

# Entradas

- \* Causa limeña**  
Masa de papa amarilla con pollo y apio encurtido a la mayonesa.
- \* Papa a la huancaína**  
Tradicional crema de ají amarillo con queso y leche, a la licuadora, sobre papa yungay.
- \* Causa Acevichada**  
Masa de Papa Amarilla coronada con ceviche de trucha.
- \* Salchipapas**  
Papas nativas y huevos revueltos con chorizo terminados con Frankfurter y salsa (Dulce/Picante) de casa.



# Pastas y Minutas

- \* Fettuccine a la crema**  
Con jamón y champiñones.
- \* Suprema con fettuccines verdes**  
Milanesa de pollo, fettuccine en pesto criollo, y crema huancaína.
- \* Fettuccine a la crema con asado**  
Pasta a la crema con asado de res en su jugo.
- \* Fettuccine huancayork**  
Pasta con crema a la huancaína y chicharrón de pollo tipo broaster.
- \* Chicken KATSU**  
Chicharrón de pollo al panko, con fettuccine a la crema con champiñones.

- 16 \* Choclo con queso** 15  
con crema huancaína y queso paria al grill.
- 16 \* Chorizo a las finas hierbas** 2 Und 15  
1 Und 8  
Con choutney de ají amarillo.
- 20 \* Ensalada romana** 20  
Lechuga romana, aceitunas, parmesano, vinagreta de yogurt griego y castañas.
- 20 \* Ensalada Santa Cruz** 23  
Mix de lechuga, cebolla blanca, tomate, aceitunas verdes, crutones y pollo a la parrilla con vinagreta de casa.
- \* Lasagna a la leña** 40  
Salsa de carne casera, bechamel, jamón y gratin de queso.
- \* Suprema a la napolitana** 40  
Milanesa de pollo, pomodoro, mozzarella, jamón y papas fritas.
- \* Papardelles a la crema con lomo fino** 50  
Pasta a la crema con lomo fino a la parrilla en salsa a la pimienta.
- \* Mc and cheese a la leña** 35  
Pasta corta a la crema de quesos, terminada con carne de hamburguesa a la parrilla.
- \* Milanesa a caballo (res)** 40  
Mozzarella, pomodoro, 02 huevos fritos y papas fritas.
- \* Milanesa napolitana (res)** 40  
Mozzarella, pomodoro, jamón, orégano, y papas fritas.
- \* Milanesa porteña (res)** 45  
Mozzarella, pomodoro, chorizo, tocino, tomate y papas fritas.

# Parrillas

- \* Pepper steak** 50  
Lomo fino a la parrilla, salsa a la pimienta y papitas tumbay en fritura.
  - \* St louis BBQ** 35  
Panceta de cerdo ahumada con salsa BBQ, papas tumbay en fritura y ensalada agridulce.
  - \* Chuleta de Cerdo con choutney** 30  
Al ají amarillo y papas andinas en fritura.
  - \* Pollo a la pizarola** 35  
A la parrilla, pomodoro de casa, jamón, tomate y gratinada con mixtura de quesos, con papitas tumbay en fritura.
  - \* Pollo con champiñones** 35  
A la parrilla, salsa a los tres quesos con champiñones, papas tumbay en fritura.
  - \* Pollo a la parrilla** 28  
Con papas tumbay en fritura, espárragos al Grill y ensalada tipo capresse.
  - \* Hamburguesa de casa** 20  
Carne y pan de casa, Cebolla caramelizada, queso, lechuga, tomate y papas fritas.
  - \* Hamburguesa pampera** 20  
Carne y pan de casa, mozzarella, chimichurri y papas fritas.
- ■ Bife Nacional Angus a la parrilla:**

  - \* A la pizza**, con papas andinas fritas 40
  - \* En salsa blanca con champiñones** 40  
con papas tumbay en fritura.
  - \* En salsa de pimienta**, con papas tumbay fritas 40
  - \* Con fettuccine a la huancaína.** 45
  - \* Con fettuccine a la crema y champiñones.** 40
  - \* A lo pobre**, con arroz, chorizo, huevo, plátano y papas fritas. 45

# y promociones

- ■ Carne Nacional Angus Premium**

  - \* 300 gr | Bife angosto** 40
  - \* 300 gr | Bife ancho** 40
  - \* 300 gr | T-bone** 110
  - \* 1100 gr | Tomahawk** 150

- Argentina "Ciudad del Lago"**

  - \* 300 gr | Bife ancho** 80
  - \* 300 gr | Bife angosto** 75
  - \* 300 gr | Bife de cuadril** 65

- Cortes Americanos "Certified Angus Beef"**

  - \* 300 gr | Asado de tira** 75
  - \* 400 gr | Bife ancho** 85
  - \* 400 gr | Bife angosto** 95
  - \* 700 gr | Porter house** 160
  - \* 700 gr | T bone** 170
  - \* 700 gr | Seven Steak** 150

*Los cortes vienen acompañados con papitas tumbay en fritura y ensalada*

- \* EL 10** 140  
01 bife angosto y 01 cuadril argentinos, 02 choris, y papitas a la provenzal.

