



MENÚ



La Nuestra

REINVENCIÓNES DE BACO

PACHAMANCA **T**

(Domingos o a pedido con 24 horas de anticipación)

Asado de tira, cordero, pollito bebé y panceta de cerdo aderezados con hierbas andinas cocidas bajo cenizas y carbón. Servido con sabrosas papas nativas, oca, mashua, camote, choclo y habas, acompañado con salsa capchi de la casa.

T-BONE A LO POBRE

350 g de t-bone angus, servido con plátano bellaco asado, huevo de corral, arroz con choclo y papas fritas amarillas.

SABANA ANGUS CON TALLARINES VERDES

400 g de sábana apanada Angus, acompañado de tallarines verdes y queso paría.

OPCIONAL DE LOMO FINO A S/. 60.00

LOMO SALTADO ANGUS

Puede pedirlo montado.

OPCIONAL DE LOMO FINO A S/. 45.00

COSTILLAR DE CERDO AMERICANO EN SALSA BBQ

Costillas de cerdo americano Premium en exquisita salsa BBQ con un toque de ají amazónico, acompañado de papas nativas al horno y sour cream.

CUY CONFITADO CON PAPITA NATIVA Y CAPCHI

Crocante y delicado cuy confitado en 2 tiempos, en aceites aromatizados para conseguir un único sabor, acompañado de papas andinas y capchi.

T Solo en temporada, consultar.



ROCOTO RELLENO C/ PASTEL DE PAPA NATIVA

Rocoto relleno con lomo fino, huevo, aceitunas negras, pomodoro casero y gratinado con queso andino acompañado de un pastel de papas nativas.

LOMO A LA PIMIENTA MIGNONETTE

Imponente medallón de lomo fino en una deliciosa salsa de pimienta mignonette, acompañado de puré de papa, compota de cebolla y una fresca ensaladita de arúgula.

SALMON EN SALSA DE ALCAPARRAS Y PURE DE ALCACHOFA

Salmón a la parrilla, con cebolla caramelizada en salsa de alcaparras acompañado de un exquisito puré de alcachofas.

OSSOBUCO AL FUNGHI

Nuestro ossobuco se prepara con una cocción de 4 horas al horno para conseguir la carne más tierna, bañados en reducción de hongos funghi y shitake, acompañado de fetuccine a la crema.

COSTILLAR DE CORDERO EN SALSA DE MENTA

Acompañado con puré y una ligera salsa de menta.

HAMBURGUESA ANGUS PRIDE

(250 g) En pan con lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y papas al hilo, acompañado con papas fritas amarillas.

Adicionales: queso cheddar, tocino, huevo, champiñones.(S/. 4.00 x adicional).



Entradas y Piqueos

ALCACHOFA GRATINADA

Suculentas alcachofas ahumadas en salsa de albahaca, panceta ahumada y champiñones, acompañado de tostaditas al natural.

VERDURAS A LA PARRILLA

Espárragos, alcachofa, zucchini, berenjena, cebolla blanca, pimientos verdes, pimientos rojos y champiñones.

CHAMPIÑONES A LOS 4 QUESOS

Salteados y flambeados al vino, rellenos de salsa de quesos acompañado de cebolla caramelizada y gratinados a la pamesana.

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Champiñones salteados con ajos, vino blanco, pamesano y nuestro toque especial.

PROVOLETA CHARACATA

Delicioso dúo de quesos arequipeños derretidos a la parrilla con trozos de chorizo parrillero y tostaditas al natural.

CARPACCIO DE LOMO

Delicados cortes de lomo fino ligeramente aliñados con limón, sal, pamesano, aceite de oliva, vinagreta balsámica y una ensaladita de arúgula.

WATIA DE TUBERCULOS ANDINOS



Degustación de mashua, ocas y papas nativas acompañadas del original ají capchi.

 Solo en temporada, consultar.



CEVICHE DE CHAMPIÑONES

Selección de frescos champiñones sazonados con limones y servidos con una generosa porción de camotes glaseados y choclos desgranados.

Ensaladas

ENSALADA BACO & VACA

Mix de lechugas, tomates confitados, palmitos, escamas de parmesano, crutones y aderezo Caesar's.

ENSALADA CAPRESE CON PALTA

Escalonado de tomate, mozzarella, albahaca y palta, aliñada con una deliciosa vinagreta aromatizada.

ENSALADA DE LA ABUELA

Mix de lechugas, tomates, zanahoria, tocino crocante, huevo, palta y vinagreta de mostaza.

