



# LA PARRITECA

RESTAURANTE  
PARRILLA ARGENTINA

*Todo sobre parrilla*

Búscanos en redes como

La Parriteca    :

# 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 ¡Bife 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.

¡Salud 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.

# NUESTROS EMBUTIDOS

01



## 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)	<ul style="list-style-type: none"><li>Tipo Argentino</li><li>Finas Hierbas Premium</li><li>Angus USA</li><li>Mermelada</li><li>Blend de Quesos</li><li>Colorado</li><li>Bien Peruano</li></ul>	<div>s/ 28</div> <div>s/ 28</div> <div>s/ 36</div> <div>s/ 32</div> <div>s/ 32</div> <div>s/ 32</div>
Porción de morcillas artesanales ( 2 unds )	<ul style="list-style-type: none"><li>Tipo Argentino</li><li>Bom Bom</li></ul>	<div>s/ 28</div> <div>s/ 32</div>
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 especias.	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



Porción de Chorizos Artesanales

Provoleta



Chistorra Parrillera Artesanal

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

## QUESOS

Provoleta	Fundida, espolvoreada con páprika y orégano.	s/ 45
Queso Caliente en ollita de barro	Queso Cajamarquino fundido y bañado con el chimichurri de la casa.	s/ 35

## CHAMPIÑONES

Champiñones a la parrilla	Cocinados a la parrilla con vino blanco, vinagre, aceite de oliva y romero.	s/ 30
Champiñones a la napolitana	Cocinados a la parrilla bañado en salsa pomodoro y gratinado con queso Dambo.	s/ 39
Champiñones al ajillo	Cocinados a la parrilla bañado en salsa de ajillo, vino blanco, queso y especias.	s/ 39

## EMPANADAS

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

## OTROS

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

01



■ PARA PICAR





Champiñones al ajillo



Dos empanadas de carne  
cortadas a cuchillo



Anticuchos de lomo fino

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.	s/ 95
Bife ancho	Ojo de bife de 500 gr.	s/ 145
Bife angosto	Bife de chorizo de 300 gr.	s/ 85
Bife angosto	Bife de chorizo de 500 gr.	s/ 125

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/ 168
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.

02



AL PLATO



Entraña Fina ANGUS USA



Cowboy Steak ANGUS USA



Bife Ancho ANGUS USA



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/ 202
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	x Kg	s/ 315
T-Bone	x Kg	s/ 325
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/ 325
Tomahawk	x Kg	s/ 422
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.		

