO Y ENCURTIDOS	
HAMBURGUESA BODEGÓN	\$14.900
225 GR. DE CARNE DE HAMBURGUESA AMERICANA, CON SALTADO CRIOLLO A BASE DE CEBOLLAS, PIMENTONES, CHAMPIÑONES Y BASE DE LOMO, CUBIERTO CON QUESO FUNDIDO	
DE LOMO SALTADO	\$14.900
LOMO SALTADO CRIOLLO CON PALTA Y QUESO FUNDIDO EN PAN FRANCÉS	

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

LAS SOPAS DEL BODEGÓN

CREMA DE ZAPALLO CON TROPEZONES	\$7.900
ZAPALLO, HUEVO POCHADO Y UN PUNTO LECHE. SERVIDA CON CRUTONES AL AJO	
MENESTRON DE VERDURAS	\$9.900
MUCHAS VERDURAS CON ESPECIAL PESTO CASERO Y QUESO PARMESANO	
MENESTRON DE VERDURAS CON CARNE	\$13.900
MUCHAS VERDURAS CON ESPECIAL PESTO CASERO, QUESO PARMESANO Y SUAVES TROZOS DE ABASTERO	
ANGELITA	\$12.900
SOPA DE CABELLO DE ANGEL, POLLO, PAPA AMARILLA, HUEVO, LIMÓN, ROCOTO, CANCHA Y CEBOLLÍN	

ENTRADAS PARA PICAR

PIQUEO EL BODEGÓN	\$17.900
JAMÓN DEL PAÍS, ASADO, LENGUA, JAMÓN DE PIERNA Y JAMÓN DEL NORTE. TODO ACOMPAÑADO CON TROZOS DE QUESO, VERDURAS ENCURTIDAS Y TOSTADAS	
EMPANADAS BODEGÓN FRITAS (2 UNIDADES)	\$5.900
EMPANADAS CON JAMÓN, QUESO Y CEBOLLA EMPANADAS DE LOMO SALTADO	
MUCHAME DE ATÚN	\$12.900
LOMO DE ATÚN CURADO Y MARINADO LENTAMENTE EN ACEITE DE OLIVA CON TOMATE Y PALTA. ACOMPAÑADO DE GALLETAS DE SODA	
PAPA A LA HUANCAÍNA	\$7.900
PAPITAS TIBIAS, BAÑADAS CON NUESTRA CLÁSICA SALSA HUANCAÍNA, A BASE DE AJÍ AMARILLO, QUESO FRESCO, LECHE Y ADEREZOS. CON HUEVO Y ACEITUNAS	
TORTILLA DE PAPAS JUGOSA	\$11.900
PAPAS Y SALCHICHA HUACHANA CON CEBOLLA. ACOMPAÑADA DE TOSTADAS	
NUESTRAS CROQUETAS	\$10.900
CROCANTES Y SUAVES A LA VEZ, ACOMPAÑADAS CON SALSA TARI LAS CLÁSICAS DE GUISO CRIOLLO DE AJÍ DE GALLINA	
PAPAS RELLENAS DE SIEMPRE (2 UNIDADES)	\$12.900
RELLENAS CON GUISO DE CARNE, ACOMPAÑADAS CON SALSA CRIOLLA Y SALSA HUANCAÍNA	
LENGUA MARINADA Y CURADA AL ESTILO BODEGÓN	\$13.900
SERVIDA CON PAPAS COCIDAS Y VINAGRETA	
CAUSA DE JAIBA	\$14.900
CAUSA DE PAPA, RELLENA CON PULPA DE JAIBA, PALTA, HUEVO Y MAYONESA	
CAUSA LIMEÑA	\$12.900
CAUSA DE PAPA, RELLENA CON POLLO CON MAYONESA, PALTA, TOMATE, HUEVO Y MAYONESA	
CAUSA DE CAMARÓN	\$14.900
CAUSA DE PAPA, RELLENA CON CAMARONES, PALTA, HUEVO, TOMATE Y SALSA GOLF	
CEBICHE LIMEÑO CON PESCA DEL DÍA	\$16.900
SIEMPRE HECHO CON EL PESCADO MAS FRESCO	
CEBICHE MIXTO	\$17.900
PESCADOS Y MARISCOS EN FRESQUÍSIMA LECHE DE TIGRE	
TIRADITO BODEGÓN	\$16.900
LÁMINAS DEL PESCADO MÁS FRESCO, BAÑADAS EN LECHE DE TIGRE AL AJÍ AMARILLO CON SU CHALAQUITA	
CROCANTE MIXTO	\$19.900
SURTIDO DE MARISCOS APANADOS, CAMARÓN, CALAMAR Y PEJERREY, CON SU SALSA TÁRTARA Y CHALAQUITA	

