

Entradas

- Aborrajado x 4 Unid. \$ 24.500
- Empanadas Vallunas x 10 Unid. \$ 30.000
- Marranitas x 4 Unid. \$ 25.500
- Tostadas de Plátano x 4 Unid. \$ 17.000
- Chunchullo (Para compartir) \$ 29.500
- Anillos de Calamar \$ 38.500
- Ceviche de Camarón \$ 42.000
- Empanadas Cocteleras x 10 Unid. \$ 18.000
- Aborrajados Cocteleros x 10 Unid. \$ 30.000
- Marranitas Cocteleras x 10 Unid. \$ 30.000



Cajita Valluna

**10 Empanadas, 10 Pandebonos,
10 Marranitas y 10 Aborrajados
(Cocteleras) \$80.000**

Picada Valluna

Jugosos trozos de lomo viche, costilla de cerdo, pollo, moneditas de plátano, huevos de codorniz, papa amarilla, tomate y queso mozzarella.

**x 2 personas \$ 65.000
x 4 personas \$ 120.000**



Alitas Crispy

Tiernas alitas crocantes con salsa BBQ de tamarindo y sour cream.

\$ 40.000

Mecato Valluno

**4 Marranitas, 4 Aborrajados, 4
Empanadas y 4 Tostadas de Plátano**

\$ 62.500



Porción extra

- Ensalada de la casa \$ 9.500
- Porción de arepa \$ 4.500
- Porción de arroz \$ 5.500
- Consomé \$ 9.000
- Sancocho (Caldo) \$ 18.500
- Frijol \$ 9.500
- Chicharron Canoita \$ 10.000
- Chicharron Picada Paisa \$ 23.500
- Chicharron Canoita (Caja) \$ 24.000

Tapeo de chorizo internacionales

Chorizo argentino, paraguayo, mexicano, ibérico y santarrosano.

\$ 35.500





Tradicionales de la Casa

• PLATO MONTAÑERO

Chicharrón, carne molida, costilla, plátano, huevo, arroz, maduro y taza de frijoles.

* Con carne molida \$ 59.500

* Con lomo viche a la parrilla (120) \$ 66.000

• CAZUELA DE FRÍJOL

\$53.500

Acompañado de arroz, aguacate, chicharrón y costilla.

• SANCOCHO DE GALLINA

\$ 58.000

Con arroz, aguacate y arepa.

(De jueves a domingo y festivos)

• MONDONGO (DOMINGOS)

\$ 51.500

Acompañado de crocantes tostadas de plátano, costilla de cerdo y porción de arroz.

• LENGUA AL GUSTO

\$ 57.500

A la plancha con ensalada y papa al vapor.

A la criolla con arroz y papas a la criolla.

• SOBREBARRIGA AL GUSTO

\$ 57.500

A la plancha con ensalada y papa al vapor.

A la criolla con arroz y papas a la criolla.

• BISTEC CRIOLLO

\$ 69.500

• BISTEC A CABALLO

\$ 70.500

Cremas

CREMA DE

CHAMPIÑONES

\$ 25.500

CREMA DE POLLO

\$25.500

CREMA DE TOMATE

\$25.500

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

Carnes a la Parrilla



Todas las carnes a la parrilla vienen acompañadas de ensalada y papa al vapor.

- CHURRASCO** \$ 69.500
Lomo caracha madurado.
- PALLAIR DE RES** \$ 70.000
Lomo viche de corte delgado.
- BABY BEEF** \$ 70.000
Tierno lomo viche.
- LOMO FINO DE LA CASA** \$ 70.000
Tierno lomo viche con queso fundido y espejo de aceite de oliva.
- PUNTA DE ANCA** \$ 69.500
Corte madurado.

ASADO DE CORTES \$ 66.500
Postas de lomo viche, chata y punta de anca.

