



El Tarwi

R E S T A U R A N T E

COMIDA TÍPICA ANCASHINA Y CRIOLLA



Laguna Parón, Caraz

RESTAURANTE "EL TARWI"

Si tuviéramos que definir con una frase a **El Tarwi**, esta sería: **"Un pedacito de Caraz en el corazón de Lima"**. De la mano de Rocío Orihuela, y bajo la experta sazón de Doña Doris León, la cocina de El Tarwi deleita todos los días a decenas de ancashinos y público en general deseosos de viajar, aunque sea a través de la memoria del sabor, a esa tierra de montañas nevadas, cielo impecable y aromas de retamas y eucaliptos.

El Tarwi abrió sus puertas el 27 de septiembre del 2002, con su primer local en el distrito de La Victoria y construyó su segunda casa el 2 de junio del 2007 en el distrito de Jesús María, empezando desde ese momento a trabajar arduamente ambos locales para satisfacer el exigente paladar peruano.

Con el cariño y la buena comida de estas embajadoras de Caraz en Lima, **El Tarwi** demuestra que el Callejón de Huaylas no está tan lejos como piensan.

DESAYUNOS

✧ Jugos

Papaya - Piña - Naranja - Surtido

S/.

12.00

✧ Bebidas

- Te, anís, manzanilla, otros.
- Café
- Café con leche

4.00

5.00

6.00

✧ Sandwiches

- Chicharrón de chancho con camote y salsa criolla
- Jamón serrano y salsa criolla
- Asado de res
- Asado de chancho
- Pavo
- Filete de pollo
- Salchicha caracina
- Jamón del país

20.00

20.00

20.00

20.00

20.00

18.00

18.00

20.00

✧ Otros

- Chicharrón de chancho (Kilo)
- Jamón serrano (Kilo)
- Tamal serrano
- Humita dulce

95.00

100.00

17.00

12.00

Pan con jamón serrano

Pan caracino



Opción 1

Pan con
chicharrón

S/.

❖ *Sopas*

Patazca

Caldo de gallina

Llunca de gallina

30.00

32.00

32.00

Desayuno Tarwi

❖ *Opción 1*

Porción de chicharrón de chancho
acompañado de un tamal, sarsa criolla,
2 panes y té, café o infusión

40.00

❖ *Opción 2*

Porción de jamón serrano
acompañado de un tamal, sarsa criolla,
2 panes y té, café o infusión

42.00

DESAYUNOS

PIQUEOS

- ⌘ *Ronda Andina* (Para 2)
(ceviche de trucha, chocho, causa y solterito caracino)

Para empezar!

S/.
60.00

- ⌘ *Ronda Criolla* (Para 2)
(tamalito verde, papa rellena, papa a la huancaina, chicharrón de chancho)

Vale compartir!

60.00

- ⌘ *Ceviche de tarwi (chocho)*

Conocido como chocho, hecho con cebolla, culantro, ají limo, sal y limón.

34.00 (M)
46.00 (G)

- ⌘ *Jamón serrano*

Lonjas de jamón serrano, acompañados de papa, mote, ensalada y salsa criolla.

85.00 (M)
112.00 (G)

- ⌘ *Chicharrón de chancho*

Trozos de chancho frito, acompañado con papa, mote, camote frito y salsa criolla.

85.00 (M)
112.00 (G)

Piqueo
caracino

Ronda criolla





Ronda andina

S/.

❖ Chicharrón de trucha

Trozos de trucha frita, acompañados con ensalada, papa o yuca dorada.

82.00 (M)
120.00 (G)

❖ Ceviche de trucha

Trozos de trucha fresca acompañados con choclo y camote.

82.00 (M)
120.00 (G)

❖ Piqueo caracino

Carne de cerdo en sus tres variedades: chicharrón, jamón y charqui, acompañados con mote, camote frito, papa y sarsa criolla.

90.00 (Ch)
150.00 (M)
205.00 (G)

❖ Sport Ancash

Ceviche de chocho, jamón serrano, charqui, chicharrón de chancho y el delicioso cuy frito con picante de papas, preparado en honor a nuestro equipo de fútbol ancashino.