LOS PLATOS

RISSOTO A LA HUANCAINA	\$18.900
ARROZ ARBÓREO BAÑADO EN SALSA A LA HUANCAINA, CON UN SALTADO DE MARISCOS, NAVAJUELAS, CAMARÓN Y CALAMAR, CON NUESTRA CLÁSICA BASE DE SOYA Y SALSA DE OSTIÓN	
AJÍ DE GALLINA BIEN CASERO	\$16.900
EL CLÁSICO DE SIEMPRE, SERVIDO CON PAPAS COCIDAS Y ARROZ BLANCO	
ARROZ TAPADO DE CORDERO A LO POBRE	\$17.900
JUGOSO GUIZO DE CORDERO, RELLENANDO NUESTRO ARROZ BODEGÓN, ACOMPAÑADO CON HUEVO FRITO, PLÁTANO FRITO Y SARZA CRIOLLA.	
TRIGO CON QUESO Y PANCETA CROCANTE.....	\$15.900
CREMOSO GUIZO DE TRIGO MOTE, CON QUESO ANDINO Y CROCANTES TROZOS DE COSTILLAR DE CERDO DESHUESADO HECHOS AL CILINDRO	
POLLITO HORNEADO, CON PASTA AL TUCO Y PAPA A LA HUANCAINA	\$15.900
PIERNA ENTERA DE POLLO AL HORNO, SOBRE FIDEOS AL TUCO, ACOMPAÑADOS CON PAPITA A LA HUANCAINA.	
ASADO A LA OLLA CON PURE	\$18.900
NUESTRA CARNE ESTOFADA Y COCIDA LENTAMENTE EN ADEREZO CRIOLLO. ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPAS, ARROZ CON CHOCLO Y SARZA CRIOLLA	
ALBÓNDIGAS A LA CRIOLLA CON PAPITAS Y ARROZ	\$15.900
ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES EN GUIZO DE VERDURAS, CON PAPITAS DORADAS Y ARROZ.	
LOCRO DE ZAPALLO CON CAMARONES	\$15.900
LA RECETA DE NUESTRA NIÑEZ, CON MUCHAS VERDURAS, PUNTO DE LECHE, QUESO FRESCO, HUACATAY, CAMARONES Y HUEVO POCHADO. SERVIDO CON ARROZ.	
ESTOFADO DE LENGUA	\$16.900
JUGOSO GUIZO EN BASE A VERDURAS Y AJÍ PANCA. SERVIDO CON PURÉ RÚSTICO Y ARROZ.	
SECO DE RES CON TACU TACU DE PALLARES.....	\$18.900
GENEROSO SECO CRIOLLO, HECHO CON JUGOSO ABASTERO. ACOMPAÑADO CON TACU TACU DE PALLARES Y SARZA CRIOLLA ENCURTIDA	
EL AEROPUERTO DONDE TODO ATERRIZA CON MILANESÓN	
ARROZ CHUFA SALTEADO AL WOK, CON NUESTROS INCONFUNDIBLE TOQUE ESPECIAL. VERDURAS, PLÁTANO FRITO, DIENTE DE DRAGÓN, FIDÉITOS CHINO Y ACEITE DE AJONJOLÍ. TODO CUBIERTO CON UNA GRAN MILANESA, HUEVO FRITO Y NABOS ENCURTIDOS.	
DE CERDO	\$17.900
DE POLLO.....	\$00.000
POLLO ENCEBICHADO CON ARROZ VERDE Y HUANCAINA.....	\$15.900
SABROSO GUIZO DE POLLO EN ADEREZO DE AJES AMARILLO Y MIRASOL, JUGO DE LIMÓN Y EL INFALTABLE CILANTRO. ACOMPAÑADO CON ARROZITO VERDE Y HUANCAINA. PURO SABOR A NORTE.	
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...	
PESCA DEL DÍA A LO MACHO BODEGÓN.....	\$17.900
FILETE DE NUESTRO PESCADO MÁS FRESCO, CALAMAR, NAVAJUELAS, CAMARÓN, ALIÑADOS EN AJÍ PANCA ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO	
PICANTE DE CAMARONES SOBRE TACU TACU PALLARES	\$17.900
CREMOSO GUIZO DE CAMARONES, SOBRE UN GENEROSO TACU TACU DE PALLARES. LA COMBINACIÓN PERFECTA	
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.	
RISOTTO BODEGÓN	\$19.900
RISOTTO AL AJÍ AMARILLO CON UN JUGOSO MEDALLÓN DE OSSOBUCO AL VINO	
ARROZ CON MARISCOS DE SIEMPRE.....	\$19.900
CONTUNDENTE ARROZ CON MARISCOS. CAMARONES, NAVAJUELAS Y CALAMARES, CON TOQUE DE AJÍ AMARILLO, PANCA, CILANTRO Y MUCHO SABOR. CON SU INFALTABLE SARZA CRIOLLA.	

