

BIENVENIDO

Hace más de 60 años, Ángel Zago llegó al Perú con grandes ilusiones y un profundo conocimiento en la elaboración de embutidos artesanales, siguiendo auténticas recetas italo-argentinas. Trabajador incansable y cariñoso padre de dos hijos, Ángel arribó desde Argentina en la década de los 60. Su aporte a la gastronomía peruana, especialmente en el ámbito de las brasas, fue significativo. Fue pionero en la elaboración de embutidos parrilleros, implementó restaurantes de parrilla y realizó cientos de eventos a domicilio.

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

Con más de 15 años en constante evolución, La Parriteca se ha desarrollado gracias a las recomendaciones y sugerencias de nuestros propios clientes y amigos. Actualmente, la familia "La Parriteca" está dirigida por su hijo menor, Ricieri Zago, su esposa y un dedicado equipo de colaboradores.

La Parriteca nació con la finalidad de ofrecer a nuevos clientes y amigos un lugar donde adquirir nuestros embutidos artesanales, cortes de carne y otros productos para parrilla. Inicialmente, nuestros embutidos solo se comercializaban en restaurantes y entre un círculo cercano de amigos y clientes fieles que conocían y apreciaban nuestros productos.

Esta aventura nos llevó a ofrecer todo lo necesario para su parrilla: carnes importadas, embutidos, vinos, sal parrillera, chimichurri, carbón y más.

Y si ya teníamos todo... ¿Qué faltaba? Nuestros clientes empezaron a preguntar y sugerir: "¿Por qué no preparan choripanes?" "¿Sirven vino?" Y finalmente, nos pidieron un jugoso iBife a la parrilla! Así es como llegamos a ser lo que somos hoy.

Un local acogedor y familiar que nos transporta a nuestras raíces argentinas. Aquí podrán encontrar, por un lado, nuestro almacén con todo lo que necesitas para preparar tu parrilla en casa y, por otro, el salón de degustación, donde disfrutarás de nuestros embutidos artesanales y una gran selección de carnes importadas, preparadas por uno de los mejores parrilleros de la actualidad. Además, contamos con una selecta variedad de vinos argentinos, uruguayos y europeos, conservando siempre el concepto argentino donde la carne, el vino y el pan nunca faltan en la mesa.

iSalud y buen provecho!



Serán bienvenidos en salón con una canasta de pan, mantequilla y salsas de la casa.

No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.

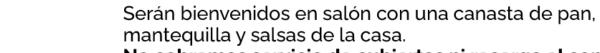


PARA PICAR

Parrilla de chorizos artesanales (4 unds) #01	1 Tipo Argentino, 1 Bien Peruano, 1 Colorado y 1 Miel de Maple.	s/45
Parrilla de chorizos artesanales (4 unds) #02	1 Angus USA, 1 Finas Hierbas, 1 Mermelada y 1 Cuatro Quesos.	s/49
Porción de chorizos artesanales (2 unds)	 Tipo Argentino Finas Hierbas Premium Angus USA Mermelada Blend de Quesos Colorado Bien Peruano 	s/28 s/28 s/36 s/32 s/32
Porción de morcillas artesanales (2 unds)	Tipo ArgentinoBom Bom	s/28 s/32
Porción de salchichas parrilleras artesanales (2 unds)	Salchicha elaborada con 100% carne de cerdo, vino blanco y cerveza.	s/32
Porción de chistorras parrilleras artesanales (2 unds)	Chistorra elaborada con 100% carne de cerdo, paprika y vino blanco.	s/ 32
Longaniza Artesanal	Longaniza de 280 grs. elaborada con 100% carne de cerdo y licor de anís.	s/ 32
Chorizo al vino	2 chorizos tipo argentino cortado en rodajas en una reducción de chimichurri, vino blanco y especies	s/48

ACHURAS

_ Mollejas	De novillo a la parrilla, acompañadas con limón	s/39
Riñones	A la parrilla acompañados del chimichurri de la casa	s/39
Chinchulines	A la parrilla acompañados del chimichurri de la casa	s/39



mantequilla y salsas de la casa. No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.

orégano.

