

Locos x el Asado

LIMA

Cada experiencia en Locos x el Asado – Lima inicia con un gesto sencillo pero poderoso: un buen coctel. Hemos creado esta selección de aperitivos para abrir el apetito con equilibrio, frescura y carácter. Inspirados en los ingredientes que amamos, estos cocteles son la antesala perfecta a una vivencia pensada para disfrutar sin prisa, con los cinco sentidos.

TRAGOS DE AUTOR

Fuego de Oro – Pisco Viñas de Oro, jugo de piña braseada, limón, canela molida <i>Golden Fire - Viñas de Oro pisco, grilled pineapple juice, lemon, cinamon</i>	S/ 30.00
El Spritz del Laucha – Hugo B4 , prosecco, limón, agua con gas <i>Laucha's Spritz- Hugo B4 , prosecco, lemon, sparkling water</i>	S/ 35.00
Frescura de los Andes – toronjil, gin, Hugo B4, jarabe de goma, prosecco <i>Andean Breeze – lemon bal, gin, Hugo B4, syrup, prosecco</i>	S/ 34.00
Tonkax – Pisco Viñas de Oro, bergamota, limón, jarabe de haba tonka, tónica <i>Tonkax - Viñas de Oro pisco, bergamot, lemon, haba tonka syrup, tonic water</i>	S/ 35.00
Carnivoro – vodka, licor 43, jarabe de goma, maracuyá, agua tónica <i>Carnivore – vodka, licor 43, syrup, passion fruit, tonic water</i>	S/ 30.00
Locos Colada – ron, licor de banana, zumo de piña y de naranja, leche de coco <i>Locos Colada – rum, banana liquor, pineapple and orange juice, coconut milk</i>	S/ 35.00

Por favor avisar a tu mesero/a si tienes alguna restricción alimentaria
Please inform your waitress of any food restrictions

EMPANADAS

Empanada de Carne – con salsa yagua <i>Beef empanada with Yagua Sauce (fresh tomato and rocoto pepper sauce)</i>	S/ 23.00
Empanada de Provoleta – provoleta, tomate deshidratado, albahaca <i>Provoleta empanada – provolone, sun-dried tomatoes, basil and yagua sauce</i>	S/ 23.00
Empanada de Matambre de cerdo a la Pizza – salsa de tomate, queso mozzarella, salsa marinara <i>Pork flank empanada –tomato sauce, mozzarella, marinara sauce</i>	S/ 25.00

ENTRADAS

Tabla de quesos – parmesano 24, grana padano, pecorino sardo, queso crema con chives, dulce de membrillo, tostadas, fruta de estación y tapenade de aceituna. S/ 75.00

Tortilla de papa S/ 22.00
Spanish Potato omelette with eggs and onions

Vitel Tone – lomo, salsa de atún, mayonesa, alcaparras, huevo curado, chicharron de aji limo S/ 49.00
Vitelo Tonnato – sirloin, tuna, mayonnaise and capers sauce, cured egg, chili chicharron

Croquetas de osobuco – croqueta de osobuco con queso, salsa arrabiata S/ 28.00
Ossobuco croquettes - ossobuco croquette filled with cheese, arriabata sauce (tomato, chili and garlic)

Buñuelos de Acelga – buñuelo de acelga, sweet chili S/ 26.00
Swiss chard fritters – swiss chard fritters with sweet chili sauce

Provoleta asada – provoleta, orégano S/ 65.00
Grilled provolone – provolone, oregano

Chistorra y Provoleta – provoleta, chistorra, orégano S/ 48.00
Chistorra and Provolone – provolone, chistorra sausage, oregano

Servicio de Pan Adicional, pan de masa madre y mantequilla de tuetano S/ 10.00
Additional service of sourdough bread with bone marrow butter

ASADO

Chorizo (unidad) – puro cerdo S/21.00
Single pork chorizo

Morcilla (unidad) S/ 24.00
Single blood sausage

Mollejas – servidas con limón S/ 35.00
Roasted beef sweatbreads, served with lemons

Matrimonio- chorizo,morcilla S/ 38.00
Marriage (pork chorizo,blood sausage)

Achuras y embutidos – chorizo, morcilla, molleja y chinchulín S/ 62.00
Achuras and sausages – pork chorizo, blood sausage, beef sweatbreads and chitterlings