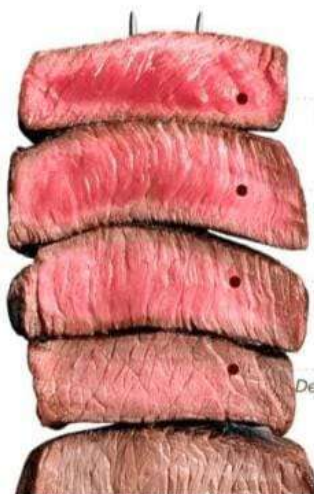
LOMO AL TRAPO \$ 70.000
Lomo viche asado de manera única y singular.

CHUZO DE LOMO VICHE \$ 55.000
Tierno lomo viche en trozos.

ASADO MIXTO 2 CARNES \$ 59.500
Combine 2 carnes de su preferencia (Posta de lomo viche, costilla de cerdo o bondiola y pechuga de pollo)

ASADO MIXTO 3 CARNES \$ 62.500
Posta de lomo viche, costilla de cerdo o bondiola y pechuga de pollo.

Termino de la carne



- AZÚL**
Sellada por fuera y completamente roja por dentro.
- MEDIO**
Sellada por fuera y con un 50 % de color rojo en el interior.
- 3/4**
Sellada por fuera y muestra un color rosáceo por dentro.
- BIEN COCIDO**
De color marrón grisáceo por fuera, 100 % color marrón en el interior.



HAMBURGUESA DE LA CASA
180grs de carne molida chata, chicharroncitos crocantes, queso fundido tipo americano, lechuga, tomate, salsa criolla de la casa y pan tipo brioche. Acompañada de papas a la francesa y salsa ahumada de pepinillos.

\$ 40.500

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

Arroces

ARROZ THAI

Arroz salteado con verduras, camarones, pollo, res y cerdo.

\$ 58.000

ARROZ CON CAMARONES

Acompañado de crujientes moneditas de plátano y trozos de tomate.

\$ 58.000

ARROZ A LA MARINERA

Palmitos, anillos de calamar, camarón, mejillón y corvina en trozos.

\$ 59.500

ARROZ CON POLLO

Acompañado de papas a la francesa y tomate.

\$ 47.000



Carnes en Salsa

Todas las carnes en salsa vienen acompañadas de papas a la francesa.

MEDALLONES DE LOMO FINO AL AJILLO

\$ 70.500

STEAK PIMIENTA

\$ 70.500

Lomo viche recubierto en salsa de mostaza a base de pimienta negra.

CHATEAU FAROUK

\$ 75.000

Lomo viche bañado en una alicorada y exótica salsa con camarones.

LOMO AL VINO

\$ 73.500

Lomo abierto y bañado en salsa con reducción de vino.

DOS MIGNONES

\$ 63.500

Medallón de lomo viche y medallón de lomo de cerdo, envueltos en tocineta, bañados en salsa de champiñones.

FILET MIGNON

\$ 73.500

Medallones de lomo viche recubierto de tocineta y bañado por una especial salsa de champiñones y vino.

SOLOMITO A LA MADRE SELVA

\$ 75.000

Medallones de lomo viche recubiertos en salsa atomatada con champiñones y camarones.

REY MOMO

\$ 75.500

Medallones de lomo viche recubiertos en una deliciosa salsa de camarones, salsa de soya y crema de leche.

LOMO SALTADO

\$ 59.000

Plato iconico de la gastronomia peruan, trozos de carne de res, arroz y papas fritas.

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

Especiales de Pollo



CHULETA DE POLLO

\$ 50.500

Filete de pollo apanado acompañado de una deliciosa ensalada de la casa y papas a la francesa.

POLLO DESHUESADO

\$ 49.500

Pechuga de pollo sazonada a la parrilla, acompañada de una deliciosa ensalada de la casa y papas al vapor.

POLLO THAI

\$ 52.500

Deliciosa pechuga en trozos, acompañada de vegetales.

