



# 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 y del mundo, conservando siempre el concepto argentino donde la carne, el vino y el pan nunca faltan en la mesa.*

*¡Salud y buen provecho!*



1966 - En Cieneguilla, Ángel Zago haciendo terneros a la cruz.



1967 - Primeros carritos choripaneros en Lima creados por Ángel Zago



1982 - Ángel y Ricieri Zago en "Parrilla Argentina" un local dentro de la famosa feria del hogar en Lima.



1987 - Ángel Zago cocinando para un evento de 800 personas

# NUESTROS EMBUTIDOS

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

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Parrilla de chorizos artesanales #01                                 | 1 Tipo Argentino, 1 Bien Peruano, 1 Colorado y 1 Miel de Maple.                                                                                                                                         | s/ 52                                                                                                                  |
| Parrilla de chorizos artesanales #02                                 | 1 Angus USA, 1 Finas Hierbas, 1 Mermelada y 1 Blend de quesos.                                                                                                                                          | s/ 58                                                                                                                  |
| Porción de chorizos artesanales (2 unidades)                         | <ul style="list-style-type: none"><li>Tipo Argentino</li><li>Finas Hierbas</li><li>Angus USA</li><li>Mermelada</li><li>Blend de Quesos</li><li>Colorado</li><li>Bien Peruano / Blend de ajíes</li></ul> | <div>s/ 29</div> <div>s/ 29</div> <div>s/ 38</div> <div>s/ 32</div> <div>s/ 32</div> <div>s/ 32</div> <div>s/ 32</div> |
| Embutidos artesanales<br>100% naturales elaborados por la marca ZAGO |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                        |
| Porción de morcillas artesanales (2 unidades)                        | <ul style="list-style-type: none"><li>Tipo Argentino</li><li>Bom Bom</li></ul> <p>(Con frutos secos, especias frescas, secas y sales.)</p>                                                              | <div>s/ 29</div> <div>s/ 32</div>                                                                                      |
| Porción de salchichas parrilleras artesanales (2 unidades)           | Salchicha elaborada con 100% carne de cerdo, vino blanco y cerveza.                                                                                                                                     | s/ 38                                                                                                                  |
| Porción de chistorras parrilleras artesanales (2 unidades)           | Chistorra elaborada con 100% carne de cerdo, paprika y vino blanco.                                                                                                                                     | s/ 38                                                                                                                  |
| 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/ 42                                                                                                                  |

01

PARA PICAR

# ACHURAS

|              |                                                      |       |
|--------------|------------------------------------------------------|-------|
| Mollejas     | De novillo a la parrilla, acompañadas con limón      | s/ 42 |
| Riñones      | A la parrilla acompañados del chimichurri de la casa | s/ 42 |
| Chinchulines | De novillo a la parrilla, acompañadas con limón      | s/ 42 |



## PORCIÓN DE CHORIZOS ARTESANALES

*Embutidos artesanales 100% naturales elaborados por la marca ZAGO*

## PROVOLETA

*Queso italiano fundido acompañado con crocantes tostadas*



## CHISTORRA PARRILLERA ARTESANAL

*Elaborada con 100% carne de cerdo, paprika y vino blanco.*

## QUESOS

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

No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.

|                |                                                                                                  |      |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Provoleta      | Queso italiano fundido, espolvoreada con páprika y orégano presentado en olla de hierro.         | s/45 |
| Queso Caliente | Queso Cajamarquino fundido y bañado con el chimichurri de la casa presentado en ollita de barro. | 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/35 |
| Champiñones al ajillo       | Cocinados a la parrilla bañado en salsa de ajillo, vino blanco, queso y especias. | s/35 |

## EMPANADAS

|                                           |                                                                                                                          |      |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Porción de empanadas cortadas al cuchillo | Empanadas típicas argentinas fritas en masa crujiente rellenas en su totalidad de 3 tipos de carnes cortadas a cuchillo. | s/29 |
| Porción de empanadas de jamón y queso     | Empanadas típicas argentinas fritas en masa crujiente rellenas con jamón y queso.                                        | s/26 |