CORTES

ARGENTINA

Bife de Chorizo 400 grms. S/ 120.00
Sirloin steak 400 grms,

Ojo de Bife 400 grms S/ 145.00
Ribeye steak 400 gtms

Entraña 500 grms. S/ 145.00
Skirt steak 500 grms

Lomo Fino 500 grms S/ 120.00
Tenderloin 500 grms

Media porción Entraña 350 grms. S/ 110.00
Half portion of Skirt steak 350 grms

Vacío 600 grms S/ 140.00
Flank 600 grms

USA CERTIFIED ANGUS BEEF



Bife Angosto CAB 500 grms. S/ 190.00
CAB Sirloin steak 500 grms

Bife Ancho CAB 500 grms. S/ 225.00
CAB Ribeye Steak 500 grms

Entraña CAB 500 grms. S/ 235.00
CAB Skirt steak 500 grms

Media porción Entraña CAB 350 grms. S/ 150.00
Half portion of CAB Skirt steak 350 grms

Flat Iron CAB 700 grms. S/ 280.00
CAB Flat Iron 700 grms.

Vacio Americano CAB 600 grms S/ 200.00
CAB Flank 600 grms

Media porción Vacio CAB 350 grms S/ 125.00
Half portion of CAB Flank 350 grms

Asado de Tira con Hueso CAB 500 grms S/ 155.00
CAB Short ribs 500 grms

Picana 500 grms S/ 120.00
CAB Top sirloin 500 grms

CORTES ESPECIALES

Tomahawk x Kilo S/ 400.00

T-Bone madurado x 25 días S/ 350.00
Dry aged T-Bone x kilo

AVES

Pollo Bb 800 grms guarnición a elección (ensalada mixta o papas fritas) S/ 75.00

Chicken Bb 800 grms *choice of side (french fries or mix salad)*

SELECCION DEL ASADOR

6 Mini empanadas de carne, 1 mix de achuras, 1 matrimonio, 1 provoleta con chistorra, 0.500 gr de entraña argentina, 0.600 gr vacio argentino, 0.500 gr de bife de chorizo, 0.500 gr de asado de tira, 1 morron al ajillo, 1 papas provenzal y 1 espinaca a la crema.

S/ 780.00

CLASICO

Las milanesas con guarnición a elección: papas fritas, pure de papas o ensalada mixta
Breaded beef served with your choice of side: french fries, mashed potatoes or mix salad

Milanesa napolitana – cuadril, salsa de tomate, queso gratinado S/ 92.00
Breaded beef steak with tomato sauce and gratin cheese

Milanesa de cuadril S/ 80.00
Breaded beef steak served with lemons

Milanesa a caballo – cuadril, dos huevos fritos S/ 80.00
A caballo breaded beef steak served with two fried eggs

Matambrito a la pizza – matambre de cerdo a la pizza S/ 90.00
Pork flank steak on pizza – pork flank steak with tomato sauce and gratin cheese

Matambrito al limón – matambre de cerdo con limón S/ 74.00
Pork flank steak with lemon

GUARNIS

Papas fritas S/ 22.00
French fries made with peruvian yellow potatoes

Papas fritas trufadas S/ 25.00
French fries topped with truffle oil, parmesan cheese and parsley

Papas fritas provenzal – con ajo y perejil S/ 23.00
French fries topped with provenzal seasoning (garlic and parsley)

Pure de Papas S/ 18.00
Mashed potatoes

Pure de Papas con Queso S/ 25.00
Mashed potatoes with cheese

Espinacas a la crema – espinacas, crema, queso gratinado S/ 33.00
Creamed spinach – spinach, cream and grilled cheese

Arroz con Choclo S/ 15.00
Rice with peruvian corn and butter

Morrones al ajillo – morrón asado, ajo S/ 18.00
Roasted bell pepper with garlic

Hongos a la Provenzal – mixtura de hongos, oliva, ajo y hierbas S/ 30.00
Mix of cremini, portobello and oyster mushrooms sauteed with olive oil, garlic and herbs

ENSALADAS

Ensalada locos – verdes, roquefort, peras y pecanas garrapiñada S/ 38.00
Locos Salad – salad of greens, roquefort, pears and sweet pecans

Ensalada mixta – mix de verdes, tomate, cebolla, zanahoria y palta S/ 27.00
Mix salad – greens, tomato, onion, carrot and avocado

