



ANTES DE... ENTRADAS

CHOCLITO GRILERO	32.00
TIERNO CHOCLITO CON QUESO ANDINO	25.00
CAUSA HUANCAÍNA DE POLLITO AHUMADO	45.00
TEQUEÑOS RELLENOS DE CHANCHITO AL PALO CON QUESO	32.00

BRASA DE INICIO

CHORIZOS ARTESANALES (X2)	32.00
CHORIZOS ARTESANALES (X4)	44.00
ANTICUCHOS DE CORAZÓN A LA PARRILLA	
PERSONAL (X2)	40.00
FAMILIAR (X6)	89.00
HAMBURGUESA PARRILLERA CON PAPAS FRITAS	40.00

"TODA BRASA DE INICIO VA CON COPA DE VINO...
¡PORQUE ASÍ SABE MEJOR!"

BRASAS

TODOS LOS PLATOS INCLUYEN
ENSALADA + 1 GUARNICIÓN

CHANCHITO CROCANTE A LA CAJA CHINA x 350 gr.	75.00
POLLO AHUMADO AL CILINDRO 1/4	48.00
PECHUGA DE POLLO GRILL x 250 gr.	59.00
LOMO FINO A LA PARRILLA x 350 gr.	79.00
BIFE ANGOSTO ARGENTINO A LA PARRILLA x 350 gr.	95.00
PICAÑA ANGUS USA A LA PARRILLA x 350 gr.	100.00

"CONSULTAR POR BRASAS DEL DÍA"

GUARNICIONES X PORCIÓN

PAPAS FRITAS RÚSTICAS	17.00
PAPAS FRANCESAS	17.00
PAPAS AL ROMERO	17.00
PURÉ DE PAPA DE LA CASA	20.00
CAMOTE AL RESCOLD	15.00
ENSALADA DEL HUERTO	16.00
ARROZ CON CHOCLO TIERNO	15.00
ARROZ CHAUFA	15.00
CARAPULCRA	17.00

MENÚ KIDS

INCLUYE 1 BOLA DE HELADO Ó
PASEO EN CUATRIMOTO

NUGGETS + PAPAS FRITAS + ARROZ	39.00
FETTUCCINI (HUANCAÍNA, PESTO Ó A LA CREMA) + NUGGETS	39.00

DE LA CASA

SALSAS PARA FETTUCCINI
HUANCAÍNA, PESTO Ó A LA CREMA

FETTUCCINI CON ENTRAÑA ARGENTINA x 250 gr.	85.00
FETTUCCINI CON LOMO SALTADO x 250 gr.	79.00
FETTUCCINI CON CHANCHITO CROCANTE x 250 gr.	77.00
ARROZ CON PATO GRILERO	79.00
TRUCHA FRITA	65.00
TRUCHA A LA PARRILLA	75.00
PACHAMANCA DE DOS SABORES (POLLO Y CERDO)	81.00
SOPA SECA CON CARAPULCRA PACHACAMINA	71.00
LOMO SALTADO DE LA CASA x 250 gr.	74.00

PARA COMPARTIR

INCLUYE
ENSALADA Y PAPAS

COMBO GRILERO PARA DOS	156.00
04 piezas de chanchito crocante a la caja china + 02 piezas de pollo al cilindro + 01 chorizo parrillero a las finas hierbas.	
COMBO GRILERO PARA CUATRO	289.00
08 piezas de chanchito crocante a la caja china + 04 piezas de pollo al cilindro + 02 chorizos parrilleros a las finas hierbas.	
COMBO PARRILLERO	228.00
Picaña x 250 gr + Lomo x 250 gr + 1 Pechuga grill x 250 gr + 1 Chorizo parrillero a las finas hierbas + 1 Anticucho de la casa.	

MENÚ VEGGIE

BRUSCHETTA DEL HUERTO	25.00
Pan de la casa + Berenjena al rescoldo + Tomate + Aji amarillo confitado.	
ENSALADA VERDE	25.00
Lechuga orgánica + Pimiento verde + Vainita + Zapallo italiano + Albahaca + Palta + Aliño de la casa.	
CHAMPIÑONES SALTEADOS	55.00
Champiñones al wok + Papa frita + Arroz con choclo.	
FETTU VEGGIE	55.00
Clásica pasta al aglio e olio con verduras del huerto.	

POSTRES

PICARONES ACOMPAÑADOS CON MIEL DE CHANCACA FRUTADA	22.00
BROWNIE CON HELADO Y SIROPE DE FRUTOS ROJOS	22.00
PIÑA GRILLADA CON HELADO DE VAINILLA	22.00

"CONSULTAR POR POSTRE DEL DÍA"

BEBIDAS

BOTELLA DE AGUA X 600 ml	6.00
GASEOSA PERSONAL	9.00
VASO DE CHICHA	12.00
VASO DE LIMONADA / MARACUYÁ	10.00
VASO DE LIMONADA / MARACUYÁ FROZEN	15.00
JARRA DE CHICHA MORADA	32.00
JARRA DE LIMONADA / MARACUYÁ	30.00
JARRA DE LIMONADA / MARACUYÁ FROZEN	35.00
INFUSIONES (TÉ, MANZANILLA, HIERBA LUISA, ANÍS)	8.00
CAFÉ ESPRESSO	8.00
CAFÉ AMERICANO	10.00
EMOLIENTE FRUTADO	20.00

Hierbas aromáticas, especias dulces y pulpas de frutas.