148.00 (Ch)
265.00 (M)
375.00 (G)

PIQUEOS

(Ch) (Chico para 2-3 personas) (M) (Mediano para 4-5 personas) (G) (Grande para 6-7 personas)

ENTRADAS

✧ *Tamal serrano*

Delicioso tamal blanco hecho de maíz mote relleno de chanco y pollo, acompañado de salsa criolla.

S/.
17.00

✧ *Ceviche de tarwi (Chocho)*

Preparado a base de chocho, culantro, ají limo, cebolla, limón y sal al gusto.

18.00

✧ *Jamón serrano*

Lonjas de jamón serrano acompañados de papa, mote, ensalada y salsa criolla.

30.00

✧ *Chicharrón de chanco*

Trozos de chanco frito acompañados con papa, mote, camote y salsa criolla.

30.00

✧ *Choclo con queso*

Tierno choclo serrano, acompañado con queso y crema de huacatay.

18.00

Ceviche
de tarwi

Solterito
caracino





Choclo
con queso

Tamal serrano

ENTRADAS

✧ *Ensalada de palta*

Mixtura de verduras cocidas y frescas, acompañadas con palta.

S/.

20.00

✧ *Ensalada de verduras*

Mixtura de verduras: zanahoria, vainita, choclo, beterraga, tomate y pepino.

18.00

✧ *Causa acevichada*

Causa de papa amarilla, acompañada de un delicioso ceviche de trucha.

28.00

✧ *Solterito caracino*

Habas, chocho (tarwi), choclo, queso fresco, jamón serrano, tomate, rocoto, cebolla, limón y sal al gusto.

28.00

✧ *Tamalito verde*

Choclo molido fresco y culantro, relleno de pollo.

15.00

SOPAS Y CHUPES

- | | | S/. |
|---|---|-------|
| ✕ | <i>Llunca de gallina</i>
Sopa típica del Callejón de Huaylas, elaborada con trigo resbalado entero y gallina, con su puntito de aderezo rojo. | 32.00 |
| ✕ | <i>Patazca</i>
Deliciosa sopa típica de la sierra, preparada con mote, carne, cabeza y menudencia de cordero y res; recomendable para el frío de nuestra ciudad. | 30.00 |
| ✕ | <i>Caldo de gallina</i>
Sopa a base de gallina, fideos, huevo y hierbas. | 32.00 |
| ✕ | <i>Shakui (crema de arvejas)</i>
Sopa a base de harina de arvejas, huevo, huacatay; recomendable tomarlo después del cuy. | 22.00 |
| ✕ | <i>Chupe de habas</i>
Elaborado con papa amarilla habas verdes, leche, queso, huevo y hierbas de la zona. | 22.00 |

Chupe
de habas

Llunca de gallina

Sancochado

Patazca

SOPAS Y CHUPES

⌘ *Sopa a la criolla (res o pollo)*

Sustanciosa sopa de res/pollo con un toque de leche y adornada con huevo, ají amarillo y pan tostado... ESPECTACULAR!

S/.
28.00

⌘ *Dieta de pollo*

Caldo de pollo, papa amarilla y fideo cabello de angel.

24.00

⌘ *Sancochado(solo miércoles)*

Caldo a base de una variedad de carnes, papa, yuca, camote, choclo, col y verduras que hacen de este plato una delicia.

40.00

PLATOS TÍPICOS

✧ *Jamón serrano*

Lonjas de jamón serrano, acompañados de papa, mote, ensalada y salsa criolla.

S/.

48.00

✧ *Chicharrón de chancho*

Trozos de chancho frito, acompañados de papa, mote, camote frito y salsa criolla.

48.00

✧ *Charqui*

Carne de cerdo seca y ahumada, acompañada de mote, papa y salsa criolla.

48.00

✧ *Cuy frito con picante de papa*

Nuestro plato estrella!
Cuy crocante acompañado de picante de papas.