Ensalada Rucula y Parmesano - rúcula, parmesano S/ 35.00
Arugula and parmesan cheese salad with balsamic vinegar dressing

Ensalada Rusa- papa, arveja, zanahoria, huevo, mayonesa, perejil S/ 27.00
Russian salad – potato, carrot, pea, egg and parsley

Ensalada del Campo- mix de lechuga, huevo, pimiento, choclo palta y pollo S/ 45.00
farm salad – mix lettuce, egg, pepper, corn, avocado and chicken

POSTRES

Flan - con dulce de leche y crema S/ 22.00
Flan – with dulce de leche and cream

Panqueque - relleno de dulce de leche S/ 32.00
Two crepes filled with Argentinian dulce de leche

Churros – churro, helado de vainilla, salsa de dulce de leche S/ 35.00
Churros – churro, vanilla ice cream, dulce de leche sauce

Tarta de Queso – tarta vasca de queso S/ 40.00
Basque Cheesecake

Crocante de Manzana – manzanas horneadas, crumble, helado de vainilla S/ 30.00
Apple crumble – warm baked apples, crunchy crumble, vanilla ice cream

El ultimo bocado – tibio de chocolate, helado de vainilla, crocante de maní S/ 35.00
The last bite – warm chocolate dessert with vanilla icecream and peanut crumble

Bocha de Helado – vainilla, pistaccio (mas 3 soles)
Scoop of ice cream – Vanillapistaccio (plus 3 soles)

S/ 15.00

CAFETERIA

Infusiones – anís, manzanilla, menta
Infusions – anís, chamomile, mint

S/ 8.00

Café Espresso
Espresso coffee

S/ 8.00

Café Lungo
Lungo coffee

S/ 8.00

BEBIDAS sin alcohol

Agua Munay – con/sin gas
Water – sparkling/still

S/ 12.50

Gaseosas
Sodas

S/ 9.50

Limonada/Maracuya
Lemonade or Passion Fruit

S/ 15.00

Limonada de Hierbaluisa
Lemongrass Lemonade

S/ 15.00

Jamaica Passion - Infusion de Jamaica, Limon, Maracuya, Jarabe
Jamaica Passion – Hibiscus infusion, lemon, passion fruit, syrup.

S/ 22.00

Ginger Lemon - Limon, fresas, ginger ale, agua con gas
Ginger Lemon– Lemon, strawberries, ginger ale, sparkling water

S/ 22.00

Citrus Punch - Limon, naranja, pink soda, amargo de angostura
Citrus Punch -lemon, orange, pink soda, bitter

S/ 22.00

CERVEZAS

Pilsen

S/ 14.00

Cuzqueña Dorada

S/ 16.00

Heineken

S/ 22.00

Munich (artesanal)

S/ 28.00

BEBIDAS con alcohol

Negroni	S/ 35.00
Boulevardier	S/ 40.00
Gin Tonic (Bombay)	S/ 40.00
Vodka Tonic	S/ 33.00
Chilcano clasico	S/ 27.00
Aperol Spritz	S/ 25.00
Fernet con Cola	S/ 40.00
Fernet con Cola en vaso Fernetero (500 ml)	S/ 50.00
Pisco Sour	S/ 35.00
Catedral	S/ 50.00
Paloma	S/ 45.00
Vermut Alvear	S/ 35.00
Carajillo	S/ 35.00
Tinto de Verano	S/ 27.00

MEDIDAS

Limoncello Bottega	S/ 30.00
Limoncello Eliseo (Cusco)	S/ 38.00
Sambuca Molinari	S/ 33.00
Cointreau	S/ 33.00
Tequila 1800	S/ 33.00
Tequila Don Julio	S/ 75.00
Tequila Don Ramon	S/ 80.00
Mezcal Don Ramon	S/ 70.00
Johnnie Walker Black Label	S/ 38.00

Johnnie Walker Gold Label	S/ 60.00
Chivas Regal 12 años	S/ 35.00
Chivas Regal 18 años	S/ 60.00
Glenfiddich Single Malt 12 años	S/ 57.00
Glenfiddich Single Malt 18 años	S/ 160.00
Jack Daniel's N° 7	S/ 30.00
Jack Daniel's Honey Bourbon	S/ 33.00