QUESOS



Queso Caliente en ollita de barro

Provoleta

Queso Cajamarquino fundido bañado s/35

con el chimichurri de la casa.



PARA PICAR

CHAMPIÑONES

a la parrilla vinagre, aceite de oliva y romero. Champiñones Cocinados a la parrilla bañado en salsa s/ a la napolitana pomodoro y gratinado con queso Dambo.		l l	
a la napolitana pomodoro y gratinado con queso Dambo. Champiñones Cocinados a la parrilla bañado en salsa de s/	•	•	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
		Cocinados a la parrilla bañado en salsa de s/39 ajillo, vino blanco, queso y especies.	



Porción de empanadas 2 empanadas fritas en masa crujiente s/29 rellenas en su totalidad de (lomo, cortadas al cuchillo entraña y bife angosto) 3 tipos de carnes cortadas a cuchillo Porción de empanadas s/26 de jamón y queso

OTROS

Brochetas de lomo Clásica presentación de brochetas con 250 gr. de lomo en dados, pimientos rojos y cebolla blanca Brochetas de pollo Con 400 gr. de pechuga en dados, Clásica presentación de brochetas, pimientos rojos y cebolla blanca. Anticuchos de lomo Carpaccio de Lomo Finas láminas de lomo con salsa de carpaccio, queso, alcaparras, arúgula y acompañado de tostadas de la casa. Parrilla de vegetales Tomate, cebolla blanca, champiñones, espárragos y pimientos rojos.			
Clásica presentación de brochetas, pimientos rojos y cebolla blanca. Anticuchos de lomo Carpaccio de Lomo Finas láminas de lomo con salsa de carpaccio, queso, alcaparras, arúgula y acompañado de tostadas de la casa. Parrilla de vegetales Tomate, cebolla blanca, champiñones, s/44	Brochetas de lomo	con 250 gr. de lomo en dados,	s/ 80
Carpaccio de Lomo Finas láminas de lomo con salsa de carpaccio, queso, alcaparras, arúgula y acompañado de tostadas de la casa. Parrilla de vegetales Tomate, cebolla blanca, champiñones, s/44	Brochetas de pollo	Clásica presentación de brochetas,	s/40
carpaccio, queso, alcaparras, arúgula y acompañado de tostadas de la casa. Parrilla de vegetales Tomate, cebolla blanca, champiñones, s/44	Anticuchos de lomo		s/ 80
	Carpaccio de Lomo	carpaccio, queso, alcaparras, arúgula	
	Parrilla de vegetales		s, s/44



Serán bienvenidos en salón con una canasta de pan, mantequilla y salsas de la casa. **No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.**

CORTES BIFES

ARGENTINAS CIUDAD DE LAGO

Bife ancho Ojo de bife 300 gr. \$/99

Bife ancho Ojo de bife de 500 gr. \$/135

Bife angosto Bife de chorizo de 300 gr. \$/95

Bife angosto Bife de chorizo de 500 gr. \$/129

Todos los platos vienen acompañados de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.

AMERICANAS ANGUS USA

Bife angosto	Bife de chorizo Angus USA 500 gr.	s/ 165
Bife ancho	Ojo de bife Angus USA 500 gr.	s/ 205

Todos los platos vienen acompañados de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.



AL PLATO

Serán bienvenidos en salón con una canasta de pan, mantequilla y salsas de la casa. **No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.**

CORTES SELECCIÓN

ESPECIALES ANGUS USA

Entraña fina Corte de 500 gr. s/200

Asado de tira con hueso Corte de 500 gr. s/184

Todos los platos vienen acompañados de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.

Bife de chorizo con hueso Corte de 800 gr. s/280

T-Bone Corte de 800 gr. s/280

Todos los platos vienen acompañados de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.

