



Squalo's
Sea food & More



SARCAY



Casillero del Diablo



COCKTAILS INTERNACIONALES

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| • PIÑA COLADA
Ron blanco, piña, coco, crema, hielo y azúcar | 40.00 | • MARGARITA
Tequila, solución margarita, sal y angostura. | 40.00 |
| • DAIQUIRI
Ron blanco, zumo de limón y azúcar. | 40.00 | • GIN TONIC
Gin con agua tónica. | 40.00 |
| • PISCINA AZUL
Vodka, azul curacao, hielo y jarabe de goma. | 40.00 | • CAMPARI SODA
Campari con soda. | 40.00 |
| • MARTINI
Gin, vermouth, aceituna verde y angostura. | 40.00 | • CAMPARI NARANJA
Campari con zumo de naranja. | 40.00 |
| • SCREWDRIVER
Vodka y zumo de naranja. | 40.00 | • VODKA TONIC
Vodka con agua tónica. | 40.00 |
| • MAI TAI
Ron blanco y rubio, almendras, curacao y limón. | 40.00 | • CUBA LIBRE
Ron con coca cola. | 40.00 |
| • BLOODY MARY'S
Vodka, salsa inglesa, tabasco, jugo de tomate. | 40.00 | • CUBA LIBRE CON RON ESPECIAL
Ron (importado) con coca cola. | 40.00 |
| • ORGASMO
Licor de café, Baileys y amaretto. | 40.00 | • GIN CON GIN
Gin, soda, limón. | 40.00 |

COCKTAILS DE LA CASA

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| • GRANIZADO
Amaretto, ron, crema, chocolate rayado y azúcar. | 40.00 | • SUNSHINE
Frangelico, vodka, helado y hielo. | 40.00 |
| • SEDUCTOR
Bourbon, baileys, amaretto y hielo. | 40.00 | • SUEÑOS DE ROSA
Ron blanco, crema, zumo de fresa o cereza. | 40.00 |
| • SUNSET
Amaretto, zumo de naranja, vodka y granadina. | 40.00 | • MOJITO
Ron blanco, hierba buena, zumo de limón y hielo. | 40.00 |
| • AMOROSSO
Amaretto, licor de cacao, crema y hielo. | 40.00 | • TORNADO
Whisky, pisco "SARCAY", menta y zumo de limón. | 40.00 |



SARCAY



Casillero
del
Diablo



COCKTAILS PERUANOS PISCO "SARCAY"

- **CHILCANO DE PISCO CLÁSICO** 40.00
Pisco SARCAY quebranta N01 (opcional con variedades de pisco N02), ginger ale, hielo y limón.
- **CHILCANOS DE PISCO DE LA CASA** 40.00
Macerado de frutos en pisco quebranta SARCAY (N01), ginger ale, limón y hielo.
- **PISCO SOUR** 40.00
Pisco SARCAY quebranta N01 (opcional con variedades de pisco N02), limón, huevo y jarabe de goma.
- **PISCO SOUR "CATEDRAL" (DOBLE)** 47.00
Pisco SARCAY quebranta N01 (opcional con variedades de pisco N02) (doble medida), limón, huevo y jarabe de goma.
- **PISCO SOUR RESERVA** 44.00
Pisco SARCAY Reserva N03 (acholado Patrón Vicente o acholado Seis Sepas), limón, huevo y jarabe de goma.
- **PISCO SOUR RESERVA "CATEDRAL" (DOBLE)** 51.00
Pisco SARCAY Reserva N03 (acholado Patrón Vicente o acholado Seis Sepas), limón, huevo y jarabe de goma.
- **PISCO SOUR MOSTO VERDE** 48.00
Pisco Mosto Verde SARCAY N04 (Torontel, Mollar o Italia), limón, huevo y jarabe de goma.
- **PISCO SOUR CATEDRAL MOSTO VERDE (DOBLE)** 58.00
Pisco Mosto Verde SARCAY N04 (Torontel, Mollar o Italia) (doble medida), limón, huevo y jarabe de goma.
- **PISCO SOUR MOSTO VERDE "HOMENAJE"** 52.00
Pisco Mosto Verde SARCAY N05 (Acholado), limón, huevo y jarabe de goma.
- **PISCO SOUR CATEDRAL MOSTO VERDE "HOMENAJE" (DOBLE)** 67.00
Pisco Mosto Verde SARCAY N05 (Acholado) (doble medida), limón, huevo y jarabe de goma.
- **COCKTAIL DE ALGARROBINA** 40.00
Pisco SARCAY quebranta N01, crema, algarrobina y huevo (yema).
- **COCKTAIL DE ALGARROBINA VIRGEN (SIN ALCOHOL)** 28.00
Crema, algarrobina y yema de huevo.
- **PERÚ LIBRE** 40.00
Pisco SARCAY quebranta N01, hielo, limón y coca cola.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



**Casillero
del
Diablo**



WISKY

- JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 2½ Oz. 72.00
- JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE 2½ Oz. 56.00
- JOHNNIE WALKER SWING 2½ Oz. 49.00
- JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK LABEL 2½ Oz. 43.00
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 2½ Oz. 40.00
- JOHNNIE WALKER RED LABEL 2½ Oz. 28.00
- CHIVAS REGAL 18 AÑOS 2½ Oz. 94.00
- CHIVAS REGAL 12 AÑOS 2½ Oz. 35.00
- WHISKEY JACK DANIELS BOURBON 2½ Oz. 35.00
- OLD PARR 2½ Oz. 35.00

PLUS CAFÉS (3 Onz.)