VINOS

BOTELLA DE VINO X 375 ml (MALBEC / SAUVIGNON)	40.00
BOTELLA DE VINO X 750 ml (MALBEC / TANNAT / SAUVIGNON BLANC)	85.00
COPA DE VINO (MALBEC / PETIT VERDOT / MALBEC Y TANNAT)	22.00
COPA DE VINO (CHARDONNAY / SAUVIGNON BLANC)	20.00
DESCORCHE DE VINO	30.00
DESCORCHE DE TRAGO CORTO	40.00

"CONSULTAR POR MARIDAJE DEL DÍA"



@LAGRILERIA

¡DESCONÉCTATE, RESPIRA Y DISFRUTA!

LOS CLÁSICOS

PISCO

PISCO SOUR CLÁSICO 35.00

SOUR MACERADO 40.00

Maracuyá, fresa, aguaymanto y hoja de coca.

CHILCANO CRIOLLO 30.00

CHILCANO MACERADO 35.00

Aguaymanto, canela, kión con lima, frutos rojos, hoja de coca, piña y anís estrella.

ALGARROBINA 25.00

RON

MOJITO CRIOLLO 25.00

MOJITO BLUEBERRY / MOJITO BLUE 40.00

LONG ISLAND ICE TEA 45.00

PIÑA COLADA 30.00

DAIQUIRI DE DURAZNO / FRESA 25.00

TEQUILA

MARGARITA CLÁSICA 35.00

MARGARITA BLUE 40.00

TEQUILA SUNRISE 38.00

GIN

GIN TONIC 35.00

Beefeater, Agua Tónica Premium, Pielas frutas cítricas.

GIN PINK 40.00

Beefeater, Soda de toronja, flores comestibles y frutos rojos.

GIN BLOOD ORANGE 40.00

Beefeater Blood Orange, soda de toronja y frutos rojos.

GIN SEVILLA 40.00

Gin Tanqueray flor de sevilla, Agua Tónica Premium y naranjas deshidratadas.

GIN ROYALE 40.00

Gin Tanqueray Royale, Agua Tónica Mr Perkins Blossom, arándanos.

NEGRONI 35.00

Gin Tanqueray Ten, Vermouth Rosso, Campari y ahumado de canela.

DE LA CASA

APEROL SPRITZ 43.00

A base de Aperol y Cinzano to Spritz.

ORGASMO 38.00

A base de kahlua, baileys , Amaretto.

GRILERO 38.00

A base de pisco macerado de hoja de coca, Cointreau (licor de cáscara de naranja), Zumo de piña.

PASSION GRILL 38.00

A base de pisco quebranta, Cointreau (licor de cáscara de naranja), Zumo de maracuyá y fresa.

TINTO DE VERANO 35.00

SANGRÍA DE LA CASA 40.00

JARRA DE SANGRÍA 88.00

CERVEZAS

PILSEN CALLAO 12.00

CUSQUEÑA DORADA / TRIGO / NEGRA 14.00

CORONA 20.00

STELLA ARTOIS 20.00

HEINEKEN 20.00

ARTESANAL 22.00

PORTÓN MULE / PORTÓN PUNCH 20.00

TRAGOS CORTOS

WHISKY

JACK DANIEL'S 30.00

CHIVAS REGAL 12 AÑOS 30.00

JHONNIE WALKER BLACK LABEL 35.00

JHONNIE WALKER DOUBLE BLACK LABEL 30.00

RON

RON APPLETON ESTATE 25.00

RON HAVANA CLUB 7 AÑOS 25.00

SHOT

SHOT DE TEQUILA JIMADOR / JOSE CUERVO 1800 15.00

SHOT DE TEQUILA JOSE CUERVO / OLMECA 20.00

SHOT DE PISCO DE LA CASA 15.00

Quebranta ó Torontel

SHOT DE PISCO GRAN DEMONIO 20.00

Quebranta / Italia / Acholado

SHOT DE PISCO PORTÓN 18.00

Mosto Verde Quebranta / Acholado / Torontel / Albilla /

Moscatel / Mollar / Italia y Negra Criolla

SHOT DIGESTIVOS

SHOT DE ANÍS NAJAR 15.00

SHOT DE ANÍS EL MONO 20.00

SHOT DE ANÍS SAMBUCA 22.00

SHOT DE COINTREAU (LICOR DE CÁSCARA DE NARANJA) 20.00

SHOT DE DISARONNO (LICOR DE ALMENDRAS) 20.00



WWW.LAGRILERIA.COM.PE