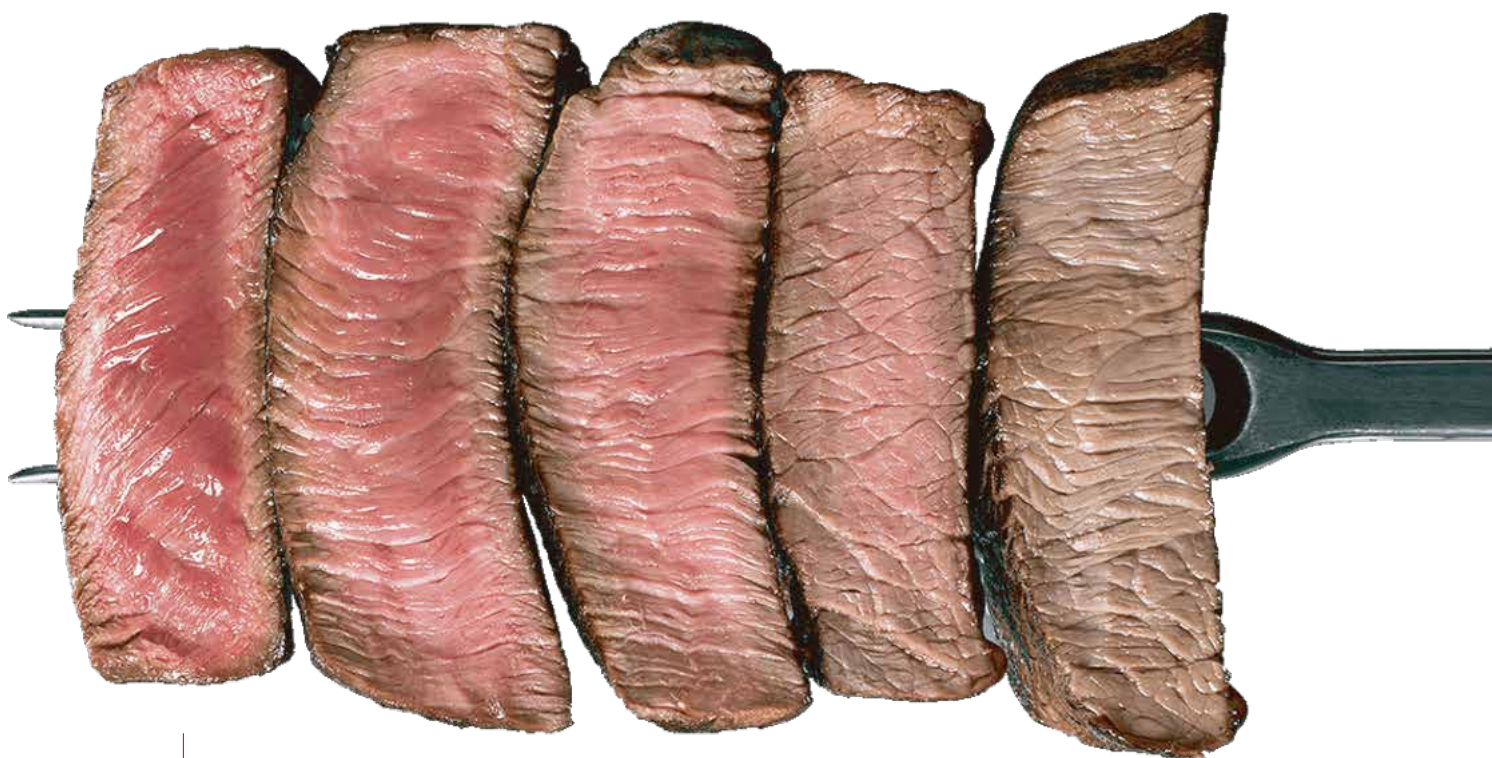
02



AL PLATO



## CONOCE LOS TÉRMINOS DE COCCIÓN DE LA CARNE



### 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/ 255

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

03



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/ 105
Cuadril de 500 gr.	Acompañado de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.	s/ 105
Risotto a la huancaína 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/ 83
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/ 83
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/ 83
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/ 83

Carpaccio de lomo



Risotto a la huancaina  
con lomo saltado



Lomo a la pimienta





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

## POLLO A LA PARRILLA

Pechuga de pollo	400 gr. de jugosa pechuga de pollo.	s/ 35
Pechuga de pollo a la napolitana	400 gr. de jugosa pechuga de pollo bañada en salsa pomodoro y gratinada con queso Dambo.	s/ 40
Filete de pollo a la parrilla	300 gr. de jugoso filete de pollo.	s/ 28

## CERDO A LA PARRILLA

Matambrito de cerdo a la parrilla	250 gr. de tierno matambrito de cerdo hecho a la parrilla.	s/ 38
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/ 42
Chuleta de cerdo a la parrilla	2 Chuletas de 200 gr. cada una.	s/ 38
Asado de tira de cerdo con salsa agridulce	500 gr. con su guarnición.	s/ 55

## MILANESAS A LA PARRILLA

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

Hamburguesa  
ANGUS USA

Sándwich clásico de 200 gr de hamburguesa con cebolla blanca caramelizada a la parrilla y acompañada de papas fritas.

s/ 42

Adicionales

Huevo frito o queso o jamón

s/ 5

## PASTAS

Fettuccinis al  
huevo

Acompañados de la salsa que más prefiera (pomodoro, Alfredo o pesto)

s/ 32

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 pechuga de pollo y de la salsa que más prefiera (pomodoro, Alfredo o pesto)

s/ 64

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/ 85

Pasta a la  
grana padano

Fettuccini o Spaguetti, servidos en una delicada y sabrosa salsa elaborada a base de una reducción de Brandy, crema de leche y queso Granna Padano

s/ 65

## MAR

Salmón a  
parrilla

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

s/ 75

04



AL PLATO



Bombones  
Franuí | Franuí Pink



Turrón de chocolate

Mate  
Argentino



Crema  
volteada

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

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

## ENSALADAS

Ensalada "La Parriteca"	Ensalada cocida de zanahoria, choclo, pimiento, champiñones y vainita.	s/ 35
Ensalada Mixta	Lechuga fresca, 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
Crème Brûlée	s/ 18	Cheesecake de frutos rojos	s/ 22
Panqueques con dulce de leche y bola de helado artesanal	s/ 22	Bombones Franuí ó Franui Pink	s/ 29
		Vigilante de membrillo o batata	s/ 28

05



COMPLEMENTOS

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

06



## BEBIDAS

### 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, cascara 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)	s/ 12
Agua Socosani (Con gas / Sin gas)	s/ 8
Gaseosas regulares	s/ 8
Gaseosas dietéticas	s/ 8
Vaso de Limonada / Frozen	s/ 8 / 14
Vaso de Naranjada / Frozen	s/ 8 / 14
Vaso de Maracuyá / Frozen	s/ 12 / 14

### SANGRÍAS

de vino tinto y blanco

Copa de sangria	s/ 32
Copa de tinto de verano	s/ 32

### CÓCTELES SIN ALCOHOL

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