

# ¡ACURRÚNCUN!

COCINA CRIOLLA

## ¡PA' RRANCÁ!

Ocopita s/12.00

Huancaína s/12.00

Tamalito Criollo s/12.00

Ceviche de Taberna s/18.00

Ceviche pa' compartir s/30.00

Causita de Pollo o Atún s/18.00

Papita Rellena de Ossobuco s/20.00

## ¡NO HAY PRIMERA SIN SEGUNDA!

Arma tu Duo: Ocopa, Huancaína, Ceviche de Pejerrey +  
Tallarines al Tuco, Arroz con Pollo, Chanfainita, Cau Cau s/40

## ¡FUENTE ACURRÚNCUN!

Tallarines al Tuco, Ceviche de Taberna,  
Chanfainita y Huancaína s/69.00

## ¡DE CAJÓN!

Tallarines al Tuco s/38 – Fuente s/69

Tallarín Saltado de Lomo Fino s/45

Tallarín Saltado de Pollo s/34

Arroz con Pollo s/38 – Fuente s/69

Seco de Res con Frejoles s/42

Ají de Gallina Soltera s/35

Cau Cau de la Abuela s/32

Lomo Fino Saltado s/48

Manchapecho · Carapulcra

con Sopaseca s/42

Patita con Maní s/32

Chanfainita s/32



¡Aquí no se juega a la comida Carijo!

# ¡ACURRÚNCUN!

COCINA CRIOLLA

## ¡POSTRECITOS! ¡PA' QUE RESBALE!

Mazamorrta Rumbeira s/ 10.00 Vaso de Chicha s/ 8.00  
Arroz con Leche s/ 10.00 Jarra de Chicha s/ 18.00  
Combinado s/ 10.00 Gaseosas s/ 6.00  
Champús s/ 10.00 Agua s/ 5.00

## ¡COCTELERÍA JARANERA!

CHABUCA: elegante y fresco Gin Tonic de  
arándanos y cítricos s/ 28.00

El ZAMBO: Refrescante cóctel de cebada  
tostada, gin y naranja s/ 28.00

CHICHA-RON: Ron Flor de Caña 5 años,  
chicha morada, ginger ale s/ 25.00

AVILÉS: Versión de Manhattan a nuestro estilo.  
Whisky, Vermont y Angostura s/ 32.00

## ¡SECO Y VOLTEAO! ¡LA CAFETERÍA!

Pilsen Callao s/ 9.00 Espresso s/ 7.00

Cusqueña Dorada-Roja-Negra s/ 10.00 Americano s/ 9.00

Pisco Sour s/ 22.00 Capuccino s/ 12.00

Chilcano s/ 20.00 Infusiones s/ 6.00

Chilcano de Kión s/ 22.00

Pisco Tonic s/ 22.00

Gin Tonic s/ 22.00

Negroni s/ 26.00

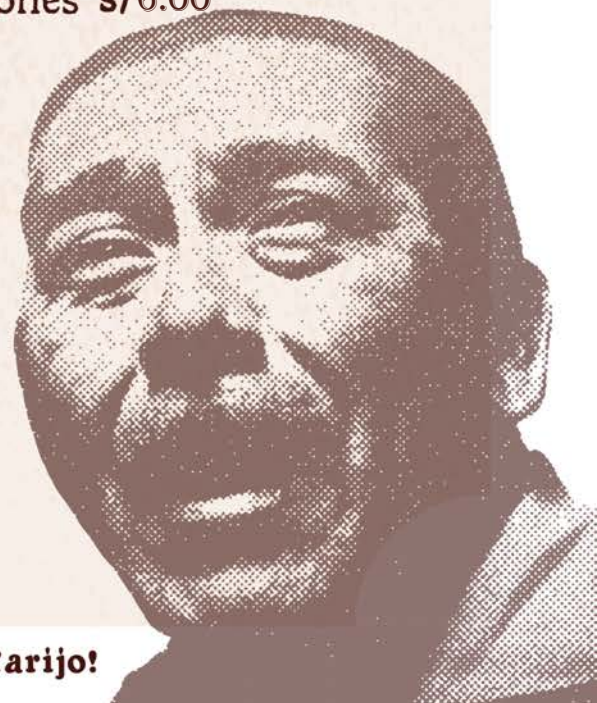
Cuba Libre Havana s/ 20.00

Cuba Libre Flor de Caña

añejo 5 años s/ 22.00

Screw Driver Absolut s/ 26.00

Chivas en las Rocas s/ 25.00



¡Aquí no se juega a la comidita Carijo!