



Horario de atención:

Lunes a Sábado

De 12:30 p.m. a 3:00 p.m.

De 6:00 p.m. a 10:00 p.m.

PARA COMPARTIR

PIQUEO 1,2,3

37

Tequeños de jamón y queso (6 un),
porción de chicharrón de pollo,
chorizo al chimichurri,
papas fritas y ensalada.

ANTICUCHOS MIXTOS

35

Anticuchos de corazón (2 un),
brochetas de pollo (2 un),
porción de rachi, motecito salteado,
papas doradas y ensalada.

TABLITA CRIOLLA

Tequeños de ají de pollo (6 un)
lomo de cerdo a la parrilla (220 gr), anticuchos de corazón (2 un)
y brochetas de pollo (2 un).

Tallarines a la huancaína, papas fritas y ensalada de la casa.

PARA DOS PERSONAS 65

PARA CUATRO PERSONAS (x2) 130

PARRILLA CLÁSICA

Filete de pollo a la parrilla (200 gr),
lomo de cerdo a la parrilla (220 gr),
bife ancho de res a la parrilla (230 gr) y chorizo al chimichurri.
Tallarines a la huancaína, papas fritas y ensalada de la casa.

PARA DOS PERSONAS 80

PARA CUATRO PERSONAS (x2) 160

PARA COMENZAR

ENTRADAS Y PLATOS PARA COMPARTIR

BROCHETAS DE POLLO

Vegetales, motecito salteado,
papas doradas y ensalada.

Regular 20
Grande 38

CROCANTE DE POLLO

Trozos de pollo empanizado.
Papas fritas y ensalada.

Regular 20
Grande 36

CHORIPAPA DE LA CASA

Chorizo al chimichurri con
papas fritas y ensalada.

18

TEQUEÑOS

Con salsa guacamole.
8 un.

Jamón y queso 11

Ají de pollo 14

Lomo saltado 15

Teque Ronda 19

12 unidades (4 c/u)

Tequeños (1/2) 8

4 unidades a elección

ANTICUCHOS DE CORAZÓN

19

Con papas doradas,
motecito salteado y ensalada.

¿Porción de rachi? +3

TOSTADAS DE BAGUETTE

6

8 un

Con tomate y palta 9

ENSALADAS & SOPAS

ENSALADA DE LA CASA

17

Palta, mix de vegetales
y filete de pollo a la parrilla.

⚡ **Con tiras crujientes
de pollo** 20

¿Papas fritas? +4

CONSOMÉ DE POLLO

16

Con vegetales, papa
y fideos delgados.

SOPA A LA CRIOLLA

18

Fideos delgados, queso,
vegetales, papa,
leche y huevo frito.

PLATOS DE FONDO

TALLARINES A LA CREMA 23

Tallarines con jamón y salsa blanca servidos con pollo a la parrilla.

✂ Con milanesa de pollo 25

✂ Con bife ancho de res a la parrilla 33

Recomendación:
Agrega una ensalada +5

LOMO DE CERDO AL AGUAYMANTO 26

A la parrilla. Con papas fritas y ensalada.

✂ Al chimichurri 25

POLLO 21

A LA PARRILLA

En salsa chimichurri, con papas fritas y ensalada.

✂ Con salsa de champiñones 24

¿Porción de arroz? +3

TALLARINES A LA HUANCAÍNA 32

Con 250 gr de bife ancho de res a la parrilla en salsa chimichurri.

✂ Con lomo de cerdo a la parrilla 26

✂ Con pollo a la parrilla 22

LOMO SALTADO 30

Con arroz blanco y papas fritas.

✂ De lomo de cerdo 25

✂ De pollo 21

LOMO SALTADO DEL PEREGRINO 31

Trozos de lomo fino de res y vegetales salteados con tallarines en salsa huancaína.

✂ De lomo de cerdo 27

✂ De pollo 23

TALLARÍN SALTADO DE LOMO 30

Trozos de lomo fino de res, vegetales y tallarines salteados al wok.