- | | |
|---|---|
| • SHOT DE PISCO "SARCAY" 26.00
Pisco italia o quebranta SARCAY | • GRAND MARNIER 35.00
Grand marnier con o sin hielo. |
| • SHOT PISCO MOSTO VERDE "SARCAY" 30.00
Torontel, Mollar o Italia. | • ANÍS DEL MONO 35.00
Anis del mono con o sin hielo. |
| • SHOT PISCO MOSTO VERDE "SARCAY" 40.00
"HOMENAJE"
Acholado. | • MENTA BARDINET 30.00
Menta con o sin hielo |
| • AMARETTO 30.00
Amaretto con hielo o sin hielo. | • ANIS NAJAR 30.00
Anís najar con o sin hielo. |
| • COINTREAU 35.00
Cointreau con o sin hielo. | • BAILEYS 35.00 |



***** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00**



SARCAY



Casillero del Diablo



CERVEZAS ARTESANALES

CERVEZA SIERRA ANDINA

- **SHAMAN - IPA** 14.90
Una IPA con notas cítricas y frutal, ideal para acompañar con carnes rojas y ceviches.
8% Alc. Vol. - 88 IBU.
- **CHACHAPOYANA - Klossch** 14.90
Una cerveza ligera con miel de abeja, ideal para acompañar con ensaladas y comidas ligeras.
4.5% Alc. Vol. - 26 IBU.
- **ALPAMAYO - Amber Ale** 14.90
Una cerveza roja y ligera, ideal con carnes rojas y pastas.
5.8% Alc. Vol. - 24 IBU.
- **HUARACINA - Pale Ale** 14.90
Una pale ale con mucho cuerpo, ideal para acompañar comidas picantes y mariscos.
6.5% Alc. Vol. - 72 IBU.
- **DON JUAN - Porter** 14.90
Una cerveza negra, ideal para acompañar con carne de res especialmente, postres de chocolate y comida parrilla.
7% Alc. Vol. - 41 IBU.

- **PACHACUTEC - Imperial Ale** 14.90
Una cerveza con mucho lúpulo y malta, ideal para acompañar comidas fuertes y con especias.
10.5% Alc. Vol. - 99 IBU.
- **INTI - Golden Ale** 14.90
Una cerveza dorada y ligera, ideal para ensaladas y pescados.
5% Alc. Vol. - 32 IBU.
- **UKUKU - Nitro Milk Stout** 14.90
Un estilo stout, ideal para acompañar carnes asadas, pescados ahumados, parrillas y chocolate.
7% Alc. Vol. - 35 IBU.
- **MAMA KILLA - Ginger Ale** 14.90
Refrescante y con toques de kion. Ideal para combinar con comidas orientales.
5.1% Alc. Vol. - 35 IBU.

CERVEZA CANDELARIA

- **CANDELARIA DORADA - LAGER** 14.90
- **CANDELARIA ROJA - LAGER** 14.90
- **CANDELARIA GOLDEN ALE** 14.90
- **CANDELARIA WITBIER** 14.90
- **CANDELARIA PALE ALE** 14.90
- **CANDELARIA RED ALE** 14.90
- **CANDELARIA JORA ALE PERUANA** 14.90
- **MOCHE - LOCHE** 14.90

OTRAS CERVEZAS

- **CERVEZA INNIS & GUNN** 14.90
Caribbean Rum Cask
The Original, Scottish Golden Beer
Lager Beer
- **HEINEKEN** 10.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero del Diabolo



BEBIDAS FRÍAS
(LIMONADA, CHICHA MORADA, MARACUYÁ & OTROS)

JARRAS

- Jarra Limonada 20.00
- Jarra Limonada Frozen 22.00
- Jarra Chicha Morada 20.00
- Jarra Chicha Morada Frozen 22.00
- Jarra de Maracuyá 22.00
- Jarra de Maracuyá Frozen 24.00
- Jarra de Naranja 20.00
- Jarra de Naranja Frozen 22.00
- Jarra de Piña 22.00
- Jarra de Piña Frozen 24.00
- Jarra de Durazno 33.00
- Jarra de Durazno Frozen 36.00
- Jarra Limonada Francesa 22.00
- Jarra Limonada Francesa Frozen 24.00
- Jarra Limonada Americana 22.00
- Jarra Lim. Americana Frozen 24.00

MEDIAS JARRAS

- 1/2 J. Limonada 10.00
- 1/2 J. Limonada Frozen 11.00
- 1/2 J. Chicha Morada 10.00
- 1/2 J. Chicha Morada Frozen 11.00
- 1/2 J. Maracuyá 11.00
- 1/2 J. Maracuyá Frozen 12.00
- 1/2 J. Naranja 10.00
- 1/2 J. Naranja Frozen 11.00
- 1/2 J. Piña 11.00
- 1/2 J. Piña Frozen 12.00
- 1/2 J. Durazno 17.00
- 1/2 J. Durazno Frozen 19.00
- 1/2 J. Limonada Francesa 11.00
- 1/2 J. Limonada Francesa Frozen 12.00
- 1/2 J. Limonada Americana 11.00
- 1/2 J. Lim. Americana Frozen 12.00

GASEOSAS, AGUAS EMBOTELLADA & AGUA TÓNICA

- Acqua Panna 10.00
- S. Pellegrino 10.00
- Agua Tónica Mr. Perkis 10.00
- Ginger Ale Mr. Perkis 10.00
- Gaseosa Mediana 8.00
- Gaseosa Dieta o Zero 8.00

BEBIDAS CALIENTES

- Café Americano 7.00
- Café Vienés 10.00
- Espresso 7.00
- Capuccino 8.00
- Mokaccino 9.00

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



INFUSIONES DE LA CASA

- | | |
|---|--|
| ● MANZANILLA ADORADA 12.00 | ● DULZURA DE LÚCUMA 12.00 |
| Flores de manzanilla, pétalos de rosas & aciano | Anís & lúcuma |
| ● HIERBA LUISA RADIANTE 12.00 | ● TENTACIÓN DE LOS ANDES 12.00 |
| Hierba luisa, cáscara de naranja & caléndula | Semillas de airampo, sauco, trozos de fresas & rosas |
| ● CEDRÓN DEL MONTE 12.00 | ● DELIRIO DE AMOR 12.00 |
| Hojas de cedrón, flor blanca & pétalos de rosas | Cedrón, fresas & cártamo |
| ● COCA DE ALTAR 12.00 | ● NUBES DE CACAO 12.00 |
| Hojas de coca & malva | Cáscara y nibs de cacao, coco rallado & canela |
| ● AURORA DE MENTA 12.00 | ● DIVINA AMAZONÍA 12.00 |
| Hojas de menta, flor blanca & malva. | Té verde peruano & jengibre & piña |
| ● ESTELA DE ANÍS 12.00 | ● SELVA SAGRADA 12.00 |
| Anís & pétalos de aciano | Té verde peruano & membrillo |
| ● BENDITO EMOLIENTE 12.00 | ● ETERNO DESEO 12.00 |
| Cebada, cola de caballo, piña & membrillo | Fresa, sauco & té negro peruano |



SARCAY



Casillero
del
Diablo



EL CHEF SUGIERE

NUESTROS CEVICHE

CEVICHE SQUALO'S

64.00

UNA PIÑA CRIOLLA SIRVE DE COBIJO A UNA DE NUESTRAS CREACIONES MÁS EMBLEMÁTICAS. A NUESTRO CLÁSICO CEVICHE LE AÑADIMOS ALGUNOS INGREDIENTES ADICIONALES, SOBRESALIENDO ENTRE ELLOS, LA PIÑA CRIOLLA. EL ÁCIDO JUSTO Y EL TOQUE EXACTO DE DULZOR HACEN DE ESTE PLATILLO UNO DE NUESTRAS MEJORES CARTAS DE PRESENTACIÓN.



