



Bienvenidos a Chef Parrillero

Desde 2002, en el calor de nuestras brasas y en el corazón de nuestra cocina, nació una tradición que llevamos con orgullo. Una sazón familiar da alma a cada plato y sabor a cada encuentro.

Hoy, cada corte, cada ingrediente y cada instante están pensados para compartir más que una buena comida, creando recuerdos que se atesoran.

Gracias por acompañarnos en esta historia que seguimos escribiendo juntos

¡Buen provecho!



¡ PASIÓN POR LA CARNE !

Sede Av. Dolores : 958 328 761

A 1/2 cuadra del Ovalo de los Incas

Sede Cerro Colorado : 969 762 441

Calle San José 103 - Cerrito Los Alvares.

GRANDES EXPERIENCIAS PARRILLERAS

Nuestra máxima expresión parrillera: cortes exclusivos y parrilladas emblemáticas, creadas para quienes buscan lo mejor de la casa

Selección sujeta a stock disponible y previa reserva

T-Bone USA (1kg) 240

Majestuoso corte con hueso en T, marmoleo intenso y 21 días de maduración que exaltan sabor y textura.

Acompañados de ensalada mixta, verduras babys glaseadas y una guarnición a elección.

Tomahawk Nacional (800gr- 900gr) 135

Imponente y jugoso, pensado para compartir al centro de la mesa.

Acompañados de ensalada mixta, aros de cebolla y una guarnición a elección

Cowboy Nacional (650gr) 130

Corte exclusivo, con hueso sutil y cocción lenta a 65 °C que concentra jugos y suavidad excepcional.

Acompañados de ensalada mixta, aros de cebolla y una guarnición a elección

Bife Ancho Nacional (400gr) 72

Corte jugoso, de marmoleo equilibrado y carácter robusto en boca.

Acompañados de ensalada mixta, aros de cebolla y una guarnición a elección

Asado de Tira 4 Huesos USA (Short Ribs 380gr) 120

Corte imponente, con hueso largo y carne jugosa que concentra sabor profundo y carácter a la parrilla.

Acompañados de ensalada mixta, verduras babys glaseadas y una guarnición a elección.

Picaña Argentina (250gr) 90

Clásico del asado rioplatense, con capa de grasa que aporta jugosidad intensa.

Acompañados de ensalada mixta, verduras babys glaseadas y una guarnición a elección.

Experiencias para compartir

Parrilla Súper Familiar 260

Dos chuletas de res de 330gr y dos chuletas de cerdo de 330gr, dos filetes de pollo de 350gr, dos barras de anticuchos, cuatro salchichas viena y dos chorizos parrilleros. *Una experiencia festiva ideal para grupos.*

Mix de Cortes Familiar 280

Un Bife angosto de 250gr, un Matambrito de cerdo de 300gr, una Picaña de 250gr, un Bife de cerdo de 250gr, una Pierna de pollo de 350gr, tres salchichas viena y tres chorizos parrilleros.

Acompañados de ensalada mixta, verduras grilladas y una guarnición a elección.

ENTRADAS PARRILLERAS

Chorizos parrilleros 4 chorizos a la parrilla.	30
Chinchulíes crocantes Porción de 300gr.	30
Mollejitas de pollo marinadas Porción de 300 gr.; acompañada de papas grilladas.	30
Brocheta del Chef Trozos de res, de cerdo, de pollo; acompañados de verduras a la parrilla y papas fritas.	30

Anticucho Criollo del Chef Trozos de corazón con papa grillada, choclo, queso, zucchini y tomates grillados.	36
Pancitas marinadas Porción de 300 gr.; acompañada de papas grilladas.	30
Lengüitas marinadas Porción de 260 gr.; acompañada de papas grilladas.	40
Picada de achuras Porción de 430 gr. (mollejititas, pancitas, lengüitas a la parrilla) acompañada de papas grilladas.	45

Hamburguesa Parrillera del Chef **35**
180g de carne de primera, queso Edam fundido, cebolla caramelizada al vino y salsa golf encurtida, en pan artesanal tostado. Acompañada de papas nativas.

Parrillera Clásica **30**
180g de carne de primera, lechuga fresca, tomate y chimichurri, en pan artesanal tostado y con papas nativas.