PASTAS

AL POMODORO.....	\$12.900
SPAGHETTI / RIGATONI	
A LA MANTEQUILLA, QUESO Y PIMIENTA NEGRA	\$11.900
CABELLO DE ÁNGEL	
EN SALSA VERDE (PESTO LIMEÑO) CON PAPA A LA HUANCAINA...	\$13.900
SPAGHETTI / RIGATONI	
EN SALSA DE AJO PICANTE.....	\$11.900
SPAGHETTI	
EN SALSA DE AJO PICANTE CON CAMARONES	\$14.900
SPAGHETTI	
AL TUCO DE OSOBUCO	\$13.900
RIGATONI / FETUCCINI / RAVIOLES	
A LA PUTANESCA	\$13.900
SPAGHETTI / CABELLO DE ÁNGEL	
AL POMODORO HUACHANO.....	\$13.900
RIGATONI	
AL TUCO DE ALBONDIGA	\$14.900
SPAGHETTI / RIGATONI	
A LA CREMA CON JAMÓN Y CHAMPIÑONES.....	\$13.900
RIGATONI / FETUCCINI	
TALLARÍN SALTADO CRIOLLO CON CHICHARRÓN DE POLLO	\$14.900
SALTEADO AL WOK, CON TROZOS DE PIERNA DE POLLO, CEBOLLA, TOMATE Y NUESTRA BASE DE LOMO.	
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.	
TALLARÍN CRIOLLO.....	\$17.900
A LA HUANCAINA Y SALTEADO DE CAMARONES	

LAS MILANESAS

AL PESTO CON FETUCCINI A LA CREMA	POLLO \$16.900 / CERDO \$17.900 / VACUNO \$18.900
EN SALSA DE CHAMPIÑONES CON PAPAS Y ARROZ	POLLO \$17.900 / CERDO \$18.900 / VACUNO \$19.900
A LA MARYLAND (CON CHOCLO A LA CREMA, PAPAS FRITAS, PLÁTANO FRITO Y TOCINO)	POLLO \$17.900 / CERDO \$18.900 / VACUNO \$19.900
CON TALLARINES VERDE Y PAPA A LA HUANCAINA	POLLO \$17.900 / CERDO \$18.900 / VACUNO \$19.900
A LA NAPOLITANA CON TALLARINES A LA CREMA	POLLO \$17.900 / CERDO \$18.900 / VACUNO \$19.900
A LO POBRE, CON TACU TACU DE PALLARES, HUEVO Y PLÁTANO	POLLO \$18.900 / CERDO \$19.900 / VACUNO \$20.900
A LA FUGAZZA, CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA BODEGÓN	POLLO \$17.900 / CERDO \$18.900 / VACUNO \$19.900

LOS POSTRES

TORTA TRES LECHE DE CHOCOLATE	\$5.900
SUAVE BIZCOCHUELO MOJADITO EN UNA MEZCLA DE DULCES LECHE Y CHOCOLATE	
TORTA DE CHOCOLATE BODEGÓN	\$6.900
PARA LOS GOLOZOS DEL CHOCOLATE, UNA EXPLOSIÓN!!!	
PAVLOVA DE FRUTILLAS	\$6.900
CROCANTE MERENGUE, CREMA CHANTILLY CON FRUTILLAS FRESCAS.	
MIL HOJAS DE FRUTILLAS CON CREMA Y MANJAR	\$5.900
SUSPIRO A LA LIMEÑA	\$4.900
TRADICIONAL O DE LÚCUMA. TÚ ELIGES, AMBOS DELICIOSOS...	
CREMA VOLTEADA	\$6.900
HECHA EN PUNTO CREMOSO A FUEGO LENTO	

BEBIDAS

** JUGOS **

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

** LIMONADAS, CHICHAS Y REFRESCOS **

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

** JUGOS FROZEN **

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

** SANITOS **

PROTEÍNICÓ	\$4.900
PAPAYA, PIÑA Y MANZANA	
VITAMINICO	\$4.900
FRUTILLA, APIO, MANZANA Y TOMATE	
REVIVIDOR	\$4.900
BETERRAGA, ZANAHORIA Y PIÑA	
LIGERITO	\$4.900
APIO, MANZANA, PIÑA Y ALOE VERA	

** MOCKTAIL **

JILERO	\$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	

** GASEOSAS **

COCA COLA /ZERO/LIGHT	\$2.300
INKA COLA /ZERO	\$2.300
FANTA/ZERO	\$2.300
SPRITE/ZERO	\$2.300
NORDIC /ZERO	\$2.300
AGUA TONICA	\$2.300
AGUA CON GAS	\$2.300



AGUA 330 cc	\$2.300
AGUA 750 cc	\$4.300

CAFÉ E INFUSIONES

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