



¡Pasión por la carne!

ENTRADAS PARRILLERAS

Chorizos parrilleros 4 chorizos a la parrilla.		32
Chinchulíes crocantes Porción de 300gr.		30
Brocheta del Chef Trozos de res, de cerdo, de pollo; acompañados de verduras a la parrilla y papas fritas.		30
Mollejitas de pollo marinadas Porción de 300 gr.; acompañada de papas grilladas.		25
Pancitas marinadas Porción de 300 gr.; acompañada de papas grilladas.		25
Lengüitas marinadas Porción de 260 gr.; acompañada de papas grilladas.		38
Picada de achuras Porción de 430 gr. (mollejitas, pancitas, lengüitas a la parrilla) acompañada de papas grilladas.		45

GUARNICIONES

	1/2 Porción	Porción
Papas fritas Importadas	21	31
Papas nativas fritas	18	28
Papas grilladas al orégano	16	26
Papas al horno	22	32
Camotes fritos	16	26
Yuquitas rellenas	21	32
Puré de papa		20

ENTRADAS VEGETARIANAS

Verduras grilladas Seleccionadas a la parrilla.	20
Champignones a la parrilla Marinados a la parrilla.	26
Champignones rellenos Con queso y especies	30

ENSALADAS

Ensalada fresca de la casa Lechuga, tomate, palta, zanahoria, vinagreta especial.	20
Porción de Palta Palta procesada 180 gr.	12

MENU KIDS

Hamburguesa al plato Con papas fritas y ensalada.	23
Pollito Enrollado Con queso, papas fritas y ensalada	25

¡Bienvenidos a Chef Parrillero! Donde las brasas cuentan historias y los sabores celebran momentos. En Chef Parrillero, cada plato es un homenaje a la calidad, preparado con carnes cuidadosamente seleccionadas e ingredientes frescos que transforman cada visita en una verdadera experiencia parrillera.

Aquí, más que comer, se vive y se comparte. Gracias por permitirnos ser parte de sus momentos más especiales. ¡Buen provecho!

CORTES NACIONALES



Asado de tira con hueso 350 gr. aprox.	53
Asado de tira sin hueso 350 gr. aprox.	60
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.	47
Tomahawk 750gr - 1kg aprox. *(Precio en proporción al peso del corte)	*125



Costillar 350 gr.	56
Solomillo Crujiente 350 -370 gr.	60
Costillitas (en Salsa BBQ) 350 gr. aprox.	70
Bife 250gr.	45
Matambrito 300 - 330 gr.	45
Bondiola 300 - 350 gr.	45



Pollo a la plancha 350 gr.	46
Pollo al limón 350 gr.	46
Pierna deshuesada 350 gr.	46



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

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

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	54
Chuleta de 330 gr., barra de Anticucho y salchicha viena.	

ANTICUCHO CRIOLLO DEL CHEF	36
Trozos de corazón con papa grillada, choclo, queso, zucchini y tomates grillados	

Todas incluyen guarnición y ensalada mixta.

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. Ademas dos barras de anticuchos, dos salchichas viena y 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.

245

CORTES IMPORTADOS

AMERICANOS

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

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

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 Chorizo	8
1 Salchicha Viena	6



35

29

CORTES ADICIONALES

Cualquier corte de 250gr. a su elección

+32

* Precios expresados en SOLES, incluyen IGV y recargo al consumo.
* No está permitido el ingreso de



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 cranberry	
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, cranberry y curacao azul	

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

INTERNACIONALES

Chilcano	22	Negroni	26
Gin Tonic	22	Orgasmo	26
Mojito Clásico	20	Piña Colada	22
Mojito Especial	21		

SOUR

Catedral	20	Amaretto	24
Vaticano	25	Maracuyá	22

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

Por unidad
500ml
7

REFRESCOS

	VASO (400ml.)	JARRA (1L.)
Ice tea clásico	12	20
Ice tea de frutas	12	24
Chicha Don Marlito	10	20
Chicha Frozen	12	22
Refresco de Maracuyá	10	20
Maracuyá Frozen	12	22
Emoliente	14	22

LIMONADAS

	VASO (400ml.)	JARRA (1L.)
De la casa	12	22
Frozen	14	24
Cubana	14	24
Francesa	14	24
Albahaca	12	22
Piña y Albahaca	13	23
Mango	14	24

MILKSHAKES

	VASO
Chocolate, fresa o vainilla	16
Milshake 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.

27 48

Sangría Hawaiana

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

27 48

Sangría Europea

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

27 48

Sangría Clericot Tinto

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

27 48

Sangría Rosé

Vino Rosé, pisco, agua con gas, y frutas picadas.

27 48



POSTRES

Tiramisú de vino tinto	19
Torta con helado	18
Copa de helado	16
Queso helado	16

Mousse de chocolate	15
Tartaleta (frutas de estación)	15
Porción de torta	11



*Nuestra experiencia parrillera continúa en el 3er piso.
Te invitamos a subir al CHEF KARAOKE (Dolores) y disfrutar de una noche de música, amigos y diversión.*

SEDE CERRO COLORADO
San José 103 Cerrito, Los Álvarez (ex Chopería)

969 762 441

SEDE DOLORES
Urb. Los Rosales B-2 (a 1/2 cuadra del Óvalo del Inca)

958 328 761