

CHEF PARRILLERO

¡PASIÓN POR LA CARNE!

Bienvenidos

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!

SEDE **CERRO COLORADO**
San José 103 Cerrito, Los Álvarez (ex Chopería)
 969 762 441

SEDE **AVENIDA DOLORES**
Urb. Los Rosales B-2 (a 1/2 cuadra del óvalo del Inca)
 958 328 761



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 36
Trozos de corazón con papa grillada, choclo, queso, zucchini y tomates grillados.

Pancitas marinadas 30
Porción de 300 gr.; acompañada de papas grilladas.

Lengüitas marinadas 40
Porción de 260 gr.; acompañada de papas grilladas.

Picada de achuras 45
Porción de 430 gr. (mollejitas, pancitas, lengüitas a la parrilla) acompañada de papas grilladas.



ENTRADAS VEGETARIANAS

Verduras grilladas 20
Seleccionadas a la parrilla.

Champignones a la parrilla 25
Marinados a la parrilla.

Champignones rellenos 35
Con queso y especias.



GUARNICIONES

1/2 Porción Porción

Papas fritas Importadas	20	30
Papas nativas fritas	20	30
Papas grilladas al orégano	15	25
Papas al horno	25	35
Camotes fritos	15	25
Yuquitas rellenas	25	35
Puré de papa		20



ENSALADAS

Ensalada fresca de la casa 20
Lechuga, tomate, palta, zanahoria, vinagreta especial.

Porción de palta 12
Palta procesada 180 gr.



MENÚ KIDS

Hamburguesa al plato 25
Con papas fritas y ensalada.

Pollito Enrollado 25
Con queso, papas fritas y ensalada.

CORTES NACIONALES



Asado de tira con hueso	55
350 gr. aprox.	
Asado de tira sin hueso	60
350 gr. aprox.	
Bife angosto 300 gr. aprox.	60
Bife ancho 380 gr. aprox.	69
Picaña 300 gr. aprox.	60
Lomo fino 350 gr.	68
Entraña 250 gr.	45
Tomahawk	125
900 gr. - 1 kg. aprox.	



Costillar 350 gr.	56
Solomillo Crujiente	65
350 - 370 gr.	
Costillitas (en Salsa BBQ)	70
350 gr. aprox.	
Bife 250 gr.	45
Matambrito 300 - 330 gr.	45
Bondiola 300 - 350 gr.	45



Pollo a la plancha 350 gr.	49
Pollo al limón 350 gr.	49
Pierna deshuesada 350 gr.	52



Chuleta de pierna 300 gr.	55
Chuleta de lomo 300 gr.	55

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

CORTES IMPORTADOS



AMERICANOS

Asado de tira 4 huesos	105
(Short Ribs) 380 gr. aprox.	
Bife Angosto (Striploin)	105
230 gr. aprox.	

Picaña (Sirloin)	110
250 gr. aprox.	
Entraña	100
200 gr. aprox.	

ARGENTINOS

Picaña Argentina 250 gr. aprox.	89
Bife Angosto 250 gr. aprox.	86
Bife Ancho 300 gr. aprox.	105

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



ADICIONALES

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

* Precios expresados en SOLES, incluyen IGV y recargo al consumo. No está permitido el ingreso de bebidas y/o comidas externas al restaurante.

PARRILLAS PARA COMPARTIR



DOBLE

Una chuleta de cerdo + una chuleta de
res o pollo (330 gr.), acompañadas de
dos salchichas viena.

90

DOBLE ESPECIAL

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

99

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

FAMILIAR

Una chuleta de Res, una chuleta de Cerdo, 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 parrilleros

180

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

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

* Precios expresados en SOLES, incluyen IGV y recargo al consumo. No está permitido el ingreso de bebidas y/o comidas externas al restaurante.



PARRILLAS DEL CHEF PERSONALES

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

CERDO ó POLLO 45
Chuleta de 330 gr. y salchicha viena.

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.

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



MIX DE CORTES

MIX DE CORTES SUPERIOR

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

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

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.

CHICHA PUNCH 28
Macerado de Chicha Morada, triple sec con jugo de piña y naranja.

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

SOUR

Amaretto 28
Catedral 25 Maracuyá 27
Vaticano 30 Whisky 27

JUGOS

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

CERVEZAS

Pilsen 11
Cusqueña 11
Corona 14

GASEOSAS

Clásicas de 500ml (por unidad) 7
Kola Escocesa 9

REFRESCOS

VASO (400ml.) JARRA (1L.)
Ice tea clásico 12 24
Ice tea de frutas 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
Cubana 12 24
Francesa 12 24
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 30 55
Vino de casa, jugo de naranja, jarabe de granadina, fanta, mix de la casa y manzana picada.

Sangría Hawaiana 27 50
Vino de casa, jugo de mango, piña, naranja, jarabe de granadina, mix de la casa, manzana picada.

Sangría Europea 27 50
Vino de casa, jugo de naranja, jarabe de granadina, mix de la casa y manzana picada.

Sangría Clericot Tinto 27 50
Vino tinto seco, jugo de naranja, agua mineral y frutas.

Sangría Tropical 27 50
Vino blanco, pisco, limón, jarabe de goma, Sprite, fresa y piña.

POSTRES

Tiramisú de vino tinto 19
Variante del clásico postre, acompañado de salsa de vino de la casa y especias.

Queso helado 16
Tradicional postre arequipeño acompañado de una delicada compota de papaya Arequipa.

Torta con helado 18
Sabores según disponibilidad.

Copa de helado 16
Sabores según disponibilidad.

Tartaleta 15
Con una masa Sablé, rellena con crema pastelera y decorada con frutas de estación.

Mousse de frutos rojos 15
Delicada crema a base de frutos rojos y relleno de un gelée de frutos del bosque.

Torta de Chocolate (Porción) 11
Bizcocho húmedo de cacao latino, relleno y decorado con un ganache de chocolate.

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



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