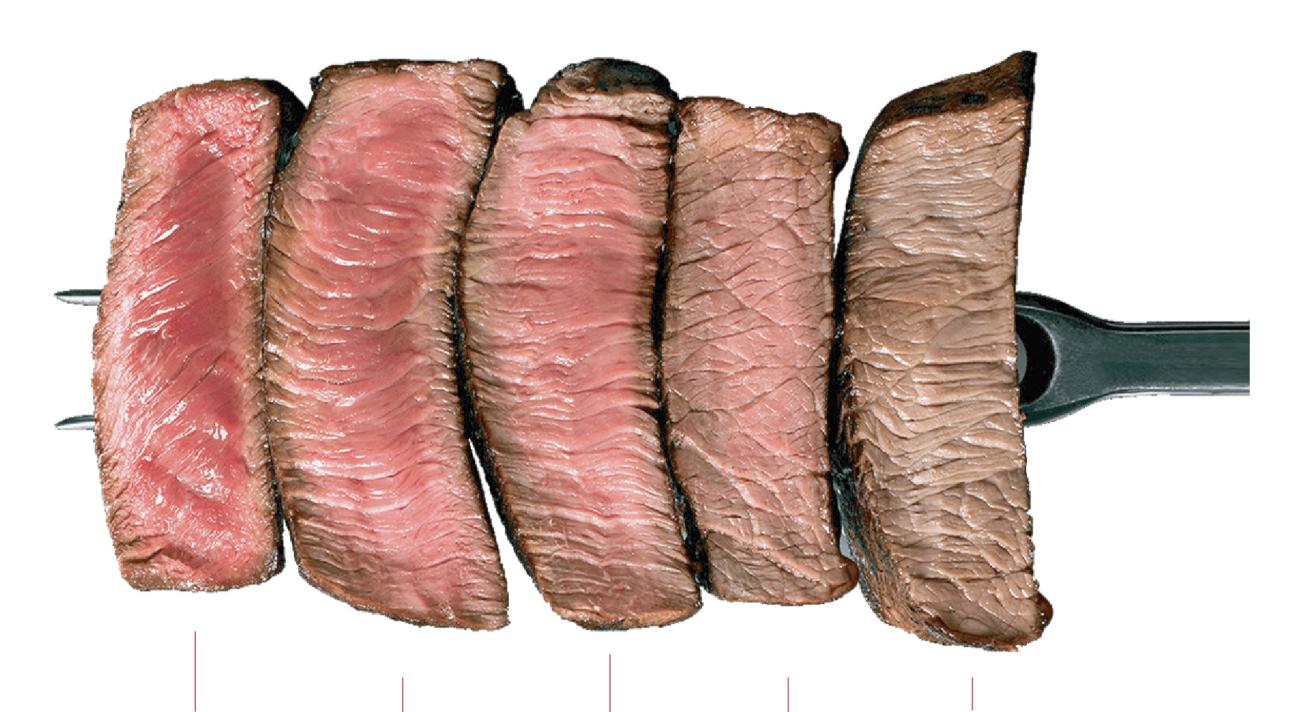
Corte Parriteca (Special Flap Meat)	x Kg	s/ 290
Vacío	x Kg	s/ 290
Picaña	x Kg	s/ 230
Colita de cuadril	x Kg	s/190
Cowboy Steak	x Kg	s/ 315
Tomahawk	x Kg	s/ 395

Todos los cortes menores a 1kg vienen con 1 guarnición y cortes igual o mayores a 1kg vienen acompañados de 2 guarniciones: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.









AZUL Sellada por fuera y cruda por dentro. Es suave y blanda.

MEDIO
Un punto en el cual
la carne no pierde
jugo ni suavidad.

BIEN COCIDO El interior se observa de color café y grisáceo.

INGLESA
Sellada por fuera
y ligeramente
cocida por dentro.