CHUZO DE POLLO

\$ 42.000

Jugosos trozos de Pollo marinados con cebolla y pimientos acompañados de papa francesa

POLLO CAPRESSE

\$ 49.500

Pechuga de pollo al estilo capresse con tomates secos, albahaca, queso mozzarella y aceite de olivas.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

\$ 56.500

Pechuga de pollo deshuesada, bañada en una suave salsa de champiñones, vino y especias.

POLLO NAPOLITANO

\$ 54.000

Pechuga de pollo asada, bañada en salsa napolitana y queso.

POLLO GRATINADO

\$ 56.000

Pechuga de pollo asada y gratinada al horno.

CREPE DE POLLO

\$ 47.000

Crepa rellana con pollo desmechado, bechamel y queso gratinado.

CORDON BLEU

\$ 47.000

Pechuga de Pollo rellena de jamón y queso, apanado con papa francesa



Especiales de Cerdo

CHULETA DE CERDO

\$54.500

Lomo de cerdo apanado, acompañado de una deliciosa ensalada y papas a la francesa.

COSTILLÓN DE CERDO

\$54.000

Acompañado de arroz y papa amarilla.

CODITO DE CERDO

\$61.000

Acompañado de arroz y papa amarilla.

COSTILLA

\$57.500

Porción de costilla frita, acompañada de arroz y moneditas de plátano.

COSTILLA BBQ

\$58.000

Costilla de cerdo frita rebozada con una especial salsa BBQ.

COSTILLA SAN LUIS

\$61.000

Porción de costilla asada a la plancha, bañada en salsa BBQ.

TOMAHAWK DE CERDO

\$56.000

Típico corte americano ahumado al barril y parrillado, acompañado de papitas criollas y una exquisita salsa de tamarindo.

COSTILLAS CARAMELIZADAS

\$ 58.000

Porción de costilla asada caramelizada.

CHULETÓN DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE

\$ 57.000

Jugoso corte de costilla y lomo de cerdo bañado en una exquisita salsa agridulce.

LOMO EN SALSA DE FRUTAS

\$ 58.000

Lomo de cerdo en salsa de frutas.

LOMO HAWAIANO

\$ 58.000

Lomo de cerdo en salsa hawaiana.

SOLOMILLO DE CERDO WILLINGTON

\$52.000

Parrillado y terminado en horno encostrado en malla hojaldrada, en una salsa de chutney de maracuyá con tropezones de mango y canela.

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO

Todos los platos en salsa van acompañados de papas a la francesa

Especiales de Mar y Río

TILAPIA FRITA \$ 56.000

Con ensalada y crocantes moneditas de plátano.

MILANESA DE ROBALO \$ 56.000

Con una deliciosa ensalada y papas a la francesa.

TRUCHA AL GUSTO

* Al ajillo \$ 57.000

* A la plancha \$ 52.000

* En camarón \$ 63.500

TRUCHA SAMBA \$ 61.000

A la plancha gratinada con bisquet maduritos guayabo, tocineta y queso.

TRUCHA RELLENA \$ 65.500

Con camarones y mejillones gratinada en bisque, queso mozzarella y parmesano

SALMÓN AL GUSTO:

* Camarones \$ 71.500

* Champiñones \$ 67.500

* A la plancha \$ 63.500

* Al ajillo \$ 66.500



FILETE DE ROBALO

* A la plancha \$ 56.000

Con ensalada y papa al vapor.

* En salsa de camarones \$ 70.000

* Al ajillo \$ 65.000

* Con champiñones \$ 67.500

MAR Y TIERRA \$ 73.500

Media porción de lomo viche cubierto con salsa al vino y media porción de langostinos al ajillo.

LANGOSTINOS AL AJILLO \$ 73.500

ENCOCADO DE CAMARÓN \$ 60.500

Con porción de arroz, tostada de plátano y aguacate.

CAZUELA DE MARISCOS \$ 67.500

(Opcional en salsa de chontaduro)

Con arroz, tostadas de plátano.