## OTROS

|                       |                                                                                                    |      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Brochetas de lomo     | Brochetas con 250 gr. de lomo en dados, pimientos rojos y cebolla blanca.                          | s/69 |
| Brochetas de pollo    | Brochetas con 350 gr. de pechuga en dados, pimientos rojos y cebolla blanca.                       | s/37 |
| Anticuchos de lomo    | Cortes de lomo fino en salsa anticuchera en 2 pinchos a la parrilla acompañado de choclo y papa.   | s/75 |
| Carpaccio de Lomo     | Finas láminas de lomo con salsa de carpaccio, queso, alcaparras, arúgula y acompañado de tostadas. | s/69 |
| Parrilla de vegetales | Tomate, cebolla blanca, champiñones, espárragos y pimientos rojos.                                 | s/50 |

01



■ PARA PICAR



## CHAMPIÑONES AL AJILLO

*Cocinados a la parrilla bañado en salsa de ajillo, vino blanco, queso y especias.*



## EMPANADAS DE CARNE CORTADAS A CUCHILLO

*Empanadas típicas argentinas fritas en masa crujiente rellenas en su totalidad de 3 tipos de carnes cortadas a cuchillo.*



## ANTICUCHOS DE LOMO FINO

*Cortes de lomo fino en salsa anticuchera en 2 pinchos a la parrilla acompañado de choclo y papa.*

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

## ARGENTINOS CIUDAD DE LAGO



|              |                                |        |
|--------------|--------------------------------|--------|
| Bife angosto | 300 gr. (Bife de chorizo)      | s/ 95  |
| Bife angosto | 500 gr. (Bife de chorizo)      | s/ 135 |
| Bife ancho   | 300 gr. (Ribeye - Ojo de bife) | s/ 105 |
| Bife ancho   | 500 gr. (Ribeye - Ojo de bife) | s/ 165 |

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

## AMERICANOS ANGUS USA



|                         |                                |        |
|-------------------------|--------------------------------|--------|
| Bife angosto            | 500 gr. (Bife de chorizo)      | s/ 195 |
| Bife ancho              | 500 gr. (Ribeye - Ojo de bife) | s/ 220 |
| Entraña fina            | 500 gr.                        | s/ 215 |
| Asado de tira con hueso | 500 gr.                        | s/ 190 |

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

02



AL PLATO



### ENTRAÑA FINA ANGUS USA

*Delicioso corte americano, tierno y de intenso sabor acompañado de una guarnición de la casa.*



### COWBOY STEAK ANGUS USA

*Pieza gruesa de Ribeye con un hueso corto a la francesa, la mezcla de carne, grasa y hueso da como resultado un sabor muy sabroso, jugoso y ternura.*



### BIFE ANCHO ANGUS USA

*Corte que destaca por ser sumamente jugoso, tierno y sabroso debido a su alto marmoleo.*

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

No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.

## ESPECIALES ANGUS USA X KG



02



AL PLATO

### Bife de chorizo con hueso

Corte de bife angosto magro con una capa externa de grasa que lo protege y un hueso que le da mucho sabor.

s/285 x kg

### T-Bone

Corte que combina 2 partes de la res: el bife angosto y el lomo, separados por un hueso en forma de "T". Tiernos y sabrosos.

s/295 x kg

### Corte La Parriteca

Corte de vacío de la casa, de finas fibras que combina lo magro y la grasa obteniendo ternura, sabor y jugosidad.

s/302 x kg

### Vacio

Corte magro y con fibrosidad ligera, de un sabor más intenso y sabroso.

s/302 x kg

### Picaña

Se caracteriza por tener una capa gruesa de grasa externa que otorga un sabor intenso y característico. Tierno y jugoso.

s/252 x kg

### Colita de cuadril

Corte magro y tierno en forma de triángulo, con buen sabor gracias a su capa de grasa externa.

s/195 x kg

Todos los cortes vienen acompañados con 1 guarnición, de superar el kilo se podrá elegir 2 guarniciones. Elige entre papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.

