

Bienvenidos
Bar & Restaurant

Entre Tinajas



AMBIENTE
CLIMATIZADO





ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE DE REINETA \$12.300

Reineta cortada en cubos marinada con limón de pica y especias peruanas.

CEVICHE ESPECIAL DE LA CASA \$13.990

Finos trozos de salmón, pulpo, camarón, ostión y calamar, marinados en limón de pica y especias peruanas.

CEVICHE MONCORA \$14.990

Ceviche de Reineta y Chicharrón de pescado.

CEVICHE DE SALMÓN \$14.400

Dados de salmón marinados en limón de pica y especias peruanas, acompañados de camote y choclo.

CAUSA ACEVICHADA \$12.900

Suave masa de papa amarilla, marinada con limón y crema de ají amarillo, rellena con camarones y palta, bañado con jugoso ceviche de reineta.

CEVICHE DE PALTA \$13.200

Jugoso ceviche de reineta, palta y mariscos marinado con limón de pica y especias peruanas.

PULPO AL OLIVO \$12.900

Finas láminas de pulpo marinadas con limón, aceite de olivo y otras especias acompañado de salsa de olivo.

LECHE DE TIGRE \$8.500

Exótica sustancia de pescado y mariscos marinados con limón.

CAUSA DE POLLO \$9.200

Suave masa de papas y ají amarillo, relleno con pollo.

PIQUEO FRÍO DE LA CASA \$25.900

Ceviche, pulpo al olivo, tiradito, mini causas y leche de tigre.

TIRADITO DE REINETA \$11.900

Finas láminas de reineta marinado con limón y una suave pasta de ají amarillo combinado con camote, choclo y cancha.

PAPA A LA HUANCAÍNA \$7.600

Papas cocidas, cubiertas con crema a base de leche, queso fresco y un punto de ají amarillo.

TIRADITO DEL CHEF \$12.300

Finos trozos de reineta y mariscos, marinados en limón de pica y crema de ají amarillo.



ENTRADAS CALIENTES

CHICHARRÓN DE POLLO \$10.500

Delicados trozos de pollo al panko, fritos y servidos con papas doradas y salsa criolla.

CHICHARRÓN DE PESCADO \$11.400

Trozos de pescado al panko fritos, acompañados de papas doradas y salsa criolla.

ANTICUCHO DE CORAZÓN \$9.600

Trozos de corazón de vacuno marinados en salsa de la casa, incrustado a la plancha, previamente cocidos, servidos con papas doradas y salsa criolla.

BROCHETA MIXTA \$11.900

Deliciosos trozos de pollo y carne, aliñados con especias peruanas, servidos con papas doradas y salsa chimichurri.

JALEA MIXTA PERSONAL \$19.000

Mixtura de mariscos y pescado frito, acompañados de salsa criolla y yucas fritas.

OSTIONES A LA PARMESANA \$15.200

Ostiones en salsa bechamel en queso parmesano y gratinados.

PULPO A LA PARRILLA \$14.200

Pulpo marinado con aceite de oliva, especias peruanas, acompañado de papas doradas y verduras salteadas.

PIQUEO KALIN \$28.000

Delicioso trio marino, arroz con mariscos, ceviche mixto y jalea mixta (para 2 personas).

CHICHARRÓN DE CAMARONES \$12.900

Camarones ecuatorianos alineados y pasados al panko, acompañado con papas doradas y salsa criolla.

EMPANADAS A LA PERUANA \$8.900

Seis unidades de deliciosas empanadas rellenas con lomo saltado y ají de gallina, acompañadas con salsa de la casa.

*Entre
Tinajas*

FONDO CARNES & POLLO



FILETE ENTRE TINAJAS \$14.000

Filete de vacuno con camarones, ostión y pinza de jaiba, bañada en salsa bechamel, gratinada al queso acompañado con puré de papas.



BIFE ENTRE TINAJAS \$14.500

300 Gr. de jugoso bife a la parrilla, acompañado con fettuccini al pesto con láminas de champiñones.



LOMO SALTADO DE CARNE \$13.600

Trozos de filete de vacuno salteados con cebolla y tomate, acompañado de arroz y papas fritas.



TALLARÍN SALTADO DE CARNE \$12.800

Fideos al dente salteados con filete y secretos del chef.



FETUCHINI DEL CHEF \$12.990

Fetuchini al dente en salsa de huancaína con trozos de filete de vacuno salteados al wok.