95.00
(Entero)



Chicharrón
de chancho

Chicharrón
de trucha



Jamón
serrano

Cuy frito
con picante de papa

PLATOS TÍPICOS

✧ *1/2 Cuy frito con picante de papa*

S/.
48.00

✧ *Cuy frito con picante de rocoto verde*

98.00

Cuy crocante acompañado de ajiaco de papas de rocoto verde.

✧ *1/2 Cuy frito con picante de rocoto verde*

50.00

✧ *Chicharrón de trucha*

45.00

Trozos de trucha frita, acompañados de ensalada y papa o yuca dorada.

PLATOS TÍPICOS

✧ *Ceviche de trucha*

Trozos de trucha fresca, ají limo, cebolla, sal, limón y el toque especial del Chef.

S/.

45.00

✧ *Tiradito de trucha*

Láminas de trucha fresca, ají limo, sal, limón y el aliño especial del chef.

45.00

✧ *Filete de trucha al ajo*

Filete de trucha bañada en crema de ajos, acompañada de papa o yuca dorada, ensalada y el secreto del chef.

45.00

✧ *Filete de trucha*

Filete de trucha acompañado de ensalada y papas o yucas doradas.

42.00

Ceviche de trucha

Filete de trucha

Arroz con pato



Pachamanca

PLATOS TÍPICOS

✧ *Arroz con pato*

Al estilo norteño con el gusto del zapallo loche.

S/.

55.00

✧ *Frejol con cabrito*

Cabrito de leche sazonado al estilo norteño acompañado de frejol y arroz.

55.00

✧ *Rocoto relleno*

(solo sábado, domingo y feriado)

El clásico arequipeño, pero a nuestro estilo, relleno de carne, huevo, aceituna y queso, acompañado de pastel de papa. Para no perderselo!

40.00

✧ *Pachamanca*

Plato típico de la sierra peruana, preparado con pollo, res y chanco, acompañado de camote, papa, choclo, habas, tamal y humita dulce.

60.00

PLATOS A LA CARTA

✧ *Bistec a la plancha*

Carne de res jugosa acompañada de papas fritas y arroz

S/.
38.00

✧ *Lomo saltado*

Carne de lomo fino de res salteado con cebollas, tomate y acompañado con papas fritas y arroz

48.00

✧ *Lomo a la criolla*

Carne de lomo fino de res, salteado con cebolla, tomate y acompañado con papas fritas y arroz; además de un toque especial para hacerlo más jugoso.

50.00

✧ *Tacu Tacu con lomo saltado*

Delicioso tacu tacu de frejol, uno de nuestros platos bandera. No dejes de probarlo!

54.00

Chicharrón de pollo

Lomo saltado





Pollo a la plancha

Tacu tacu con lomo saltado

PLATOS A LA CARTA

✧ *Pollo a la plancha*

Filete de pechuga a la plancha, acompañado de papas doradas y ensalada.

S/.

35.00

✧ *Saltado de pollo*

Filete de pechuga en trozos salteado con cebollas y tomates acompañado de papas fritas y arroz.

40.00

✧ *Milanesa de pollo*

Pechuga empanizada acompañada de papas fritas y arroz.

40.00

✧ *Chicharrón de pollo*

Trozos de pechuga acompañados de papa dorada y ensalada.

40.00

POSTRES

	S/.
✕ <i>Humita dulce</i> Preparada a base de choclo tierno con su toquecito de miel.	12.00
✕ <i>Mazamorra de calabaza</i> Delicioso postre de la sierra hecho con calabazas maduras, azúcar rubia, leche, canela y clavo de olor.	12.00
✕ <i>Mazamorra de quinua</i> Riquísimo dulce de quinua, hecho con leche, canela y pasas.	12.00
✕ <i>Buñuelos</i> Riquísimos buñuelos bañados en dulce de miel.	14.00
✕ <i>Buñuelo especial</i> Ricos buñuelos.. Servido con una bola de helado de Caraz... uff!!!	18.00
✕ <i>Panqueque con manjar caracino</i>	18.00
✕ <i>Panqueque especial</i> Panqueques acompañado con una bola de helado de Caraz... Buenisimos.	24.00
✕ <i>Helados caracinos</i> Preparados con frutas de la estación de Caraz	7.00 1 bola 12.00 2 bolas 18.00 3 bolas

