

SARCAY

RESTAURANTE



PARA EMPEZAR...

- **EMPANADITAS ARTESANALES** S/24
Son cuatro: de choclo con queso, carne, pollo al BBQ y cerdo, no tienen pierde.
- **CHAMPIÑONES AL AJILLO** S/21
Salteados en ajo con pancitos chaplas para remojar en la salsa.
- **CAMARONES AL AJILLO** S/56
Salteados en ajo con pancitos chaplas para remojar en la salsa.
- **CEVICHE MAR Y CAMPO** S/45
Nuestro ceviche de pesca del día acompañado de dados de paltas de nuestro huerto.
- **ANTICUCHO DE CORAZÓN** S/24
Flambeados con pisco, con choclito desgranado y papas doradas y ensalada.
- **PORCIÓN DE PANES** S/12
Pancitos al horno de barro.



FONDOS...

- **LOMO SALTADO** S/45
El típico que nunca falla, pero flambeado con Pisco SARCAY.
- **TACU-TACU A TU ELECCIÓN** S/55
De pallares o frejoles, con nuestro Lomo Saltado o panceta de cerdo laqueada.
- **ARROZ CON PATO** S/55
El más pedido de la casa. Un gigante que ya no necesita más presentación
- **POLLO A LA LEÑA** S/36
Acompañado con papas fritas rústicas y ensalada fresca.
- **CERDO AL HORNO DE BARRO** S/43
Acompañado con papas nativas al chimichurri de ajíes y ensaladita fresca.



- **AEROPUERTO AL ENCUENTRO** S/39
El avión aterrizó en Azpitia y se encontró con chaufa, tallarín, pollo a la leña, lomo, champiñones y tapadito con una tortilla.
- **TALLARINES VERDES CON SÁBANA DE LOMO** S/45
Los tallarines verdes hechos con sazón muy peruana, acompañados de una sábana de lomo fino y papa a la huancaína.
- **CARAPULCRA CON SOPA SECA** S/34
Estamos en la zona, aquí nos sale brutal.
- **CUY CONFITADO A NUESTRO ESTILO** S/71
La mejor carne del Perú también aparece en criaderos en Azpitia, la hacemos súper crocante con papas al chimichurri de ajíes y ensaladita fresca.

LAS TRUCHAS...

- **TRUCHA A LA MENIER** S/45
Trucha entera en salsa a la menier y Pisco Sarcay, acompañado papas doradas y arroz con champiñones.
- **TRUCHA EN SALSA DE AJO** S/45
Trucha entera en salsa de ajo acompañado papas doradas y arroz con champiñones.
- **TRUCHA FRITA** S/39
Trucha entera con ensalada y papas doradas.



LOS CAMARONES...

- **TORTILLA DE CAMARONES** S/64
Acompañado del aeropuerto de la casa.
- **TACU TACU DE CAMARONES** S/64
Tacu-Tacu de pallares o de frejoles bañado en camarones en su salsa.
- **CAUSA AL ENCUENTRO** S/71
Masa de causa frita rellena de tiras de palta, bañada con nuestro ceviche de mar y campo, acompañada de chicharrón de camarones.
- **PICANTE DE PALLARES CON CAMARONES** S/64
Camarones al fuego vivo sobre una base de picante de pallares verdes.

- **TIMBAL DE CAMARONES** S/64
Spaguetti al dente bañado en salsa de camarón, con toques de crema y parmesano acompañado de camarones.
- **ARROZ AL ENCUENTRO** S/64
Arroz verde meloso con chicharrón de camarones.
- **PICANTE DE CAMARONES** S/65
Sobre pescado empanizado, acompañado de arroz con choclo y papas doradas.
- **MOJADITO DE CAMARONES** S/64
Arroz mojadito de salsa de camarones, con y sus alverjitas.
- **CHUPE DE CAMARONES** S/64
Con nuestro toque y su huevo frito para entretenerse mezclando.