3/4
El centro se
observa café claro
y las orillas cocidas.

¿CUÁL TÉRMINO PREFIERES?

Serán bienvenidos en salón con una canasta de pan, mantequilla y salsas de la casa.

No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.

PARA 2

PARRILLA LA PARRITECA

Elige entre:

1 Entraña Fina Angus USA 500 gr.

ó

1 Asado de tira Angus USA de 500 gr.

Acompañado con:

- 2 Empanadas de carne cortadas al cuchillo
- 2 Chorizos artesanales tipo argentino o morcillas tipo argentino
- 1 Guarnición: Papas fritas o ensalada mixta o papas doradas

S/ 245

PARA 2

PARRILLA ARGENTINA

Contiene:

2 Bifes angostos argentinos Ciudad de Lago de 300gr. cada uno.

Acompañado con:

- 2 Empanadas de carne cortadas al cuchillo
- 2 Chorizos artesanales tipo argentino o morcillas tipo argentino
- 1 Guarnición: Papas fritas o ensalada mixta o papas doradas

S/ 220

PARA 3 o 4

PARRILLA GAUCHA

Contiene:

- 2 Lomos finos de 250 gr. cada uno
- 2 Chuletas de cerdo de 200 gr. cada uno
- 1 Filete de pierna de pollo de 300 gr.

Acompañado con:

- 2 Chorizos artesanales tipo argentino
- 1 Morcilla tipo argentino
- 1 Guarnición: Papas fritas o ensalada mixta o papas doradas

S/ 195





ESPECIALES A LA PARRILLA

Serán bienvenidos en salón con una canasta de pan, mantequilla y salsas de la casa. **No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.**

04

AL PLATO

LOMOS

Lomo Fino a la parrilla de 250 gr.	Acompañado de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.	s/69
Lomo Fino a la parrilla de 500 gr.	Acompañado de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.	s/99
Cuadril de 500 gr.	Acompañado de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.	s/102
Risotto a la huancaina con lomo saltado		s/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/ 82
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 quesito.	s/ 82
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/ 82
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 quesito.	s/ 82



POLLO A LA PARRILLA

Pechuga de pollo 400 gr. de jugosa pechuga de pollo. Pechuga de pollo 400 gr. de jugosa pechuga de pollo a la napolitana bañada en salsa pomodoro y s/40 gratinada con queso Dambo. Filete de pollo a 300 gr. de jugoso filete de pollo. s/28 la parrilla

CERDO A LA PARRILLA

Matambrito de 250 gr. de tierno matambrito de cerdo s/38 hecho a la parrilla. cerdo a la parrilla Matambrito de 250 gr. de tierno matambrito de s/ **42** cerdo hecho a la parrilla bañado en cerdo a la pizza salsa pomodoro y gratinado con queso Dambo. Chuleta de cerdo 2 Chuletas de 200 gr. cada una. s/38 a la parrilla Asado de tira de 500 gr. con su guarnición. s/55 cerdo con salsa agridulce

MILANESAS A LA PARRILLA

Clásica	De Res De Pollo	s/55 s/44
A caballo: Con 2 huevos fritos montados	De Res De Pollo	s/ 59 s/ 49
A la napolitana: Gratinada con queso y salsa pomodoro	Napolitana de Res Napolitana de Pollo	s/69 s/59

Todos los platos en esta página vienen acompañados de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.

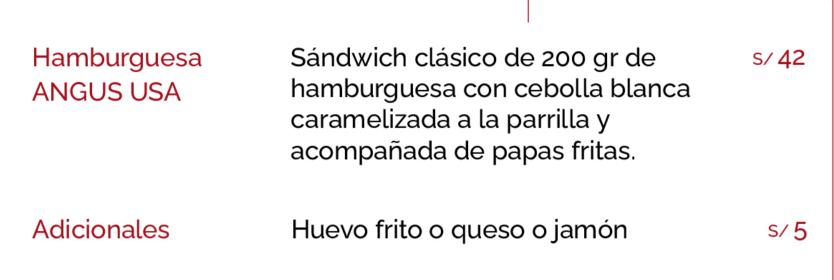
Serán bienvenidos en salón con una canasta de pan, mantequilla y salsas de la casa. No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.