### PROMO\* Cowboy Steak

Incluye:

1 Chorizo Tipo Argentino y 2 guarniciones a elegir.

Corte premium de bife ancho de hueso corto a la francesa. Con un alto marmoleo que garantiza jugosidad y suavidad.

s/330 x kg

### PROMO\* Tomahawk

Incluye:

2 Chorizo Tipo Argentino y 2 guarniciones a elegir.

Se extrae entre las costillas 6 y 12 y es de hueso largo a la francesa. Posee un marmoleo intenso que lo hace extremadamente jugoso y tierno.

s/405 x kg

(\*) El descuento Diners no incluye las bebidas, promociones y parrillas.



## CONOCE LOS TÉRMINOS DE COCCIÓN DE LA CARNE

*¿Cuál término prefieres?*

### **AZUL**

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

### **INGLESA**

*Sellada por fuera y  
ligeramente cocida  
por dentro*

### **MEDIO**

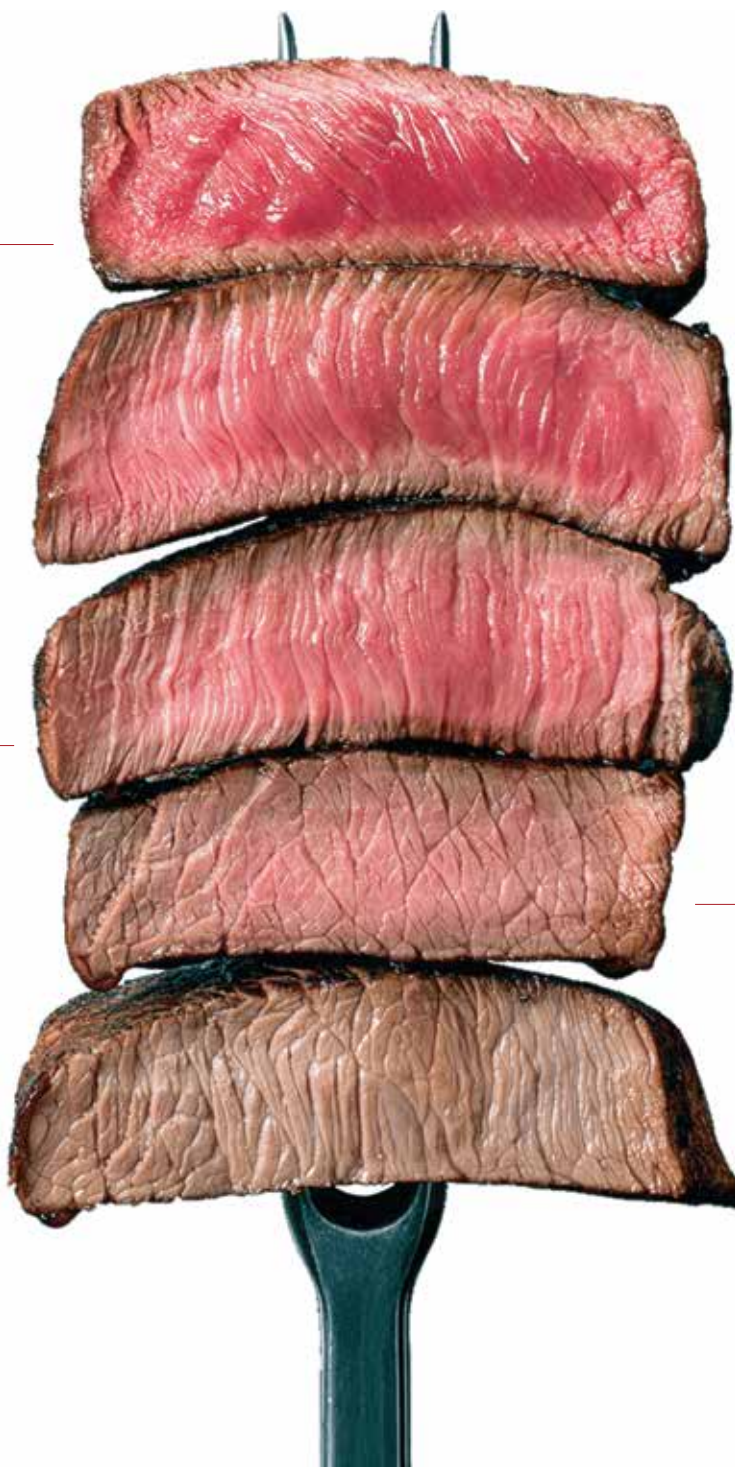
*Un punto en el cual la  
carne no pierde jugo  
ni suavidad.*