ENTRADAS VEGETARIANAS

Verduras grilladas Seleccionadas a la parrilla.	20
Champignones a la parrilla Marinados a la parrilla.	25
Champignones rellenos Con queso y especias.	35

ENSALADAS

Ensalada fresca de la casa Lechuga, tomate, palta, zanahoria, vinagreta especial.	15
Ensalada César Mix de lechugas, pollo a la parrilla, tocino, croutons y parmesano	36
Porción de palta Palta procesada 180 gr.	10

GUARNICIONES

Yuquitas rellenas Crocantes, con relleno de queso.	3uni 14	6uni 25	12uni 35
Aros de Cebolla Crocantes Dorados, con centro tierno y suave	10	18	
	1Porción	Porción doble	
Camotes en rejilla (Importados) Dulces y crocantes.	18	32	
Puré de papa rústico Cremoso y suave	14	25	
Papas nativas fritas Rústicas, con piel.	10	18	
Papas fritas importadas Corte fino, crocante.	14	22	
Papas grilladas Doradas al fuego con toque herbal.	8	15	
Camote frito de la casa Clásicos y dulces, con sabor natural.	10	18	

MENÚ KIDS

Hamburguesa al plato **25**
150gr. de carne a la parrilla con papas fritas y ensalada

Pollito Enrollado **25**
Dos filetes de pollo de 100gr. c/u con queso, papas fritas y ensalada.

CORTES NACIONALES

**Los pesos en gramos son aproximados*

RES

Cowboy 650gr. Corte exclusivo, con hueso sutil y cocción lenta a 65 °C que concentra jugos y suavidad excepcional.	130
Tomahawk 800 - 900gr. Imponente y jugoso, pensado para compartir al centro de la mesa.	135
Bife ancho 400gr. Jugoso y marmoleado, con carácter en cada bocado.	72
Lomo fino 320gr. Corte noble, tierno y delicado en boca.	70
Picaña 320gr. Clásico con capa de grasa que intensifica el sabor.	60
Bife angosto 300gr. Corte clásico, equilibrado en grasa y sabor.	62
Asado de tira sin hueso 330gr. Fibras largas, cocción ideal al fuego.	60
Asado de tira con hueso 330gr. Intensidad y sabor realzado por el hueso.	57
Entraña 250gr. Delgada y sabrosa, con sabor intenso a la parrilla.	45

Acompañados de ensalada mixta, aros de cebolla y una guarnición a elección.

CERDO

Costillitas (en Salsa BBQ) 350gr. Tiernas y glaseadas al fuego, con sabor intenso y ahumado.	70
Solomillo Crujiente 350 - 370gr. Magro y delicado, con textura crocante y jugosa.	65
Costillar 350 gr. Jugoso con hueso largo que potencia el sabor.	56
Bondiola 300 - 350gr. Corte tierno, con grasa justa y sabor profundo.	45
Matambrito 300 - 330gr. Fino y sabroso, ideal para cocción rápida en parrilla.	45
Bife 250 gr. Corte compacto, equilibrado en jugosidad y textura.	45

POLLO

Pierna deshuesada 350gr. Marinada y de cocción perfecta en la parrilla.	52
Pollo a la plancha 350gr. Clásico y versátil, de sabor limpio y textura tierna.	49
Pollo al limón 350gr. Filete jugoso con un toque cítrico fresco.	49

CORDERO

Chuleta de pierna 300gr. Carnosa y con hueso que realza el sabor.	55
Chuleta de lomo 300 gr. Magra y delicada, con textura fina y sabor elegante.	55

CORTES IMPORTADOS

**Los pesos en gramos son aproximados*

AMERICANOS

T-Bone 1kg Corte majestuoso con hueso en T, marmoleo intenso y maduración de 21 días.	240
Bife Ancho 350gr. Corte jugoso, marmoleo generoso y sabor intenso.	140
Asado de tira 4 huesos (Short Ribs) 350gr. Corte grueso, marmoleado y lleno de sabor.	120
Picaña (Sirloin) 250gr. Con capa de grasa que aporta jugosidad	110
Bife Angosto (Striploin) 230gr. Equilibrio perfecto entre suavidad y grasa	105

ARGENTINOS

Bife Ancho 300gr. Jugoso y con marmoleo ideal para la parrilla	115
Picaña 250gr. Capa de grasa que resalta el sabor clásico	90
Bife Angosto 250gr. Magro, con cocción uniforme	90
Entraña 220gr. Tierna, sabor intenso y cocción rápida en parrilla	90
- A la pizza con queso fundido, salsa de la casa y tomates frescos. (Sólo en sede Cerro Colorado)	99

Acompañados de ensalada mixta, verduras babys glaseadas y una guarnición a elección.