ENSALADA PARRILLERA



Mix de lechugas, tomates, aros de cebolla blanca, apio y palta con vinagreta de la casa.



A la Parrilla

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE RES

Con papas doradas y choclo.

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE POLLO

Con papas doradas y choclo.

CHINCHULINES

MOLLEJAS DE RES

RIÑONES

MORCILLAS

CHORIZOS

CHAMPIÑONES A LA PARRILLA

Marinados con chimichurri de la casa.

PORTOBELLO A LA PARRILLA

Marinados con chimichurri de la casa.

PARRILLA DE ACHURAS BACO Y VACA

Deliciosas achuras estilo argentino, molleja de res, riñón, chinchulines, chorizos, morcilla en salsa perejil, corazón de res y de pollo y chimichurri de la casa.



Carnes a la Parrilla

(ACOMPAÑADO DE UNA GUARNICIÓN, EXCEPTO *)

WAGYU

Esta sabrosa carne es una gran fuente de vitaminas, nutrientes y grasas insaturadas de bajos niveles de colesterol. Su alto aporte de Omega 3 y 6, ayudan a evitar posibles problemas cardiovasculares, la artritis y el alzheimer, entre otras enfermedades. (Dr. Tim Crowe, Deakin University)

ASADO DE TIRA CON HUESO

ENTRAÑA

AMERICANAS: Angus Pride Premium

BABY BEEF

BIFE ANGOSTO

ASADO DE TIRA SIN HUESO

ENTRAÑA

PICANHA

ASADO DE TIRA CON HUESO

T – BONE

BABY BEEF CON HUESO DE 1 KILO*

DEGUSTACION DE CARNES AMERICANAS ANGUS PRIDE PREMIUM*

Jugosos cortes de baby beef, entraña, picanha y asado de tira.



OTROS CORTES:

BABY BEEF ARGENTINO

BIFE DE CHORIZO ARGENTINO

CUADRIL DE LOMO

LOMO FINO

SALMÓN A LA PARRILLA

POLLO DESHUESADO (pierna o pechuga)



Pastas y Pizzas

PIZZA BACO Y VACA

Base de masa delgada y crocante, salsa pomodoro de la casa, queso andino, láminas de asado de tira a la parrilla, chorizo, cebollas en aro salteadas, huevos de codorniz y frescas hojitas de arúgulas silvestres.

PIZZA VEGGIE

Base de masa delgada y crocante, salsa de tomate, mozzarella andina, champiñones frescos, mix de aceitunas, cebollas, pimientos y espárragos.

LASAGNA VEGETARIANA

Láminas de pasta italiana rellenas de zucchini, alcachofas ahumadas a la parrilla, y una salsa de hongos silvestres gratinado con variedad de quesos selectos.

RAVIOLES DE CARNE ESTOFADA ANGUS A LA MANTEQUILLA

Una pasta delgada, rellenas de estofado Angus Pride y bañado en una salsa ligera de vino blanco, mantequilla y hojas de salvia.

RIGATTONI CON PANCETA AHUMADA

Rigattoni en salsa de ajos, con panceta ahumada, champiñones frescos y tomates bebé.

FETTUCCINE A LA CARHUACHANA

Deliciosa pasta italiana a la carbonara con nuestra exquisita salchicha huachana.



Menú Kids

(SÓLO PARA NIÑOS)

PLATO DE FONDO A ELEGIR + VASO DE
CHICHA MORADA + SORPRESA

CHICHARRON BACO Y VACA AL PANKO C/ PAPAS FRITAS

Crocantes dados de filete de pollo con aderezo de la casa y empanizados en panko acompañado de papas amarillas frita y mayonesa de la casa.

CHEESEBURGER DE ENTRAÑA ANGUS

Deliciosa hamburguesa de entraña americana a la parrilla con queso fundido en un calentito pan grillado, acompañado con crujientes papitas fritas.

FETTUCCINE A LO ALFREDO

Fina pasta italiana con una cremosa salsa blanca aderezados con laurel, nuez moscada, abundante queso parmesano y jamón inglés.



Guarniciones

PASTEL DE PAPAS ANDINAS

VERDURAS A LA PARRILLA 1/2 PORCIÓN

ENSALADA PARRILLERA

PAPAS (fritas, al horno, doradas, puré)

CHOCLO A LA PARRILLA

PAPAS 1/2 PORCIÓN (fritas, doradas)

ENSALADA PARRILLERA 1/2 PORCIÓN

ARROZ CON CHOCLO

CANASTA DE PANES, MANTEQUILLA Y SALSAS: