



LA
PARRITECA
TODO SOBRE PARRILLAS



LA PARRITECA

Más de 50 años atrás Ángel Zago llegaba al Perú con muchas ilusiones y conocimientos en embutidos artesanales de auténtica receta Italo argentina. Hombre trabajador y cariñoso padre de 2 hijos, llegó de Argentina en la década del 60. Tuvo un aporte importante en la gastronomía peruana sobre todo en el ámbito de las brasas. Fue pionero en la elaboración de embutidos parrilleros, implemento Restaurantes de Parrilla y realizó cientos de eventos a domicilio.

Hoy La Parriteca continúa su legado con el mismo cariño y dedicación que Angel Zago nos inculcó.

La Parriteca tiene más de 10 años en constante evolución por encomienda de nuestros propios clientes y amigos. Actualmente la familia "La Parriteca" se encuentra en manos de su hijo menor, Ricieri Zago, la esposa del mismo y sus colaboradores

La Parriteca nació con la finalidad de que nuevos clientes y amigos tengan un lugar donde adquirir nuestros embutidos artesanales, así como cortes de carne y otros productos para parrilla. Hasta ese momento nuestros embutidos solo eran comercializados en restaurantes y entre amigos, clientes fieles que conocían nuestros productos.

Esta aventura nos llevó a tener todo para su parrilla; carnes importadas, embutidos, vinos, sal parrillera, chimichurri, carbón, etc.

Y si ya teníamos todo... Que faltaba? Los clientes nos empezaron a preguntar y sugerir: "Y por qué no preparan Choripanes?" "sirven vino?" "Y por último nos pidieron un jugoso Bife a la parrilla!. Eso nos llevó a lo que somos hoy.

Un local acogedor y familiar que nos transporta a nuestras raíces Argentinas.

Aquí podrán encontrar por un lado el almacén, con todo lo que necesitas para preparar tu parrilla en casa y por el otro lado el salón de degustación, en donde disfrutaran de todos nuestros embutidos artesanales y una gran selección de carnes importadas preparadas por uno de los mejores parrilleros en la actualidad. Además, contamos con vinos Argentinos, Uruguayos y europeos.

Todo conservando el concepto Argentino donde la carne, el vino y el pan nunca faltan en la mesa.

¡Salud y buen provecho!

Nuestros Embutidos

PORCIONES

Parrilla de Chorizos

Un chorizo tipo Argentino, un chorizo Fungi - Sidra, un chorizo colorado y una longaniza de 130 gr. **s/45.00**

Porción de Chorizos

Tipo Argentino **s/28.00**

Finas hierbas **s/28.00**

Premiun ANGUS **s/36.00**

Fungi y sidra **s/32.00**

De mermelada **s/32.00**

Con quesos **s/32.00**

Colorado **s/32.00**

Porción de Morcillas

Tipo Argentino **s/28.00**

Bombón **s/32.00**

Porción de Salchichas parrilleras Artesanales

Dos unidades de salchicha elaborada con 100% carne de cerdo, vino blanco Y cerveza. **s/32.00**

Porción de Chistorras

Dos unidades de chistorra elaborada con 100% carne de cerdo, paprika y vino blanco. **s/32.00**

Porción de Longaniza

Una longaniza de 280 grs elaborada con 100% carne de cerdo y licor de anís. **s/32.00**

Mollejas

Mollejas de novillo a la parrilla acompañadas con limón. **s/39.90**

Riñones

Riñones a la parrilla acompañados del chimichurri de la casa. **s/39.90**

Chinchulines

Chinchulines a la parrilla acompañados con limón. **s/39.90**

ACHURAS



Porción de chorizos



Mollejas

Quesos

Provoleta

Provoleta fundida, espolvoreada con páprika y orégano. **s/39.90**

Queso caliente en ollita de barro

Queso Dambo Cajamarquino fundido bañado con el chimichurri de la casa. **s/35.00**

Champiñones

Champiñones a la parrilla

Champiñones cocinados a la parrilla con vino blanco, vinagre, aceite de oliva y romero. **s/30.00**

Champiñones a la napolitana

s/39.90

Champiñones al ajillo

s/39.90

Empanadas

Dos Empanadas de carne cortadas a cuchillo

Dos empanadas fritas de masa crujiente, rellenas en su totalidad de 3 tipos de carnes cortadas a cuchillo (lomo, entraña y bife angosto) **s/29.90**

Dos Empanadas de jamón y queso

s/26.00

Brochetas

Brochetas de lomo

Clásica presentación de brochetas con 250 gr. de lomo en dados, pimientos rojos y cebolla blanca. **s/55.00**

Brochetas de pollo

Clásica presentación de brochetas con 300 gr. de pechuga en dados, pimientos rojos y cebolla blanca. **s/35.00**

Anticuchos de corazón

s/34.90



Champiñones al
ajillo



Dos Empanadas
de carne cortadas
a cuchillo



Anticuchos de
corazón

CARNES PREMIUN

ARGENTINAS

Bife ancho	(Ojo de bife) 300 gr.	s/ 90.00
Bife ancho	(Ojo de bife) 500 gr.	s/ 125.00
Bife angosto	Bife de chorizo 300 gr.	s/ 85.00
Bife angosto	Bife de chorizo 500 gr.	s/ 115.00

Todos los platos vienen acompañados de papas fritas o ensalada mixta o papas doradas

Bife ancho	(Ojo de bife) Angus USA 500 gr.	s/ 185.00
Bife angosto	(Bife de chorizo) Angus USA 300 gr.	s/ 130.00
Bife angosto	(Bife de chorizo) Angus USA 500 gr.	s/ 175.00

Todos los platos vienen acompañados de papas fritas o ensalada mixta o papas doradas

CARNES ANGUS CERTIFICADAS USA

LOMOS

Lomo Fino a la parrilla de 250 gr.	s/ 74.90	Lomo Fino a la parrilla de 500 gr.	s/ 109.90
Cuadril de 500 gr.	s/ 114.90	Carpaccio de Lomo	s/ 34.90
Risotto a la huancaína con lomo saltado	s/ 74.90		
Lomo Saltado "La Parriteca"	250 gr. de lomo fino cortado en cubo, sellados a la parrilla. Acompañado con papas fritas y arroz con choclito.	s/ 75.90	
Lomo al champiñón	250 gr. de lomo fino a la parrilla, bañado en una reducción de salsa madre y champiñones. Acompañado con arroz con choclo y papa dorada con queso.	s/ 79.90	
Lomo "La Parriteca"	250 gr. de lomo fino a la parrilla, láminas de jamón, champiñones salteados SALSA POMODORO y gratinado con 3 tipos de queso.	s/ 79.90	
Lomo a la pimienta	250 gr. de lomo fino a la parrilla, bañado en una reducción de salsa madre y pimienta negra. Acompañado con arroz con choclo y papa dorada con queso.	s/ 79.90	



Carpaccio de Lomo



Risotto a la huancaína con lomo saltado



Lomo a la pimienta

Pollo a la parrilla

Pechuga de pollo	300 gr. de jugosa pechuga de pollo. s/35.00
Pechuga de pollo a la napolitana	300 gr. de jugosa pechuga de pollo bañada en salsa pomodoro y gratinada con queso Dambo. s/40.00
Filete de pollo a la parrilla	300 gr. de jugoso filete de pollo. s/35.00

Cerdo a la parrilla

Matambrito de cerdo a la parrilla	250 gr. de tierno matambrito de cerdo hecho a la parrilla. s/42.00
Matambrito de cerdo a la pizza	250 gr. de tierno matambrito de cerdo hecho a la parrilla bañado en salsa pomodoro y gratinado con queso Dambo. s/47.00
Chuleta de cerdo a la parrilla	2 Chuletas de 200 gr. cada una. s/38.00
Asado de tira de cerdo con salsa agridulce	500 gr. con sus dos guarniciones. s/55.00

Todos los platos vienen acompañados de papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.

Milanesas a la parrilla

Clásica	s/55.90	A caballo	Acompañada de dos huevos fritos montados a escoger.
Res	s/44.90		
		Res	s/59.90
		Pollo	s/49.90
		Res pollo a la napolitana	Gratinada con queso y salsa pomodoro a escoger.
		Res	s/69.90
		Pollo	s/59.90

Todos los platos vienen acompañados de papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.

Hamburguesas a la parrilla

Hamburguesa ANGUS USA de 200 gr.

Sándwich clásico de hamburguesa con cebolla blanca caramelizada y acompañada de papas fritas. **s/39.90**

Adicionales

Huevo frito o queso o jamón **s/5.00**

Pastas

Fettuccinis al huevo

Acompañados de la salsa que más prefiera (pomodoro, Alfredo o pesto) **s/32.00**

Fettuccinis al huevo con medallón de Lomo

Acompañados de 250 gr. de lomo y de la salsa que más prefieras (pomodoro, Alfredo o pesto) **s/84.90**

Fettuccinis al huevo con pechuga de pollo

Acompañados de 300 gr. de pechuga de pollo y de la salsa que más prefiera (pomodoro, Alfredo o pesto) **s/64.90**

Los clásicos Ñoquis de 29 con medallón de lomo

Acompañados de la salsa que más prefieras y de un medallón de lomo de 250 gr. **s/84.90**

Términos de la carne

AZUL

MUY ROJA,
CENTRO FRIO

INGLÉS

ROJA, CENTRO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

MEDIO

CENTRO ROSADO

TRES CUARTOS

CENTRO
LIGERAMENTE
ROSADO

BIEN COCIDO

COMPLETAMENTE
COCIDA, NADA
ROJO

ANGUS CERTIFICADO USA

Entraña Fina 400 gr.	s/184.90
Asado de tira con hueso 500 gr.	s/174.90
Corte La Parriteca 500 gr.	s/130.00
Colita de cuadril 500 gr.	s/125.00
T- Bone 800 gr.	s/260.00
Bife de Chorizo con hueso 800 gr.	s/260.00
Picaña 500 gr.	s/139.90
Tomahawk por Kg.	s/300.00
Cowboy steak por kg	s/270.00

Todos los platos vienen acompañados de papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.