### **3/4**

*El centro se observa  
café claro y las  
orillas cocidas.*

### **BIEN COCIDO**

*El interior se  
observa el color  
café y grisáceo.*



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

No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.

## PARRILLA LA PARRITECA\*

PARA 2

- Elige entre:

Entraña Fina  
Angus USA x 500 gr. **s/269**

ó

1 Asado de tira  
Angus USA x 500 gr. **s/255**

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

## PARRILLA ARGENTINA\*

PARA 2

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/225**

## PARRILLA GAUCHA\*

PARA 3 o 4

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/199**

(\*) El descuento Diners no incluye las bebidas, promociones y parrillas.

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

|                                                |                                                                                                                                                                |              |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Lomo Fino 250gr. a la parrilla</b>          | <i>Acompañado de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.</i>                                                                              | <b>s/85</b>  |
| <b>Lomo Fino 500gr. a la parrilla</b>          | <i>Acompañado de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.</i>                                                                              | <b>s/112</b> |
| <b>Cuadril de 500 gr. a la parrilla</b>        | <i>Acompañado de 1 guarnición: papas fritas o ensalada mixta o papas doradas.</i>                                                                              | <b>s/112</b> |
| <b>Lomo Saltado "La Parriteca"</b>             | <i>250 gr. de lomo fino cortado en cubo, sellados a la parrilla. Acompañado con papas fritas y arroz con choclito.</i>                                         | <b>s/89</b>  |
| <b>Lomo al champiñón</b>                       | <i>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.</i>    | <b>s/89</b>  |
| <b>Lomo "La Parriteca"</b>                     | <i>250 gr. de lomo fino a la parrilla, láminas de jamón, champiñones salteados en salsa pomodoro y gratinado con 3 tipos de queso.</i>                         | <b>s/89</b>  |
| <b>Lomo a la pimienta</b>                      | <i>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.</i> | <b>s/89</b>  |
| <b>Risotto a la huancaína con lomo saltado</b> | <i>Plato fusión italo-peruano cremoso, intenso y lleno de carácter junto con un delicioso salteado de lomo fino a la parrilla.</i>                             | <b>s/89</b>  |

## CARPACCIO DE LOMO

*Finas láminas de lomo con salsa de carpaccio, queso, alcaparras, arúgula y acompañado de tostadas.*



## RISOTTO A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

*Plato fusión italo-peruano cremoso, intenso y lleno de carácter junto con un delicioso salteado de lomo fino.*



## LOMO A LA PIMIENTA

*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.*



04



■ 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.

## POLLO A LA PARRILLA

|                                  |                                                                                          |      |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pechuga de pollo                 | 350 gr. de jugosa pechuga de pollo.                                                      | s/38 |
| Pechuga de pollo a la napolitana | 350 gr. de jugosa pechuga de pollo bañada en salsa pomodoro y gratinada con queso Dambo. | s/45 |
| Filete de pierna de pollo        | 300 gr. de jugoso filete de pierna de pollo a la parrilla.                               | s/35 |