CEVICHE FRITO

60.00

JUGOSOS TROZOS DE CEVICHE DE LENGUADO FRITOS EN ACEITE HIRVIENDO, PREVIAMENTE EMPANIZADOS AL PANKO. UNA COPA CON UN CONCENTRADO A BASE DE LIMÓN Y AJÍ LIMO, COMPLEMENTAN ESTE TEMPURA MUY ESPECIAL QUE PONEMOS A SU DISPOSICIÓN.



MARISCOS A LA CHALACA

60.00

LA RECETA TRADICIONAL DE NUESTROS CHORITOS A LA CHALACA, ESTA VEZ APLICADA A LA MEJOR SELECCIÓN DE MARISCOS, PUESTOS A SU DISPOSICIÓN EN UNA APUESTA NOVEDOSA.



DOS TEXTURAS

63.00

DOS FORMAS Y UN MISMO OBJETIVO: SU SATISFACCIÓN. ARMONIOSA Y MUY BIEN CUIDADA COMBINACIÓN DEL CLÁSICO CEVICHE DE LENGUADO CON UNA RECETA CONCEBIDA POR LA CASA A BASE DE TRADICIONALES AJÍES, CON EL AJÍ LIMO Y EL JUGO DE LIMÓN COMO PROTAGONISTAS... CROCANTES AROS DE CALAMAR FRITOS AL PANKO CORONAN UN PLATILLO CREADO PENSANDO EN CADA UNO DE NUESTROS CLIENTES-AMIGOS.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



EL CHEF SUGIERE

NUESTROS CEVICHE

ACEVICHADO DE PULPO AL OLIVO 61.00

DOS SABORES EXQUISITOS QUE SE MARIDAN CON UNA PERFECCIÓN CASI MÁGICA. UN SUAVE PULPO ES TRABAJADO CON MANO MAESTRA CON LA RECETA TRADICIONAL DEL CEVICHE A LA QUE SE LE AÑADE LA DOSIS JUSTA DE CREMA DE OLIVO HECHA AL ESTILO ÚNICO DE LA CASA.



TIRADITO TRES AJÍES 60.00

TROCITOS DE TRES TIPOS DE AJÍES DISTINTOS EN COLOR Y SABOR QUE ADORNAN UN TIRADITO CLÁSICO DE LENGUADO Y AÑADE UN PICOR ESPECIAL QUE REALZA NUESTROS ANCESTRALES SABORES. SÓLO PARA PALADARES EXIGENTES Y DECIDIDOS A EXPERIMENTAR SENSACIONES INTENSAS Y NUEVAS.



CEVICHE A LA COPA 64.00

EL MARACUYÁ, JUNTO A NUESTRO LIMÓN SUTIL Y EL AGUAYMANTO HACEN DE ÉSTE, UN CEVICHE MUY PARTICULAR Y ÚNICO. UNA BROCHETA DE MARISCOS CON NUESTRA RECONOCIDA SALSA PARRILLA ES EL PAR INMEJORABLE PARA UNA CREACIÓN HECHA PENSANDO EN EL SELECTO PALADAR DE NUESTROS CLIENTE.



PASTA CASERA MARINADA CON SALMÓN A LA PARRILLA 76.00

PASTA ARTESANAL ELABORADA CON LA RECETA CASERA DE ANTAÑO EN SU PREPARACIÓN Y COCCIÓN, ES SALTEADA CON UN GUISO DE TOMATES Y ESCÓGIDOS MARISCOS. SERVIDA CON UN FILETE DE SALMÓN A LA PARRILLA, ES UNA DE LAS MEJORES Y MÁS RECOMENDADAS ESPECIALIDADES DE LA CASA.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo

Heineken®



EL CHEF SUGIERE

TATAKI DE ATÚN

66.00

PARTE DE NUESTRA HERENCIA ORIENTAL ESTÁ CONTENIDA EN ESTA RECETA QUE PONEMOS A DISPOSICIÓN DE SU SELECTO PALADAR. CONOCEDORES DE LOS EDUCADOS Y REFINADOS GUSTOS DE NUESTROS CLIENTES, LOS PONEMOS A PRUEBA CON ESTOS BASTONES DE ATÚN MARINADOS CON FINAS ESPECIAS Y SELLADOS LENTAMENTE AL INTENSO CALOR DE LA PARRILLA HASTA CAPTURAR EL PUNTO EXACTO RECOMENDADO POR EL CHEF... BIEN COCIDO.



SALMÓN O ATÚN A LA PARRILLA

66.00

DE INCONFUNDIBLES SABORES AMBOS. LA CASA LE OFRECE DOS OPCIONES QUE PONEN A PRUEBA LOS PALADARES MÁS EXIGENTES. NUESTRA SALSA PARRILLA Y EL TIEMPO JUSTO AL FUEGO BAJO LA ATENTA MIRADA DEL CHEF, LE GARANTIZAN UN MANJAR A SU MESA.



LANGOSTINOS MISTER BERRY

64.00

EN UNA ATREVIDA PERO DELICIOSA APUESTA, EL CHEF UTILIZA LOS MÁS APETITOSOS Y MEJOR ESCOGIDOS LANGOSTINOS DE NUESTRO MAR, QUE RECUBIERTOS DE COCO Y SUMERGIDOS EN ACEITE HIRVIENDO, Y COMPLEMENTADOS CON UN EXQUISITO CHUTNEY DE MANGO, SON UNA IMPERDIBLE Y SÚPER RECOMENDADA OPCIÓN.