✂ De lomo de cerdo 25

✂ De pollo 22

GUARNICIONES ADICIONALES

Tallarines Alfredo (NIÑOS) 12

Tallarines a la Huancaína 9

Ensalada de la casa 5

Papas fritas 4

Arroz blanco 3

RECOMENDACIONES DEL PEREGRINO

CANELONES GRATINADOS 24

Láminas de pasta rellenas de ají de gallina y gratinados en salsa blanca con queso.

LOMO A LA PIMIENTA 30

Medallón de lomo fino de res en salsa a la pimienta. Con tallarines a la crema.

TRUCHA A LA PARRILLA 25

Trucha deshuesada en salsa anticuchera.

Papas fritas, motecito salteado y ensalada de la casa.

MILANESA ESPECIAL 32

Lomo fino empanizado y frito, cubierto con una salsa de tomate, jamón y queso derretido.

Con papas fritas y ensalada.

⚡ De pollo 25

BIFE ANCHO DE RES 32

Un corte generoso del lomo de res asado y ahumado a la parrilla.

Con papas fritas y ensalada fresca o tallarines a la huancaína.

PORQUE NO HAY SALADO SIN DULCE

CREMA VOLTEADA 7

Receta clásica.

PICARONES DEL PEREGRINO 8

Aros de masa fritos bañados en miel de frutas. 4 unidades.

BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

Café americano 330 ml	4
Café con leche 200 ml	4
Carajillo (café + pisco)	7
	330 ml 1 lt
Infusiones	4 10
Manzanilla, anís, coca y té	
Té piteado	8 19
Muña, menta, pisco y limón	

CERVEZAS

Cusqueña 310 ml	8
Dorada, negra o trigo	
Corona extra 355 ml	10
Stella Artois 330 ml	10

BEBIDAS FRÍAS

	1/2 lt.	1 lt.
Chicha morada	6	11
Limonada	6	12
Maracuyá	7	13
	Copa	1 lt.
Té helado	5	10
Chicha frozen	7	14
Limonada frozen	7	14
Maracuyá frozen	8	15
Jugos naturales 350 ml		7
Piña o papaya		
Gaseosa 400 ml		4
Coca Cola o Inca Cola		
Gaseosa 1 lt		8
Coca Cola o Inca Cola		
Agua San Luis 500 ml		3
Con gas o sin gas		

VINOS

ESPUMANTES

Tabernero Rosé	50
Queirolo Primadonna	50

BLANCOS Y ROSADOS

Tacama Gran Blanco	50
Queirolo Rosé	40
Intipalka Rosé Syrah	60

TINTOS

Queirolo Malbec	40
Tacama Gran Tinto	50
Intipalka Malbec	70
Santa Helena Malbec	65

SEMI SECOS

Tacama Rosé	40
Tacama Tinto	45

EL BAR DEL HOTEL

Pisco Sour	Simple	Doble
Clásico	12	18
Maracuyá	13	19
Chicha morada	13	19

CORTOS

Margarita
Tequila,
triple sec
y jugo de limón
18



Baileys
Crema irlandesa,
vodka y café
17

Cóctel N°1
Jack Daniel's,
azúcar y bitter
18

Negroni
Gin, vermouth
dulce y campari
18

Dry Martini
Gin, vermouth
seco y aceitunas
17

Capitán
Pisco mosto verde,
vermouth dulce y bitter
19

Daiquiri
Ron blanco y zumo
de limón y maracuyá
15



LARGOS

Tinto en copa
Vino tinto, pisco
y soda de limón
15

Gin con Gin
Ginebra
y ginger ale
19



Gin & Tonic
Ginebra
y agua tónica
19

Pisco Tonic
Pisco mosto verde
y agua tónica
19

Chilcano
Pisco, limón
y ginger ale
17



Mojito
Ron blanco,
azúcar, limón
y hierba buena
18

**Chilcano de
maracuyá**
Pisco, maracuyá
y ginger ale
18



**Algarrobina
Punch**
Extracto de algarrobo,
leche y pisco quebranta
17

Machupicchu
Granadina,
naranja,
pisco y menta
17

**Piña
Colada**
Jugo de piña,
ron blanco y coco
17

PARA COMPARTIR

Jarra de Sangría **35**
Tinto, pisco shot y naranja

Jarra de Pisco sour **35**
Pisco Sour Clásico

Té piteado **19**
Muña, menta, pisco y limón