## CERDO A LA PARRILLA

|                                            |                                                                                                                 |      |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Matambrito de cerdo a la parrilla          | 250 gr. de tierno matambrito de cerdo hecho a la parrilla.                                                      | s/40 |
| 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/50 |
| Chuleta de cerdo a la parrilla             | 2 Chuletas de 200 gr. cada una.                                                                                 | s/42 |
| Asado de tira de cerdo con salsa agridulce | 500 gr. de delicioso tira de cerdo acompañado de una salsa agridulce de la casa.                                | s/58 |

## MILANESAS

|                                                       |                     |      |
|-------------------------------------------------------|---------------------|------|
| Clásica                                               | De pollo            | s/42 |
|                                                       | De res              | s/59 |
| A caballo: Con 2 huevos fritos montados               | De pollo            | s/49 |
|                                                       | De res              | s/65 |
| A la napolitana: Gratinada con queso y salsa pomodoro | Napolitana de pollo | s/55 |
|                                                       | Napolitana de res   | s/72 |

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/49**

### 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/36**

### 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/89**

### Fettuccinis al huevo con pechuga de pollo

Acompañados de 350 gr. de pechuga de pollo y de la salsa que más prefiera (pomodoro, Alfredo o pesto) **s/59**

### 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/89**

### Pasta a la grana padano

Fetuccini 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/69**

## MAR

### Salmón a parrilla

Salmón cocinado con un chimichurri deshidratado acompañado de un puré rústico, espárragos y champiñones a la parrilla. **s/72**

04



AL PLATO



BOMBONES  
FRANUÍ | FRANUÍ PINK



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

|                    |                                             |      |
|--------------------|---------------------------------------------|------|
| Papa en platina    | Papa al horno con de queso dambo derretido. | s/24 |
| Papas fritas       | Crocantes papas amarillas en bastones.      | s/24 |
| Papas doradas      | Papa pre-sancochadas y luego doradas.       | s/14 |
| Puré de papa       | Puré de papa amarilla.                      | s/24 |
| Arroz con choclito | Arroz graneado con granos de maíz.          | s/14 |
| Huevo frito        | De gallina.                                 | s/5  |

## ENSALADAS

|                         |                                                                                                   |              |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Ensalada "La Parriteca" | Ensalada cocida de zanahoria, choclo, pimiento, champiñones y vainita.                            | s/35         |
| Ensalada Mixta          | Lechuga crespas, mix de lechugas, tomate, cebolla blanca, palmito y palta. Aliño a base de palta. | s/24         |
| Ensalada Mixta personal | Una porción reducida de la ensalada mixta.                                                        | s/14         |
| Ensalada Cesar's        | Sin pollo<br>Con pollo (350grs)                                                                   | s/30<br>s/45 |

## POSTRES

|                                                          |      |                                 |      |
|----------------------------------------------------------|------|---------------------------------|------|
| Crema Volteada                                           | s/22 | Cheesecake de frutos rojos      | s/24 |
| Crème Brûlée                                             | s/22 | Bombones Franuí ó Franui Pink   | s/29 |
| Panqueques con dulce de leche y bola de helado artesanal | s/22 | Vigilante de membrillo o batata | s/29 |
| Turrón de Chocolate y fudge                              | s/22 |                                 |      |

05



COMPLEMENTOS

06



## BEBIDAS

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

No cobramos servicio de cubiertos ni recargo al consumo.

## CALIENTES

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Café Americano        | s/8  |
| Café Latte            | s/10 |
| Capuchino             | s/12 |
| Café Expreso          | s/8  |
| Mate Argentino        | s/12 |
| Infusiones Naturales: | s/8  |

*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 o negra. |      |
| Corona                 | s/12 |
| Stella 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 / s/12  |
| Vaso de Naranja / Frozen          | s/8 / s/12  |
| Vaso de Maracuyá / Frozen         | s/12 / s/14 |

CÓCTELES  
SIN ALCOHOL

|                 |      |
|-----------------|------|
| Exótico         | s/12 |
| Strawberry Cool | s/12 |
| Oasis de té     | s/12 |

SANGRÍAS  
DE VINO TINTO Y BLANCO

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Copa de sangría         | s/32 |
| Copa de tinto de verano | s/32 |