

¡Chaxras! Se compromete más con el medio ambiente y para esta ocasión a realizado una alianza con los productores orgánicos de la cuenca del río Lurín los cuales nos abastecen de gran parte de nuestros insumos, tales como patos, pollos, cuy, verduras, frutas, tubérculos, lácteos, cereales etc.

{ PARA ENTRETENERSE }

Rollitos de Cuy Orgánico 36

¡Los Crocantes! Al aroma de pachamanca, con huancaína al batán, cremoso de frejoles negros y brotes del huerto.

Papas Nativas Salseras 36

¡El Trío! Con salsa chaXras, huancaína y rocoto al batán, quinua orgánica, tomate confitado y huevo de codorniz.

Tiradito de Champiñones 36

¡El Fresco! Al aroma de ají amarillo, rabanitos laminados, choclo serrano, cushuro del altiplano y cancha tostada.

Chori ChaXras Artesanos 38

¡El Parrillero! De pollo con champiñones y de ternera a las finas hierbas, con chutney de piña y alioli del huerto más tostas crocantes.

Ensalada del Campo 28

¡La Orgánica! Lechugas orgánicas, tomates, huevo de codorniz, papas nativas, queso fresco, zanahorias, choclo, quinua y vinagreta de yogurt con chía.

Empanaditas Atrevidas 36

¡Las Imperdibles! Rellenas de chanco al palo al aroma de BBQ casero, queso de los andes y salsa de ají amarillo, mostaza y hierbas del huerto.

Pastel de Choclo a los 3 Quesos 38

¡El Cremoso! Relleno de cebolla caramelizada y estofado de hongos, gratinado a los quesos en horno de barro y arúgulas silvestres.

{ PARA SEGUIRLA }

Entraña a la Parrilla 75

¡La Imponente! Certified Angus Beef a las brasas con sal de Maras, acompañada de graten de papas y verduras del campo, arroz con choclo y espárragos parrilleros.

Raviolones Vegetarianos 48

¡Los Caseros! De Loche Pomac y queso paria, con crema de champiñones y hongos de marayhuaca más brotes del huerto.

De la Selva su Paiche 52

¡El Amazónico! A la parrilla de pastel de papas y verduras del campo estofado de espárragos y champiñones.

Pollo BB al Cilindro 46

¡El Ahumado! Medio pollo al aroma de algarrobo, acompañado de ensalada del huerto con tubérculos crocantes.

Arroz Meloso Vegetariano 🌱 46

¡El Fabuloso! Con hongos de porcón, champiñones, tomates deshidratados y salteado de verduritas orgánicas al wok.

Asado de Tira a la Olla 56

¡El Jugoso! Entomatado, cocido en olla de barro y sellado en parrilla con ravioles caseros de Loche Pomac y queso paria.

El Chanco al Palo 56

¡El Sensacional! Chanchito cocido en brasas por 5 horas, acompañado de arroz meloso de hongos de porcón, con tomate deshidratado y chutney de piña.

{ PARA ACOMPAÑAR }

| | |
|---|----|
| Porción de arroz con choclo | 10 |
| Mixtura de tubérculos crocantes nativos | 10 |
| Ensalada orgánica del huerto (personal) | 10 |
| Parrillón de Verduras (personal) | 16 |
| Canasta de pancitos a la leña | 10 |

{ PARA TERMINARLA }

Choco Andino 22

¡El Saludable! Cremoso de chocolate orgánico al 70%, bizcochuelo, granola andina, plátanos deshidratados acompañado de Queso helado.

Picarones rellenos de Membrillo 22

¡Para los valientes! Aros de membrillo hechos picarón, acompañados de miel de chancaca y helado de vainilla.

Volcán de lucuma 22

¡El Increíble! Bizcochuelo húmedo al aroma de lúcuma con cacao al 64% y su helado más.

Picarones Clásicos 20

Vaso de Helados Artesanales con salsa de Chocolate 12

{ PARA EL FUTURO }

MENÚ DE NIÑOS

Con vaso de chicha y galletón casero o vaso de helado 28

- Un cuarto de pollito BB al cilindro
- Nuggets artesanales empanizados con hojuelas de quinua y quiwicha
Acompañados con mix de papas y camote crocante.

{Nuestro menú de niños, es sólo para nuestros pequeños}

*Carta impresa en papel ecológico, 100% reciclado
No cobramos servicios, ¡Arriba las PROPINAS!