LANGOSTINOS A LA PIEDRA

64.00

LUEGO DE UNA CUIDADOSA SELECCIÓN. EL CHEF SOMETE AL FUEGO Y AL WHISKY SUS MEJORES LANGOSTINOS, QUE LUEGO DE MARINARLOS EN AJONJOLÍ Y OTRAS ESPECIAS OFRECEN UN BOCADO DIGNO DE CONOCEDORES.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



EL CHEF SUGIERE

CALAMARES AL OPORTO

68.00

EL GUSTO ÚNICO DEL OPORTO ES DESTACADO EXPONENCIALMENTE EN UNA SALSА QUE ES EL BROCHE IDEAL PARA UNOS CALAMARES RELLENOS DE PULPA DE CANGREJO. CON MUCHO CARINO Y DEDICACIÓN, CHEF Y SU EQUIPO AÚNAN ESFUERZOS Y SIGUEN PASO A PASO LA RECETA QUE DESARROLLAMOS CON EL ÚNICO PROPÓSITO DE HALAGARLO Y CONSENTIRLO.



CAUSA CROCANTE DE PULPA DE CANGREJO Y LANGOSTINOS

68.00

EL TEMPURA POR EXCELENCIA. LUEGO DE LARGAS JORNADAS Y PRUEBAS, EL CHEF Y SU EQUIPO BRINDAN UNA ALTERNATIVA DISTINTA A SU DISTINGUIDA CLIENTELA. SUAVE MASA DE PAPAS AMARILLAS DAN FORMA A LOS TUBOS RELLENOS DE PULPA DE CANGREJOS, LANGOSTINOS PICADOS Y UNA MAYONESА MUY ESPECIAL. LA TEMPERATURA EXACTA EN LOS DOS EXTREMOS, HACEN DE ESTE PLATILLO UNA DE NUESTRAS MEJORES CARTAS DE PRESENTACIÓN. SALSА GUACAMOLE ACOMPAÑA ESTA DELICIA. DISFRÚTELA.



CAUSA DE LA CASA

64.00

TRES ÍCONOS DE NUESTRA GASTRONOMÍA EN UNA MISMA CREACIÓN. UNA CANASTILLA HECHA A BASE DE MASA DE CAUSA FRITA EN ACEITE HIRVIENDO, CONTIENE UN JUGOSO LOMO SALTADO CON EL CORTE JUSTO PARA LA PRESENTACIÓN. LA SALSА HUANCAÍNA HECHA CON LA RECETA TRADICIONAL COMPLEMENTA UNA MISTURA DE SABORES QUE RESULTA UNA TENTACIÓN INELUDIBLE PARA TODOS NUESTROS CLIENTES.



TRIO DE CAUSAS

63.00

TRES CAUSAS COLOREADAS VIVA Y ATRACTIVAMENTE. TRES SABORES DISTINTOS EN LA MASA SON ADORNADAS CON NUESTRO TRADICIONAL CEVICHE Y CHICHARRONES DE CALAMAR QUE CORONAN ESTE PLATO DE LA CASA QUE YA SE HA CONVERTIDO EN UNA CLÁSICO EN NUESTRA CARTA.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



**Casillero
del
Diablo**



**PLATOS DE ENTRADA
(ENSALADAS & PIQUEOS POR DOCENAS)**

ENSALADAS DE LA CASA

ENSALADA DE ATÚN (cebollas cortadas en juliana. Huevo duro, Tomate & perejil picados).	24.00	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS (verduras frescas y cocidas de temporada).	25.00
ENSALADA DE PALTA (palta fuerte en rebanadas).	26.00	ENSALADA DE VERDURAS FRESCAS (verduras frescas de temporada).	25.00
ENSALADA CÉSAR CLÁSICA (lechuga, tocino, pecanas & parmesano)	30.00	ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS (verduras cocidas de temporada).	25.00
ENSALADA CÉSAR DE POLLO (lechuga, filete de pollo grillado cortado en tiras, tocino frito, pecanas picadas & queso parmesano).	44.00	ENSALADA CAMPESINA (verduras cocidas & queso fresco en dados).	27.00
ENSALADA CÉSAR DE ATÚN (lechuga, filete de atún en conserva, tocino frito, pecanas picadas acarameladas & queso parmesano).	36.00		
ENSALADA CAPRESSE (queso mozzarella, tomate & hojas de albahaca).	30.00		

**DOCENAS (12 UNI) DE
CONCHAS DE ABANICO & CHOROS**

- Choros a la chalaca 44.00
- Conchas a la chalaca 44.00
- Conchas a la parmesana 53.00
- Conchas a la huancaína 51.00
- Conchas a la mantequilla negra 51.00
- Conchas a la mantequilla de limón 51.00





SARCAY



Casillero
del
Diablo



PLATOS DE ENTRADA
(CAUSAS, CHUPES, SUDADOS & OTROS CONCENTRADOS)

CAUSAS

- Trio de causas 63.00
- Causa de atún 37.00
- Causa criolla de cabrito 59.00
- Causa criolla de pato 59.00
- Causa de langostinos fría 51.00
- Causa de langostinos caliente 51.00
- Causa crocante de pulpa de cangrejo y langostinos 68.00
- Causa de pulpo al olivo 52.00
- Causa crujiente de mariscos 54.00
- Causa marina fría (rellena de mariscos y salsa golf) 54.00
- Causa de mariscos caliente 54.00
- Causa de pulpa de cangrejo 68.00
- Causa crujiente de corvina 54.00
- Causa trujillana (con filete de corvina) 52.00
- Causa de la casa (con lomo fino de res) 64.00
- Causa de pollo y atún 42.00
- Causa de pollo 42.00



CHUPES, CONCENTRADOS & SUDADOS

- Chupe de langostinos 50.00
- Chupe de pulpa de cangrejo 59.00
- Chupe de mariscos 50.00
- Chupe de corvina 47.00
- Chilcano de corvina 47.00
- Parihuela (corvina y mariscos) 56.00
- Sudado de mariscos (sólo mariscos) 64.00
- Sudado de corvina 60.00
- Sudado marinado (corvina y mariscos) 64.00

CREMAS & SOPAS

- Shambar (sólo los lunes) 24.00
- Crema de verduras 28.00
- Crema de champiñones 32.00
- Crema de espárragos 30.00
- Sopa a la minuta (lomo de res) 47.00
- Sopa criolla (huevo y ají) 47.00
- Dieta de pollo (presa) 32.00

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero del Diabolo



PLATOS DE ENTRADA

(ESCABECHES, TORTILLAS, COCKTAILS, CHAMPIÑONES & OTROS)

ESCABECHES & AJÍES

- Escabeche de atún (filete entero) 45.00
- Escabeche de pollo 42.00
- Escabeche de corvina 49.00
- Ají de gallina (sin arroz) 42.00
- Ají de gallina (con arroz) 48.00

TORTILLAS

- Tortilla de verduras 26.00
- Tortilla de champiñones 42.00
- Tortilla de langostinos 52.00
- Tortilla de pulpa de cangrejo 68.00
- Tortilla de pollo y tocino 46.00

ALGUNAS ENTRADAS TRADICIONALES, CHAMPIÑONES & OTROS

- Espárragos a la parmesana 39.00
- Champiñones a la plancha 42.00
- Palta con langostinos 52.00
- Palta a la reina (con pollo) 45.00
- Cocktail de langostinos 53.00
- Cocktail de mariscos 54.00
- Papa a la huancaína 18.00
- Ocopa 20.00
- Tortilla española 36.00
- Dedos de yuca a la huancaína 32.00
- Dedos de yuca a la ocopa 36.00

TIRADITOS DE LA CASA (LENGUADO O CORVINA & MARISCOS)

TIRADITOS DE PESCADO

- Tiradito natural 56.00
- Tiradito a la crema 59.00
- Tiradito tres ajíes 60.00
- Tiradito a las 02 cremas 62.00
- Tiradito a las 03 cremas 64.00
- Tiradito a las 04 cremas 66.00
- Tiradito a las 05 cremas 68.00
- Tiradito a las 06 cremas 70.00

TIRADITOS MIXTOS (LENGUADO O CORVINA & MARISCOS)

- Tiradito mixto (lenguado y mariscos) 58.00
- Tiradito mixto a la crema 62.00
- Tiradito mixto 02 cremas 64.00
- Tiradito mixto 03 cremas 66.00
- Tiradito mixto 04 cremas 68.00
- Tiradito mixto 05 cremas 70.00
- Tiradito mixto 06 cremas 72.00



SARCAY



Casillero del Diabolo



CEVICHE
(LENGUADO & MARISCOS)

CEVICHE DE PESCADO

- Ceviche clásico 56.00
- Ceviche a la Crema 59.00
- Ceviche a las 02 Cremas 62.00
- Ceviche a las 03 Cremas 64.00

LECHE DE TIGRE/ PESCADO Y MARISCOS

- Leche de Tigre de Mariscos 30.00
- Leche de Tigre de Pescado 30.00

CEVICHE MIXTOS & DE MARISCOS

- Ceviche Mixto (Pescado y mariscos) 58.00
- Ceviche de Langostinos 58.00
- Ceviche de Conchas de Abanico 58.00
- Ceviche de Pulpo 58.00
- Ceviche de Mixtura de Mariscos 58.00
- Ceviche Mixto a la Crema 60.00
- Ceviche Mixto a las 02 cremas 63.00
- Ceviche Mixto a las 03 cremas 65.00

CEVICHE DE LA CASA

- Ceviche Squalo's 64.00
- Ceviche a la copa 64.00
- Mariscos a la chalaca 60.00
- Ceviche Dos Texturas 63.00
- Ceviche frito 60.00
- Acevichado de pulpo al olivo 61.00



Cremas disponibles:

Ají (amarillo), Rocoto, Olivo, Verde, Blanca y Pimiento.

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



CHICHARRONES (CORVINA, MARISCOS & OTRAS CARNES)

CHICHARRONES TRADICIONALES

- Chicharrón de corvina 56.00
- Chicharrón mixto (corvina y mixtura de mariscos) 58.00
- Chicharrón de mixtura de mariscos (sólo mariscos) 58.00
- Chicharrón de cerdo con zarza criolla y yuca sancochada 52.00
- Chicharrón de pollo 45.00
- Jalea (corvina y mixtura de mariscos) 58.00
- Chicharrón de pulpo 58.00
- Chicharrón de langostinos 58.00
- Chicharrón de calamares 58.00
- Chicharrón de pulpa de cangrejo 68.00

CHICHARRONES DE CORVINA ACOMPANADOS DE SALSAS

- Chicharrón de corvina en salsa de champiñones 64.00
- Chicharrón de corvina en salsa de pulpo 64.00
- Chicharrón de corvina en salsa de langostinos 64.00
- Chicharrón de corvina en salsa de mariscos 64.00
- Chicharrón de corvina en salsa de calamares 64.00
- Chicharrón de corvina con otras salsas (**) 63.00

(**) Otras salsas: quattro formaggi, ajillo, vasca, espárragos, limón, vino blanco, hawaiana, a la menier, a la menier con alcaparras, chorrillana, napolitana.

CHICHARRONES DE MARISCOS ACOMPANADOS DE SALSAS

- Chicharrón de mariscos en salsa de champiñones 66.00
- Chicharrón de mariscos en salsa de mariscos 66.00
- Chicharrón de mariscos en salsa de langostinos 66.00
- Chicharrón de mariscos en salsa de pulpa de cangrejo 70.00
- Chicharrón de mariscos en salsa de calamares 66.00
- Chicharrón de mariscos con otras salsas (**) 64.00

(**) Otras salsas: quattro formaggi, ajillo, vasca, espárragos, limón, vino blanco, hawaiana, a la menier, a la menier con alcaparras, chorrillana, napolitana.

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



COCINA AL ESTILO DE LA CASA

LANGOSTINOS

- Langostinos Mister Berry 64.00
- Langostinos a la piedra 64.00
- Tacu tacu en salsa de langostinos 60.00
- Langostinos a la vasca 60.00
- Langostinos a la parrilla 60.00
- Langostinos al ajillo 60.00
- Langostinos al panko 60.00
- Langostinos en salsa agridulce 60.00
- Langostinos a la crema 60.00
- Langostinos BBQ 60.00

CALAMARES

- Calamares al oporto 68.00
- Calamares al coñac 68.00

PULPO

- Pulpo al olivo 56.00
- Pulpo a la parrilla 58.00

PICANTES & REVENTADOS

- Picante de langostinos 60.00
- Picante de conchas de abanico 60.00
- Picante de pulpo 60.00
- Picante marino 60.00
- Picante de pulpa de cangrejo 68.00
- Reventado de pulpa cangrejo 68.00
- Mariscos reventados (tomate y orégano) 58.00
- Mariscos saltados al pisco acholado 62.00

ADOBOS DE CERDO

- Adobo de cerdo con zarza criolla y yuca sancochada 50.00
- Adobo de cerdo con ají de huevos (papa sancochada y arroz) 50.00

MIXTURA DE MARISCOS

- Cau - cau marino 60.00
- Tacu seco de mariscos 60.00
- Tacu - tacu marino 60.00
- Tacu - tacu en salsa de mariscos 60.00

ATÚN

- Atún parrilla o plancha 66.00
- Tataki de atún 66.00
- Atún marinado (con guiso mariscos) 72.00

SALMÓN

- Salmón parrilla o plancha 66.00
- Salmón marinado (con guiso mariscos) 72.00
- Salmón a la menier 69.00
- Salmón a la menier con alcaparras 69.00





SARCAY



Casillero del Diabolo



CUYES, PATO & CABRITO

CABRITO AL ESTILO DE LA CASA

- Cabrito guisado c/ hueso (solo costilla) 47.00
- Cabrito guisado huando (deshuesado) 54.00
- Tacu tacu c/ cabrito guisado c/ hueso (solo costilla) 49.00
- Tacu tacu c/ cabrito guisado huando (deshuesado) 56.00

PATO AL ESTILO DE LA CASA

- Pato guisado (con hueso) 47.00
- Pato guisado huando (deshuesado) 54.00
- Arroz c/ pato (con hueso) 47.00
- Arroz c/ pato huando (deshuesado) 54.00
- Tacu tacu c/ pato guisado (con hueso) 49.00
- Tacu tacu c/ pato guisado huando (deshuesado) 56.00
- Pato Saltado 54.00

CUYES AL ESTILO DE LA CASA

- Cuy (1/2) frito o guisado 62.00
- Cuy entero frito o guisado 102.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero del Diabolo



ARROCES

ARROCES CON LOMO FINO DE RES, CORVINA & OTRAS CARNES

- Arroz con mariscos 58.00
- Arroz verde con mariscos 58.00
- Arroz chaufa de mariscos 58.00
- Arroz con langostinos 58.00
- Arroz chaufa de langostinos 58.00
- Arroz con conchas de abanico 58.00
- Arroz chaufa con conchas de abanico 58.00
- Arroz con choros 58.00
- Arroz con calamares 58.00
- Arroz con pulpo 58.00
- Arroz con corvina 58.00
- Arroz tapado criollo (res y cerdo) 65.00
- Arroz verde con cerdo en trozos 50.00
- Arroz amarillo con cerdo en trozos 50.00
- Arroz verde con lomo fino en trozos (res) 65.00
- Arroz amarillo con lomo fino en trozos (res) 65.00
- Arroz verde con pollo (filete de pollo a la plancha) 46.00
- Arroz amarillo con pollo (filete de pollo a la plancha) 46.00
- Arroz con champiñones 46.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero del Diabolo



RISOTTOS

RISOTTOS DE LA CASA

- Risotto piamontés 70.00
- Risotto en salsa de langostinos 64.00
- Risotto a la huancaína con langostinos 64.00
- Risotto sephia (calamares en su tinta) 64.00
- Risotto frutto di mare 64.00



RISOTTOS SÓLO CON SALSAS

- Risotto parmigiano 45.00
- Risotto a la huancaína 45.00
- Risotto a la fiorentina 45.00
- Risotto quattro formaggi 45.00
- Risotto pomodoro (tomate & albahaca) 45.00
- Risotto siciliano (alcachofas, jamón & pimientos) 45.00
- Risotto al ají seco 45.00
- Risotto milanés (vino blanco, tocino & azafrán) 45.00
- Risotto branco (vino blanco & mantequilla) 45.00



RISOTTOS CON SALSAS & OTRAS CARNES

- Risotto con salsa (**) & con corvina (plancha o parrilla) 65.00
- Risotto con salsa (**) & con cerdo (plancha o parrilla) 58.00
- Risotto con salsa (**) & con lomo fino a la plancha (res) 70.00
- Risotto con salsa (**) & con sábana de lomo fino a la plancha (res) 70.00
- Risotto con salsa (**) & con sábana de lomo fino al panko (res) 70.00
- Risotto con salsa (**) & con atún (plancha o parrilla) 76.00
- Risotto con salsa (**) & con salmón (plancha o parrilla) 76.00
- Risotto con salsa (**) & con suprema o milanesa de pollo 55.00
- Risotto con salsa (**) & con filete de pollo a la plancha 55.00

(**) Risotto en salsa de: huancaína, verde, Alfredo, pesto, parmigiano, fiorentina, quattro formaggi, pomodoro, al ají seco, milanés, branco.



SARCAY



Casillero
del
Diablo



PASTAS CASERAS (TALLARINES & TAGLIATELLES)

PASTAS CASERAS SÓLO CON SALSAS

• Pasta casera a la huancaína	36.00
• Pasta casera en salsa al pesto	36.00
• Pasta casera en salsa verde	36.00
• Pasta casera a lo Alfredo	39.00
• Pasta casera a la napolitana	36.00
• Pasta casera parmiggiana	38.00
• Pasta casera a la fiorentina	38.00
• Pasta casera quattro formaggi	40.00
• Pasta casera pomodoro	36.00
• Pasta casera al aji seco	37.00
• Pasta casera al estilo milanés	38.00
• Pasta casera al estilo branco	36.00
• Pasta casera a la crema con champiñones (con salsa blanca)	46.00

PASTAS CASERAS SALTADAS

• Pasta casera saltada con champiñones	48.00
• Pasta casera saltada con langostinos	62.00
• Pasta casera saltada con verduras y langostinos	62.00
• Pasta casera saltada con mariscos	62.00
• Pasta casera saltada con conchas de abanico	62.00
• Pasta casera saltada con lomo fino de res	70.00
• Pasta casera saltada con cerdo	55.00
• Pasta casera saltada con pollo	46.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



PASTAS CASERAS (TALLARINES & TAGLIATELLES)