PARRILLA LA PARRITECA

Para 2 personas

1 Asado de tira ANGUS USA de 250 grs
1 corte la parriteca ANGUS USA de 300 grs.
1 Chorizo fungi y sidra
1 Salchicha parrillera
1 Guarnición (Papas fritas o ensalada mixta o papas doradas)

s/199.90

PARRILLA PREMIUN

Para 2-3 personas

2 Bifes angosto ANGUS USA de 300 gr.
2 Chorizos tipo Argentino o Morcilla parrillera
1 chuleta de cerdo de 200 gr.
1 filete de pollo de 300 gr.
2 Guarniciones (Papas fritas o ensalada mixta o papas doradas)

s/269.90

PARRILLA PECADO CARNAL

Para 3-4 personas

2 Chorizos tipo Argentino
1 Bife angosto ANGUS USA de 300 gr.
1 Corte LA PARRITECA de 300 gr.
1 Lomo fino de 250 gr.
2 Guarniciones (Papas fritas o ensalada mixta o papas doradas)

s/309.90

Parilla Pecado
Carnal



Entraña fina
400 gr.



Tomahawk x kg



Acompañamientos

Parrilla de Vegetales	Tomate, cebolla blanca, champiñones, espárragos y pimientos rojos. s/44.90
Papas fritas	s/24.90
Papas doradas	s/14.90
Papas en platina	Acompañado de queso dambo derretido. s/24.90
Puré de papa amarilla	s/24.90
Arroz con choclito	s/12.00
Huevo frito	s/5.00

Ensaladas

Ensalada "La Parriteca"	Ensalada cocida de zanahoria, pimiento, choclo champiñones y vainita. s/35.00
Ensalada Mixta	Lechuga crespa, mix de lechugas, tomate, cebolla blanca, palmito y palta. Aliño a base de palta. s/22.90
Ensalada Capresse	s/25.00
Ensalada Cesar's	s/25.00
Ensalada Cesar's de pollo	s/35.00

Postres

Bola de helado artesanal	Dulce de leche, vainilla, lúcuma y Chocolate 55% cacao s/9.90
Panqueques con dulce de leche y bola de helado artesanal	s/22.00
Suspiro de Chirimoya	s/22.00
Crema volteada	s/18.00
Vigilante de membrillo	s/28.00
Vigilante de batata	s/28.00
Pie de Limón	s/22.00
Turrón de Chocolate	s/22.00



Ensalada Cesar's



Pie de Limón



Turrón de chocolate

05

BEBIDAS

Calientes

Café Americano	s/8.00
Café Latte	s/10.00
Cappuchino	s/12.00
Café Expreso	s/8.00
Mate Argentino	s/12.00
Infusiones Naturales	s/7.90

Estela de anís;

Hierba luisA radiante;

Armonía de ciélo;

Tentación de los andes;

Eterno deséo;

Divina amazona;

Blanco amanecer;

Anís,anis estrella y flores.

Hierba luisA, cascaras de naranja y boton de oro Manzanilla, melissa, pimpinella, milenrama cascara de limón y aciano.

Maíz morado, airampo,hibisco, sauco, fresa, aciano, rosas, anís estrella.

Té negro, trozos de fresa, bayas de sauco, hibisco y flores.

Té verde, hoja de canela, cola de caballo, piña, jengibre y cártamo.

Té blanco y petalos de rosas.

Cerveza

Pilsen	s/10.00
Cusqueña	s/10.00
Cusqueña negra	s/10.00
Cusqueña roja	s/10.00
Budweiser	s/12.00
Corona	s/12.00
Strella Artois	s/14.00

Sangrías

de vino tinto y blanco

Jarra de Sangría	s/64.90
1/2 Jarra de Sangría	s/35.00
Jarra de Sangría Clericot	s/64.90

Frías

Agua Ferrarelle (con gas)	s/11.90
Agua Evian (con gas)	s/10.90
Agua Socosani (con gas / sin gas)	s/8.00
Gaseosas regulares	s/8.00
Gaseosas diéteticas	s/8.00
Vaso de limonada	s/9.00
Vaso de Naranjada	s/9.00
Jarra de Limonada	s/20.00
Jarra de naranjada	s/20.00
Jarra de Limonada Frozen	s/26.00
Jarra de Naranjada Frozen	s/26.00

Pisco

Pisco Sour	s/25.00
Chilcano (clásico y maracuyá)	s/25.00