- \* Parrilla personal** 55  
01 bife nacional, 01 chorizo a las finas hierbas, cerdito ahumado al cilindro, papitas tumbay y ensalada.

**\* Del asador (para dos)** 75  
01 bife, 01 chuleta, 01 pechuga, 01 chorizo, 01 morcilla, papitas tumbay y ensalada

**\* Preguntar por la disponibilidad de los cortes.**

# Clásicos de la Hacienda

## \* Picante de Cuy (1/2) 45

Medio cuy en fritura, terminado en salsa de ají panca y maní sobre papa yungay acompañado de arroz blanco.

## \* Cuy dorado (1/2) 45

Medio cuy en fritura, arroz blanco, papa peruanita y sarza criolla.

## \* Chicharrón colorado 30

Cerdo en salsa de ají panca sobre papas yungay con arroz blanco.

## \* Pachamanca de Cerdo, Cordero

1 sabor 30  
2 sabores 45

De cerdo y/o cordero, 3 humitas, papas, camote, habas y ají hapchy.

## \* Pachamanca de cuy (S y D) 50

1/2 cuy dorado, 3 humitas, papas, camote, habas y ají hapchy.

## \* Mondongo (S y D) 25

Larga cocción de caldo de res, maíz pelado y menudencia.

## \* Arroz con pato (S y D) 40

Cocción de pato en aderezo norteño, con arroz en su jugo y sarza criolla.

## \* Caja china (S y D) 35

Cerdo crocante, choclo, papitas tumbay en fritura, sarza criolla y ají hapchy.

## Sopas

## \* Caldo de gallina (S y D) 25

Gallina del valle, papa peruanita, huevo y cancha serrana.

## \* Criolla 25

Carne de res, cabello de angel, tomate, leche y huevo poché.

# CASA MARRO especiales

## \* Osobuco braseado en horno de leña 45

Osobuco al vino tinto, terminado en horno de leña, con pasta corta y crema de quesos.

## \* Lomo fino con champiñones 50

A la parrilla, salsa blanca con champiñones y papitas andinas en fritura.

## \* Trucha en jugo cevichero 35

En fritura, acompañado de leche de tigre, chalaquita y yucas fritas.

## \* Trucha a la chorrillana 35

En fritura, sobre salsa chorrillana, yucas fritas y arroz blanco.

## \* Trucha rellena 35

Con mixtura de quesos, en fritura, con chimichurri y papitas tumbay en fritura.

## \* Chicharrón de trucha 40

Con papas fritas, mayo de rocoto, huancaína y sarza criolla.

## \* Trucha en salsa de champiñones 35

Al grill, salsa blanca, quesos y champiñones, papitas tumbay en fritura.

## \* Ceviche de trucha 35

Receta de casa, camote, papa, cancha serrana y choclo.

## \* Trucha frita 30

Acompañada de ensalada fresca y papas peruanitas sancochadas.

## \* Amazo 35

Arroz al wok con cecina, plátano bellaco, sacha culantro y chalaquita de cocona.

## \* Chaufa de cerdo estilo charsiú 35

Chaufa de cerdo ahumado, terminado con cerdito a la BBQ y crocante de camote.

## \* Chaufa pituco 35

Chaufa terminado con chicharrón de pollo al panko, y salsa tonkatzu.

## \* Panceta sous vide 35

Panceta cocida a baja temperatura, choutney de ají amarillo y puré de papas.

## \* Lomo saltado 40

De lomo fino, cebolla, tomate, salteados al wok, con papas fritas y arroz blanco

## \* Lomo con causa 40

Causa limeña de pollo, acompañada de lomo saltado al jugo.

## \* Chaufa de lomo saltado 40

Chaufa peruanazo con pollo, terminado con tortilla de huevo y lomo saltado al jugo.

## \* Tallarín saltado 40

Fettuccine con lomo fino y verduras al wok, con sabor criollo.

## \* Tacu tacu con lomo saltado 45

Guiso de frejoles y arroz al wok, con lomo saltado al jugo.

## \* Fettucinne a la huancaína con lomo 45

Pasta en salsa Huancaína, acompañada de lomo saltado al jugo.

## \* Cerdito al cilindro 35

Costillar, terminado en parrilla, papas sancochadas, sarza criolla y arroz blanco.

## \* Panceta crocante en jugo de adobo 45

Panceta a la caja china, sobre aderezo de adobo, tacu tacu de frejoles.

## \* Seco de asado de tira 30

En aderezo de culantro y chicha de jora, acompañado de guiso de frejoles y arroz

## \* Carapulcra 30

Guiso de papa seca, panceta crocante, yucas fritas, arroz blanco y sarza criolla

## \* El asado y el puré 26

Cocción de asado de res en su jugo, con puré de casa y arroz blanco.