PASTAS CASERAS CON SALSAS & CON MARISCOS

- Pasta casera Squalo's 62.00
- Pasta casera en salsa de langostinos 62.00
- Pasta casera en salsa de mariscos 62.00
- Pasta casera a la crema con champiñones y langostinos 62.00
- Pasta casera a lo Alfredo con langostinos 62.00
- Pasta casera a la huancaína con langostinos 62.00
- Pasta casera marinada (mariscos entomatados) 62.00

PASTAS CASERAS CON SALSAS & OTRAS CARNES

- Pasta casera marinada (mariscos entomatados) con corvina (plancha o parrilla) 70.00
- Pasta casera marinada (mariscos entomatados) con atún (plancha o parrilla) 74.00
- Pasta casera marinada (mariscos entomatados) con salmón (plancha o parrilla) 76.00
- Pasta casera a la finocceto (corvina, verduras & aceite de oliva) 66.00
- Pasta casera a la francesa saltados (con corvina & salsa blanca) 66.00
- Pasta casera con salsa (**) & con suprema o milanesa de pollo 52.00
- Pasta casera con salsa (**) & con filete de pollo a la plancha 49.00
- Pasta casera con salsa (**) & con lomo fino de res a la plancha 70.00
- Pasta casera con salsa (**) & con lomo fino saltado (res) 70.00
- Pasta casera con salsa (**) & con sábana de lomo fino (res) a la plancha 70.00
- Pasta casera con salsa (**) & con sábana de lomo fino (res) al panko 70.00
- Pasta casera con salsa (**) & con cerdo a la plancha 56.00
- Pasta casera con salsa (**) & con sábana de cerdo a la plancha 56.00
- Pasta casera con salsa (**) & con corvina (plancha o parrilla) 66.00
- Pasta casera con salsa (**) & con atún (plancha o parrilla) 72.00
- Pasta casera con salsa (**) & con salmón (plancha o parrilla) 72.00

(**) Pasta casera con salsa de: huancaína, pesto, salsa verde, Alfredo, napolitana, parmigiano, fiorentina, quattro formaggi, pomodoro, al aji seco, milanés, blanco.



SARCAY



Casillero
del
Diablo



RAVIOLES

RAVIOLES SÓLO CON SALSAS

- Raviolos a la huancaína 40.00
- Raviolos en salsa verde 40.00
- Raviolos al pesto 40.00
- Raviolos a lo Alfredo 40.00
- Raviolos a la napolitana 40.00
- Raviolos a la fiorentina 40.00
- Raviolos parmigiano 40.00
- Raviolos quattro formaggi 40.00
- Raviolos pomodoro 40.00
- Raviolos al aji seco 40.00
- Raviolos con salsa estilo milanés 40.00
- Raviolos al estilo branco 40.00
- Raviolos en salsa de champiñones 55.00



RAVIOLES ACOMPAÑADOS CON MARISCOS

- Raviolos en salsa de langostinos 64.00
- Raviolos marinados (mariscos entomatados) 62.00
- Raviolos frutto di mare 64.00

RAVIOLES CON SALSAS & OTRAS CARNES

- Raviolos con salsa (**) & con lomo fino (res) a la plancha 73.00
- Raviolos con salsa (**) & con sábana de lomo fino (res) a la plancha 73.00
- Raviolos con salsa (**) & con sábana de lomo fino (res) al panko 73.00
- Raviolos con salsa (**) & con atún (plancha o parrilla) 75.00
- Raviolos con salsa (**) & con salmón (plancha o parrilla) 75.00
- Raviolos con salsa (**) & con suprema o milanesa de pollo 55.00
- Raviolos con salsa (**) & con filete de pollo a la plancha 51.00

(**) Raviolos con salsa: huancaína, pesto, salsa verde, Alfredo, napolitana, parmigiano, fiorentina, quattro formaggi, pomodoro, al aji seco, milanés, branco.



SARCAY



Casillero del Diablo



CORVINA

PLATOS TRADICIONALES CON CORVINA

- Corvina a la parrilla 58.00
- Corvina a la plancha 58.00
- Corvina frita o arrebozada 58.00
- Corvina a lo macho 64.00
- Corvina saltada criolla 62.00
- Corvina saltada a la plancha 62.00
- Corvina al panko 62.00
- Corvina a la chorrillana 62.00

PLATOS INTERNACIONALES/ FUSION CON CORVINA

- Corvina a la menier 62.00
- Corvina ala menier con alcaparras 62.00
- Corvina a la plancha con finas hierbas 62.00
- Corvina al vapor con finas hierbas 62.00
- Corvina a la mozzarella 62.00
- Corvina a la campesina 62.00
- Corvina quattro formaggi 62.00
- Corvina a la cubana 62.00
- Corvina a la pizzaiola 62.00
- Corvina santa (crema de pimientos) 62.00
- Corvina al frigo 62.00

ALGUNOS PLATOS DE CORVINA ACOMPAÑADA DE OTRAS SALSAS

- Corvina en salsa de pulpo 64.00
- Corvina en salsa de calamares 64.00
- Corvina en salsa de langostinos 64.00
- Corvina en salsa de mariscos 64.00
- Corvina en salsa de champiñones 64.00
- Corvina en salsa de almendras 62.00
- Corvina a la pimienta (en salsa o espolvoreada) 62.00
- Corvina en salsa tropical (carambola y fresa) 62.00
- Corvina en salsa fiorentina 62.00
- Corvina en salsa de alcachofas 62.00
- Corvina en salsa agridulce (maracuyá) 62.00
- Corvina en salsa de vino blanco 62.00
- Corvina en salsa napolitana 62.00
- Corvina en salsa ajillo 62.00
- Corvina en salsa de mostaza 62.00
- Corvina a la vasca 62.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



LOMO FINO DE RES

PLATOS NACIONALES & FUSIÓN CON LOMO FINO DE RES

- Lomo fino saltado 65.00
- Lomo fino a lo macho 70.00
- Lomo fino al panko 68.00
- Lomo fino a lo pobre 70.00
- Lomo a la plancha 66.00
- Filet mignon (medallón) 66.00
- Lomo fino a lo cordon bleu 68.00
- Lomo fino quattro formaggi 68.00
- Lomo fino a la bbq 68.00
- Lomo fino a la hawaiana 68.00
- Lomo fino a la cubana 68.00
- Lomo fino al vino tinto 68.00
- Lomo fino al jugo 68.00
- Lomo fino a la chorrillana 68.00
- Lomo fino al jerez y hongos 68.00
- Lomo fino al campo (verduras) 68.00
- Lomo fino a la maitre d' hotel 68.00