Mazamorra de calabaza

Buñuelos



Humita dulce



Helados caracinos

PORCIONES

	S/.
✕ <i>Cancha serrana</i>	6.00
✕ <i>Arroz blanco</i>	6.00
✕ <i>Picante de papas</i>	12.00
✕ <i>Papas fritas</i>	10.00
✕ <i>Mote</i>	8.00
✕ <i>Camote frito</i>	10.00
✕ <i>Queso</i>	8.00
✕ <i>Trigo</i>	8.00
✕ <i>Habas</i>	8.00
✕ <i>Papa sancochada</i>	8.00
✕ <i>Frejol</i>	12.00
✕ <i>Yuca</i>	8.00
✕ <i>Huevo frito</i>	5.00

BEBIDAS

✂ *Chicha morada*
Vaso 6.00
1/2 litro 10.00
1 litro 18.00

✂ *Chicha de jora*
Vaso 8.00
1/2 litro 12.00
1 litro 20.00

✂ *Cebada, Cedrón, Muña*
Vaso 5.00
1/2 litro 7.00
1 litro 15.00

✂ *Limonada*
1/2 litro 10.00
1 litro 20.00

✂ *Limonada frozen*
1/2 litro 12.00
1 litro 22.00

✂ *Gaseosa*
Personal 5.00
1 litro y 1/2 12.00

✂ *Agua mineral*
Personal 5.00

✂ *Café*
Taza (Desde) 5.00

✂ *Infusiones*
Taza 4.00



Café



Cedrón

Chicha morada



Chicha de jora



CERVEZAS

✧ *Stella Artois*

355 ml

S/.
10.00

✧ *Corona*

355 ml

10.00

✧ *Pilsen*

330 ml | 620 ml

10.00
15.00

✧ *Cristal*

330 ml | 620 ml

S/.
10.00
15.00

✧ *Cusqueña
dorada,
trigo*

330 ml | 620 ml

10.00
15.00

✧ *Cusqueña
Malta*

330 ml | 620 ml

12.00
16.00

LICORES Y VINOS

	S/.
✕ <i>Cóctel de algarrobina</i>	18.00
✕ <i>Chilcano</i>	18.00
✕ <i>Cuba libre</i>	18.00
✕ <i>Pisco sour</i>	18.00
✕ <i>Anisado</i> (copa)	10.00
✕ <i>Pisco</i> (copa)	10.00
✕ <i>Intipalka</i>	70.00
✕ <i>Tacama gran tinto</i>	50.00
✕ <i>Tacama blanco</i>	50.00
✕ <i>Tacama selección especial</i>	70.00
✕ <i>Tacama rosé</i>	50.00
✕ <i>Santiago Queirolo borgoña</i>	40.00

Chilcano



Pisco sour





Vinos



Cóctel de algarrobina

LICORES Y VINOS

	S/.
✘ <i>Santiago Queirolo magdalena</i>	40.00
✘ <i>Tabernero tinto</i>	45.00
✘ <i>Tabernero borgoña</i>	40.00
✘ <i>Tabernero rosé</i>	50.00
✘ <i>Casillero del Diablo</i>	70.00
✘ <i>Navarro Correas</i>	80.00
✘ <i>Ocucaje Fond de Cave</i>	60.00
✘ <i>Whisky</i>	
• Jhonnie Walker etiqueta negra (vaso)	20.00
• Chivas (vaso)	20.00
✘ <i>Cubeta de hielo</i>	5.00

(Corcho: S/. 15.00)

Av. San Eugenio 961, La Victoria
Pasaje Ayulo 131, Jesús María



eltarwirestaurante



eltarwirestaurante



eltarwi.com