Todo el pescado en salsa viene acompañado de papas a la francesa

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO



Algo de Pasta

Acompañada de pan francés

PASTA CON FRUTOS DEL MAR **\$ 68.000**

Variedad de mariscos, deliciosa pasta corta o larga en salsa napolitana, (Opcional con salsa de chontaduro).

PASTA ALFREDO **\$ 52.500**

Deliciosa pasta corta o larga con pollo y champiñones.

PASTA CARBONARA **\$ 49.000**

Pasta larga o corta, con salsa tradicional.

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL IMPUESTO AL CONSUMO



Ensaladas

MEDITERRANEA **\$ 37.500**

Lechuga, tomate, aceitunas, jamón, champiñones, maicitos, atún y vinagreta.

DEL CAMPO **\$ 37.500**

Lechuga, maicitos, pollo, cebolla, champiñones, huevos de codorniz y aguacate.

HAWAIANA **\$ 37.500**

Lechuga, tomate cherry, pollo, queso, mango y piña.

Menú infantil

Todas las opciones incluyen jugo natural

NUGGETS DE POLLO **\$ 38.500**

Acompañado de papas a la francesa

SPAGUETTIS A LA BOLOÑESA **\$ 38.500**

PIZZA HAWAIANA O JAMÓN Y QUESO **\$ 38.500**



Café



CAPUCHINO
\$ 9.500



**CAPUCHINO
CON AMARETTO
O CREMA DE WHISKY**
\$ 19.500



AFFOGATO
\$ 12.000



IRLANDÉS
\$ 19.500



BOMBÓN
\$ 13.000



AMERICANO
\$ 5.000



EXPRESO
\$ 6.500



**EXPRESO
DOBLE**
\$ 10.000



LATTE
\$ 8.500



**MILO FRÍO
O CALIENTE**
\$ 11.000

Frapeado



**DE CAFÉ
O MILO**
\$ 14.000



**DE CAFÉ
CON AMARETTO
O CREMA DE WHISKY**
\$ 18.000

Bebidas Naturales

RED BULL \$14.000
SMIRNOFF ICE \$14.000

AGUA \$ 8.000
AGUA SABORIZADA \$ 8.500
GINGER CANADA DRY \$ 8.500
GASEOSA (Botella) \$ 9.000
AGUA TÓNICA \$ 8.500
HATSU TÉ \$ 8.500
BRETAÑA \$ 8.500



MARACULULO \$ 14.500
(Frapeado)



FUSIÓN (Frapeado) \$ 14.500
(Mandarina, Mango, Uchuva)



LIMONADA DE COCO (Frapeado) \$ 14.500



LIMONADA DE MANGO BICHE \$ 14.500
(Frapeado)



**LIMONADA
NATURAL O ACEREZADA** \$ 12.000
(Frapeado)



JUGO NATURAL EN AGUA \$ 12.000
(Mango, fresa, mora, lulo o guanabana)



JUGO NATURAL EN LECHE \$ 12.500



LIMONADA DE HIERBABUENA \$ 13.500



MANDARINA (Zumo) Vaso \$ 13.500



JARRA DE LIMONADA \$ 33.000



JARRA DE MANDARINA \$ 42.000



LULADA TRADICIONAL \$ 15.000
(Opc. con lechera)

Breña

POSTOBON

**CANADA
DRY**

Sangria

**TINTA, BLANCA
O ESPUMOSA** (Jarra)
(Picadillo de fruta)

ROSADA (Jarra)
(Fresas, manzana,
cereza)

Sin show Dia show
\$ 120.000 - \$ 140.000

**COPA DE SANGRÍA
VINO DE VERANO
PICOLO** (Copa de vino)

Sin show Dia show
\$ 33.000 - \$ 37.500



Vinos

Sin show Dia show

Norton DOC Malbec - Mendoza
(Argentina), barrica de 12 meses, Malbec

\$ 165.000 - \$ 175.000

Cabernet, Sauvignon, Merlot, Carmenere, Rose Malbec

Finca Las Moras
La Celia - Casillero del Diablo

\$ 140.000 - \$ 155.000

Baron de Rothberg (Espumoso)
Concha y Toro (Reservado)