HAMBURGUESA A LA PARRILLA

04

AT.

AL PLATO





Fettuccinis al huevo	Acompañados de la salsa que má prefiera (pomodoro, Alfredo o pes	
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/85
Fettuccinis al huevo con pechuga de pollo	Acompañados de 400 gr. de pech de pollo y de la salsa que más prefiera (pomodoro, Alfredo o pes	
Los clásicos Ñoquis de 29 con medallón de lomo	Acompañados de la salsa que má prefieras y de un medallón de lon de 250 gr.	
Pasta a la grana padano	Fetuccini o Spaguetti, servidos en un delicada y sabrosa salsa elaborada base de una reducción de Brandy, crema de leche y queso Granna Pad	a



Salmón cocinado con un chimichurri Salmón a s/75 parrilla deshidratado acompañado de un puré rústico, espárragos y champiñones a la parrilla.

Serán bienvenidos en salón con una canasta de pan, mantequilla y salsas de la casa.

No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.

ACOMPAÑAMIENTOS

		1	
Papas	en platina	Acompañado de queso Dambo derretido	s/ 24
Papas	fritas		s/ 24
Papas	Doradas		s/ 14
Puré c	le papa amarilla		s/ 24
Arroz	con choclito		s/ 14
Huevo	frito		s/5

COMPLEMENTOS

ENSALADAS

Ensalada "La Parriteca"	Ensalada cocida de zanahoria, choclo pimiento, champiñones y vainita.	, s/35
Ensalada Mixta	Lechuga crespa, mix de lechugas, tomate, cebolla blanca, palmito y palta. Aliño a base de palta.	s/ 24
Ensalada Mixta Pequeña	Una porción reducida de la ensalada mixta	S/12
Ensalada Capresse		s/25
Ensalada Cesar's	Sin pollo	s/25
	Con pollo (400grs)	s/ 45

POSTRES

Crema Volteada	s/18	Turrón de Chocolate y fudge	s/22
Copa de suspiro de chirimoya	s/18	Cheesecake de frutos rojos	s/22
Crème Brûlée	s/18	Bombones Franuí Franui Pink	s/29
Panqueques con dulce de leche y bola de helado artesanal	S/22	Vigilante de membrillo o batata	s/28

Serán bienvenidos en salón con una canasta de pan, mantequilla y salsas de la casa. No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.





BEBIDAS

06

CALIENTES

·	
Café Americano	s/8
Café Latte	S/10
Capuchino	S/12
Café Expreso	s/ 7
Mate Argentino	S/12
Infusiones Naturales:	s/ 7

Estela de anís:

Anís, anís estrella y flores.

Hierba luisa radiante:

Hierba Luisa, cascaras de naranja y botón de oro.

Armonía de cielo:

Manzanilla, melissa, pimpinella, milenrama cascara de limón y aciano.

Tentación de los andes:

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

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

Divina amazona:

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

Blanco amanecer:

Té blanco y pétalos de rosas.

CERVEZAS

Pilsen	s/10
Cusqueña	s/10
Dorada, Trigo ó Negra	s/ 10
Corona	s/12
Strella Artois	s/ 14

FRÍAS

Agua Evian (Con gas / Sin gas) Agua Socosani (Con gas / Sin gas)	s/12 s/8
Gaseosas regulares Gaseosas dietéticas	s/8 s/8
Vaso de Naranjada / Frozen s/	8/14 8/14 2/14

de vino tinto y blanco

Copa de sangria s/32 Copa de tinto de verano

CÓCTELES SIN ALCOHOL

'	
Exótico	s/12
Strawberry Cool	s/12
Oasis de Té	s/12