



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 y parrillas emblemáticas 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 corte con hueso largo, ideal para compartir.

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

Jugoso, de marmoleo equilibrado y carácter robusto.

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

Asado de Tira USA (Short Ribs 380gr) 120

Corte con huesos que intensifican el sabor y jugosidad.

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.*

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

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 180g de carne de primera, queso Edam fundido, cebolla caramelizada al vino y salsa golf encurtida, en pan artesanal tostado. Acompañada de papas fritas de la casa.	35
---	-----------

Hamburguesa Parrillera Clásica 180g de carne de primera, lechuga fresca, tomate y chimichurri, en pan artesanal tostado y con papas fritas de la casa.	30
--	-----------

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	
Camotes en rejilla (Importados) Dulces y crocantes.	1Porción 18	Porción doble 32	
Puré de papa rústico Cremoso y suave	14	25	
Papas fritas de la casa Corte clásico, doradas al momento.	10	18	
Papas fritas importadas Corte fino, doradas al punto	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 150gr. de carne a la parrilla con papas fritas y ensalada	25
--	-----------

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

CORTES NACIONALES

*Los pesos en gramos son aproximados

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

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

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

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

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 (Short Ribs) 350gr. Corte imponente, jugoso y de sabor profundo.	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

+ \$/. 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



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

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

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

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

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

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

CHEF VICE 32

Ron blanco, pulpa de mango y fresa con crema de coco.

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, vermouh blanco, granadina y durazno en jugo.

OSADÍA 28

Gin, Jägermeister, kion, maracuyá.

LUCIFER 28

Ron blanco, Vodka, macerado de ají, 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 GASEOSAS

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

REFRESCOS

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

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

SANGRÍAS

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

Sangría del Chef

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

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.

◇ VINOS ◇

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 (Chi)	175

SYRAH

Finca Gabriel Syrah (Arg)	130
---------------------------	------------

OTRAS CEPAS

Durigutti Petit Verdot (Arg)	145
------------------------------	------------

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



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

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