\$ 90.000 - \$ 105.000



Sodas Italianas

**MARACUYÁ • TAMARINDO • FRUTOS ROJOS
JAMAICA • LULO MICHELADO CON TAJÍN**

Disfrútala con Breaña.
(Aguardiente, Ginebra, Ron o Vodka)

Sin Shot
\$ 18.000

Con Shot
\$ 33.000

TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL I.M. PUESTO AL CONSUMO

Cocteles

Sin Show Dia Show
\$ 33.500 - \$ 37.500

Clásicos

CUBA LIBRE

DAIQUIRI (Fresa, Mango)

GIN & TONIC (Gordons)

ORGASMO

PIÑA COLADA

SEX ON THE BEACH

MARGARITA

(Maracuyá, Mango, Viche, Tamarindo, Fresa)

MOJITO

(Maracuyá, Fresa)

CAIPIRIÑA

(Maracuyá, Mango Viche, Frutos Rojos)

TEQUILA SUNRISE

NEGRONI

Autor

TROPICALI

Tequila Triple Sec, Mango Maduro, Tabasco, Michelado con Tajin

LULADA ENVENENADA

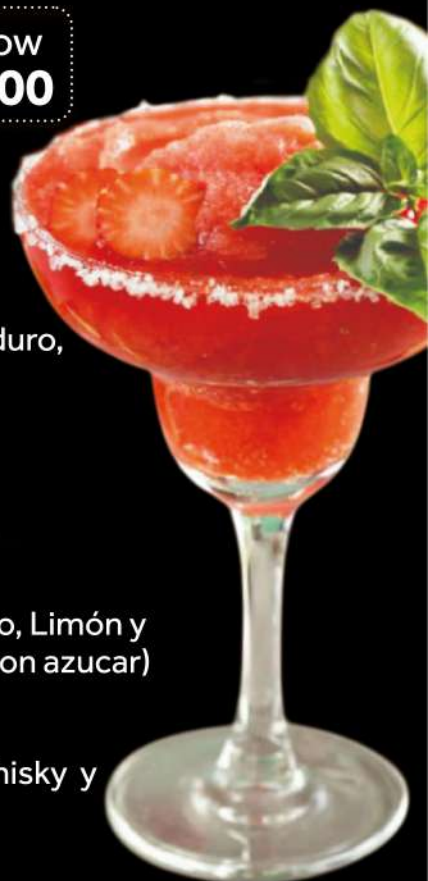
Smirnoff de Lulo, Limón, Lulo y Hierbabuena.

EL MAR Y YO

Smirnoff de manzana, Curazao, Limón y Licor de melón (Escarchado con azúcar)

BACHATA ROSA

Mandarina, Sandía, Limón, Whisky y Granadina



Digestivos

- Cointreau,
- Disaronno

Aperitivos

- Aperol Spritz
- Pimm's
- Mimosa

Chelas Micheladas

DE MARACUYÁ O MORA

Michelada con sal y tajín, cerveza y tequila.

DE MANGO BICHE

Michelada con sal, limón, cerveza y tequila.

Cerveza

NACIONAL

IMPORTADAS

Corona · Stella Artois · Heineken

DEL BARRIL

BLUE LONG ISLAND

Whisky, Ron, Vodka, Tequila

LONG ISLAND

Vodka, Ron, Whisky, Tequila

Sin Show Dia Show

\$ 31.000 \$37.500

Sin Show Dia Show

\$38.500 \$45.000

\$40.500 \$45.000

Sin show Dia show

\$26.500 \$38.000

\$11.000 \$16.500

\$15.000 \$18.500

\$14.500 \$18.000