+ S/. 5 | Camote importado en rejilla (200gr)
Disponible únicamente al pedir cortes nacionales o importados.



ADICIONALES

1 Chorizo	8	1 Chuleta de cerdo o pollo de 330 gr. aprox.	30
1 Chuleta de res de 330 gr. aprox.	35	1 Salchicha Viena	6
		1 Barra de anticucho	12

PARRILLAS PARA COMPARTIR



SÚPER FAMILIAR

Dos chuletas de Res de 330 gr., dos chuletas de Cerdo de 330 gr., dos filetes de Pollo de 350 gr., dos barras de anticuchos, cuatro salchichas viena y dos chorizos parrilleros.

260

FAMILIAR

Una chuleta de Res de 330gr, una chuleta de Cerdo de 330gr, un filete de Pollo, más una chuleta personal a elegir entre chuleta de cerdo y filete de pollo. Además dos barras de anticuchos, dos salchichas viena, dos chorizos

180

TRIPLE

Una chuleta de Res de 330 gr., una chuleta de Cerdo de 330 gr., un filete de Pollo de 350 gr., una barra de anticucho, dos salchichas viena y un chorizo parrillero.

130

DOBLE ESPECIAL

Una chuleta de cerdo, más una chuleta de res o pollo (330 gr.), acompañadas de una barra de anticucho y dos salchichas viena.

99

DOBLE

Dúo parrillero de chuleta de cerdo más chuleta de res o pollo (330 gr.), acompañadas de dos salchichas viena.

Una combinación generosa y perfecta para disfrutar

90

PARRILLAS DEL CHEF PERSONALES

ESPECIAL DE RES **59**
Chuleta de 330 gr., barra de Anticucho y salchicha viena.

ESPECIAL DE CERDO Ó POLLO **55**
Chuleta de 330 gr., barra de Anticucho y salchicha viena.

DE RES **49**
Chuleta de 330 gr. y salchicha viena.

CERDO Ó POLLO **45**
Chuleta de 330 gr. y salchicha viena.

MIX DE CORTES

MIX DE CORTES

Corte de Res a elección (Bife angosto o Picaña de 250 gr.) más un Corte de Cerdo a elección (Bife o Matambrito de 250 gr.) más un Corte de Pollo a elección (Pierna Deshuesada o Filete al Limón de 300gr.), una salchicha viena y un chorizo parrillero.

150

MIX DE CORTES FAMILIAR

Un Bife Angosto de 250 gr., un Matambrito de Cerdo de 300 gr., una Picaña de 250 gr., una Pierna de Cordero de 250 gr., un Bife de Cerdo de 250 gr., una Pierna de Pollo de 350 gr., tres salchichas viena y tres chorizos parrilleros.

280

CORTES ADICIONALES

Cualquier corte de 250 gr. a su elección

+39



CÓCTELES DE LA CASA

CAIPIRINHA SPICY **27**
Cachaça, jarabe de ají, gajos de limón, ají horneado y deshidratado.

RON DEL CHEF **27**
Ron, jugo de arándano, jarabe de ají, hierba buena, limón, ají horneado y deshidratado.

DULZURA **27**
Baileys, crema de coco, kahlúa y leche evaporada.

ÁNGEL CAÍDO **27**
Gin, limón, vermouth blanco, granadina y durazno en jugo.

CHEF VICE **32**
Ron blanco, pulpa de mango y fresa con crema de coco.

OSADÍA **28**
Gin, Jägermeister, kion, maracuyá.

LUCIFER **28**
Ron blanco, Vodka, macerado de aji, granadina y jugo de piña y cramberry.

KYLLA **28**
Amaretto, pulpa de fresa y limón.

POSEIDÓN **28**
Ron blanco, jugo de piña, curacao azul y crema de coco.

COLD NIGHT **28**
Pisco, jugo de piña, cramberry y curacao azul.