ALGUNOS PLATOS DE LOMO FINO DE RES ACOMPAÑADO DE OTRAS SALSAS

- Filet mignon salsa de champiñones 70.00
- A la plancha c/ salsa d' champiñones 70.00
- Lomo fino en salsa de mariscos 70.00
- Lomo fino en salsa de pulpo 70.00
- Lomo fino en salsa de calamares 70.00
- Lomo fino en salsa de langostinos 70.00
- Lomo fino en salsa de alcachofas 68.00
- Lomo fino en salsa verde 68.00
- Lomo fino en salsa capresse 68.00
- Lomo fino en salsa fiorentina 68.00
- Lomo fino a la pimienta 68.00
(en salsa o espolvoreada)



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo

Heineken®



**CERDO
(LOMO FINO)**

**PLATOS NACIONALES & FUSIÓN
CON LOMO FINO DE CERDO**

- Cerdo saltado al estilo de la casa 50.00
- Filet mignon de cerdo 50.00
- Cerdo al panko 52.00
- Cerdo a lo cordon bleu 52.00
- Cerdo quattro formaggi 52.00
- Cerdo a la bbq 52.00
- Cerdo a la hawaiana 52.00
- Cerdo a la cubana 52.00
- Cerdo al vino tinto 52.00
- Cerdo al jugo 52.00
- Cerdo a la chorrillana 52.00
- Cerdo al jerez y hongos 52.00
- Cerdo al campo 52.00
- Cerdo a la maitre d' hotel 52.00
- Cerdo a lo pobre 55.00
- Cerdo a lo macho 55.00

**ALGUNOS PLATOS CON CERDO
ACOMPANADOS CON DISTINTAS
SALSAS**

- Filet mignon salsa de champiñones 55.00
- Cerdo en salsa de champiñones 55.00
- Cerdo en salsa pimienta 52.00
- Cerdo en salsa de mariscos 55.00
- Cerdo en salsa de pulpo 55.00
- Cerdo en salsa de calamares 55.00
- Cerdo en salsa de langostinos 55.00
- Cerdo en salsa verde 52.00
- Cerdo en salsa capresse (salsa rosé) 52.00
- Cerdo en salsa fiorentina 52.00
- Cerdo en salsa de alcachofas 52.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero del Diablo



POLLO

(PRESA, FILETE DE PECHO & PIERNA)

PLATOS NACIONALES & FUSIÓN A BASE DE FILETE DE POLLO

- Filete de pollo a la plancha 43.00
- Pollo saltado 45.00
- Filete de pollo a la chorrillana 46.00
- Chicharrón de pollo 45.00
- Cordon bleu de pollo 47.00
- Filete de pollo a la hawaiana 46.00
- Filete de pollo a la bbq 46.00
- Filete de pollo al jerez 48.00
- Filete de pollo quattro formaggi 46.00
- Filete de pollo a la maryland 46.00



OTROS PLATOS CON POLLO ACOMPAÑADOS CON DISTINTAS SALSAS

- Filete de pollo en salsa de mariscos 51.00
- Filete de pollo en salsa de langostinos 51.00
- Filete de pollo en salsa de calamares 51.00
- Filete de pollo en salsa de pulpo 51.00
- Filete de pollo en salsa de champiñones 51.00
- Filete de pollo en salsa de espárragos 48.00
- Filete de pollo en salsa de madera (hongos) 49.00
- Filete de pollo en salsa fiorentina 49.00



MILANESA & SUPREMA

- Suprema o milanesa de pollo 48.00
- Suprema o milanesa a la campesina 51.00
- Suprema o milanesa a la napolitana 51.00
- Suprema o milanesa en salsa de champiñones 54.00
- Suprema o milanesa en salsa de mariscos 56.00



(**) Pasta casera en salsa de: huancaína, verde, al pesto, y Alfredo.
(***) consultar variedad de relleno de los ravioles.

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



PORCIONES (CONTORNOS & SALSAS)

CONTORNOS

- Arroz blanco 8.00
- Arroz verde 10.00
- Arroz amarillo 10.00
- Arroz con choclo 10.00
- Papas fritas 12.00
- Papas doradas 9.00
- Papas sancochadas 9.00
- Puré de papas 14.00
- Yucas sancochadas 10.00
- Yucas fritas 12.00
- Platanos fritos 10.00
- Camotes sancochados 10.00
- Camotes glaceados 14.00
- Menestra (frijol) 14.00
- Tacu tacu (solo) 14.00
- 1/2 Tacu (como reemplazo de guarniciones) 7.00
- Choclo desgranado 11.00
- Complemento de tiradito 14.00
- Aceitunas negras 9.00
- Galletas de soda 7.00
- Huevos fritos (2) 8.00

SALSAS

- Crema huancaína 12.00
- Crema ocopa 12.00
- Salsa tártara 10.00
- Crema de tiradito 12.00
- Zarza criolla 10.00
- Salsa de mariscos 28.00
- Salsa de champiñones 25.00
- Salsa de alcachofas 20.00
- Salsa quattro formaggi 20.00
- Queso parmesano 20.00
- Salsa golf 8.00
- Mayonesa de la casa 8.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



POSTRES

BOLAS DE HELADO & OTROS POSTRES

- Queso helado Arequipeño 14.00
- Copa de helado (x 1 bola) 10.00
- Copa de helado (x 2 bolas) 14.00
- Copa de helado (x 3 bolas) 18.00
- Copa de helado (x 4 bolas) 22.00
- Ensalada de frutas 19.00
- Duraznos en almíbar 19.00
- Milkshakes 19.00
- Piña en cuadrillos con azúcar 15.00
- Porción de torta 12.00
- Panqueque c/ majar 14.00
- Panqueque c/ mermelada 13.00
- Panqueque c/ majar y helado 20.00

COPAS DE HELADO

- Copa MELBA (c/ duraznos) 30.00
- Copa VENNETTO (c/ fudge y amaretto) 30.00
- Copa ROMANO (c/ ensalada de frutas) 30.00