INTERNACIONALES

Chilcano	25	Negroni	28
Gin Tonic	25	Orgasmo	28
Mojito Clásico	25	Piña Colada	25
Mojito Especial	28	Martini	27

SOUR

Catedral	25	Amaretto	28
Vaticano	30		

JUGOS

	VASO (400ml.)	JARRA (1L.)
Papaya	14	26
Papaya Arequipeña	14	26
Fresa	14	26
Piña	14	26

CERVEZAS

Pilsen	11	Clásicas de 500ml (por unidad)	7
Cusqueña	11		
Corona	14	Kola Escocesa	9

GASEOSAS

REFRESCOS

	VASO (400ml.)	JARRA (1L.)
Ice tea clásico	12	24
Ice tea de frutas	12	24
Ice tea cedrón	12	24
Chicha Don Marlito	10	20
Chicha Frozen	12	24
Refresco de Maracuyá	10	20
Maracuyá Frozen	12	24
Emoliente	13	26

LIMONADAS

	VASO (400ml.)	JARRA (1L.)
De la casa	12	24
Frozen	13	26
Albahaca	12	24
Piña y Albahaca	15	30
Mango	13	26

MILKSHAKES

	VASO
Chocolate, fresa o vainilla	16
Milkshake especial del Chef	20

Acompañados de ensalada mixta y una guarnición a elección papas fritas, papas grilladas o camotes fritos.

SANGRÍAS

Sangría del Chef

Vino de casa, jugo de naranja, jarabe de granadina, fanta, mix de la casa y manzana picada.

Copa (500ml.) JARRA (1L.)

30 55

Sangría Hawaiana

Vino de casa, jugo de mango, piña, naranja, jarabe de granadina, mix de la casa, manzana picada.

27 50

Sangría Europea

Vino de casa, jugo de naranja, jarabe de granadina, mix de la casa y manzana picada.

27 50

Sangría Clericot Tinto

Vino tinto seco, jugo de naranja, agua mineral y frutas.

27 50

Sangría Tropical

Vino blanco, pisco, limón, jarabe de goma, Sprite, fresa y piña.

27 50

POSTRES

Tiramisú de vino tinto 22

Variante del clásico postre italiano, con crema, café y un toque de amaretto

Queso helado con Quinoa 18

Versión especial con quinoa tostada, chocoquinoa y láminas de chocolate bitter

Queso helado con papaya arequipeña 16

Tradición arequipeña servida con compota fresca de papaya.

Torta de Chocolate con helado 18

Bizcocho intenso de cacao con ganache cremoso y helado que equilibra cada bocado

Mousse de frutos rojos 15

Delicada crema aireada con notas ácidas y gelée de frutos del bosque.

Torta de Chocolate (Porción) 11

Porción húmeda de cacao latino cubierta con ganache brillante.

Copa de helado 16

Selección de sabores clásicos, servidos al estilo de la casa.

Nuestra experiencia parrillera continúa en el 3er piso, te invitamos al:



(en sede Dolores) y disfrutar de una noche de música, amigos y diversión

◇ VINOS ◇

Para compartir

Cada botella ha sido elegida por cómo complementa, suaviza o enaltece los sabores que nacen del fuego.

◆ NACIONALES ◆

BLEND

Intipalka Malbec-Merlot **90**
 Tabernero Gran Tinto Fina Reserva **55**
 Tabernero Gran Tinto Fina Reserva (375ml) **35**

MALBEC

Intipalka Malbec **75**
 Tabernero Vittoria Reserva **70**

SYRAH

Tabernero Vittoria Syrah **70**
 Intipalka Syrah **65**

ROSÉ

Intipalka Rosé - Syrah **65**

BORGOÑA

Tabernero Borgoña Gran Selección **55**

◆ IMPORTADOS ◆

TEMPRANILLO

Marqués de Riscal Reserva (Esp) **210**
 Marqués de Cáceres Gran Reserva (Esp) **310**

MALBEC

Navarro Correas Alegoría (Arg) **190**
 Rutini Trumpeter (Arg) **120**
 Durigutti Malbec (Arg) **145**
 Finca Gabriel (Arg) **130**
 Minimalista (Arg) **110**
 Zorro Salvaje de Uco (Arg) **85**
 Criminal Roble (Arg) **180**
 Criminal (Arg) **100**
 Vaca Sagrada Malbec Bonarda (Arg) **65**
 Cánepa Martín Bueyes Retinto (Arg) **120**
 Cánepa Martín La Padovana (Arg) **160**

BLEND

Sangre de Toro (Esp) **130**
 Sangre de Toro (Esp) 375ml **50**
 Delirios Red Blend (Arg) **80**

CABERNET SAUVIGNON

Loma Negra Reserva (Chi) **90**
 Santa Rita 120 (Chi) **85**
 Misiones del Rengo Gran Reserva Cuvee **175**

SYRAH

Finca Gabriel Syrah (Arg) **130**

OTRAS CEPAS

Durigutti Petit Verdot (Arg) **145**

Costo de descorche: \$/ 60 para vinos de 750ml y \$/ 80 para otros licores de 750ml