FILETE AL VINO \$13.300

Filete a la plancha con salsa de vino tinto, acompañado de papas salteadas.

FILETE GORDONBLUE \$13.400

Filete relleno con jamón y queso, acompañado de arroz a la jardinera.

FILETE A LO MACHO \$14.400

Filete a la plancha cubierto con una poderosa salsa de mariscos, acompañado de arroz.

CHAUFA MIXTO \$11.200

Trozos de pollo y carne fritas, entreverados con arroz, huevo, salsa de soya y especias.

SECO DE CORDERO \$14.900

Garrón de cordero macerado, cocido con chicha de jora con porotos arroz y salsa criolla.

SECO DE VACUNO \$13.600

Acompañado con arroz y porotos.

TACU TACU DE LOMO FINO \$13.800

Porotos con arroz y especias peruanas con lomo fino, huevo y salsa criolla.

FILETE GERENCIAL \$13.600

Filete de vacuno a la plancha con risotto, champiñones con salsa balsámico y frutos secos.

FILETE A LA PIMIENTA \$12.500

Lomo a la plancha bañado en una salsa y pimienta con pisco peruano, acompañado de puré rústico.

FILETE MAR Y TIERRA \$13.990

Filete con salsa con pasta de ají amarillo y camarones, servido con risotto apio.

MILANESA DE POLLO \$9.900

Pechuga de pollo apanada frita, acompañado de arroz y papas fritas.

POLLO A LA NORTEÑA \$11.900

Pollo relleno de espinaca y camarones, con papas al hilo y salsa de albahaca.

AJÍ DE GALLINA \$10.900

Pechuga de pollo deshilachada, crema de leche, ají amarillo acompañado con arroz.

MILANESA ANDINA \$11.800

Milanesa de pollo con fettuccini en salsa de espinaca y albahaca.

BIFE DON ALFREDO \$14.500

300 Gr. de bife marinado, acompañado de fettuccini alfredo.

FILETE HUANCAÍNO \$14.500

300 Gr. de filete de vacuno a la parrilla, acompañado de fetuchini con salsa huancaína.

*Entre
Tinajas*

PESCADOS Y MARISCOS	REINETA	SALMÓN	ATÚN	CONGRÍO
PESCADO ANDINO A la plancha sobre una base de trigotto, bañado con camarones y ostiones en salsa de huacatay.	\$12.880	\$13.900	\$14.500	\$14.500
PESCADO A LO MACHO Bañado en una salsa poderosa de mariscos, acompañado con arroz a la jardinera .	\$12.990	\$14.100	\$14.400	\$14.400
PESCADO EN SALSA DE CENTOLLA Bañado en una salsa de coral y centolla con puré de espinaca.	\$12.700	\$13.100	\$13.500	\$14.300
PESCADO ORIENTAL A la plancha bañado en una salsa de ostras, con camarones y pinzas de jaiba, acompañado de verduras salteadas.	\$12.990	\$13.500	\$14.500	\$14.500



PESCADOS Y MARISCOS	
DÚO DE MAR Filete de reineta, filete de salmón a la parrilla, bañados en salsa de ají amarillo, acompañados con delicado puré de espinaca.	\$16.500
PARRILLA MARINA Filete de reineta, mariscos a la parrilla alineados a la peruana, acompañado de papas doradas y salsa criolla.	\$16.500
LOCOS DE LAS TINAJAS Puré de papas con locos al vapor, bañado con una suave salsa de la casa y gratinado con queso parmesano.	\$14.200
VOLCÁN PERUANO Medallón de congrio acompañado de un succulento risotto de mariscos, bañado con una aromática salsa de huacatay.	\$14.500
PICANTE DE CAMARONES Camarones en salsa de ají amarillo, crema de leche y especias peruanas.	\$11.500
PICANTE DE MARISCOS Mariscos en salsa de ají amarillo, pisco peruano, crema de leche y finas hierbas.	\$11.700
RISOTTO DE CAMARÓN Arroz italiano al dente, acompañado con camarones en salsa de azafrán.	\$12.600
CONGRIO ENLOQUECIDO Medallón de congrio frito, bañado en una salsa de locos, acompañado con papas salteadas.	\$14.500
ARROZ CON MARISCOS Mariscos surtidos con arroz, en pasta de ají amarillo con vino blanco, acompañado con salsa criolla.	\$12.100



SOPAS

CHUPE DE CAMARONES \$11.600

Poderosa sopa hecha a base de un concentrado de caldo de pescado, con salsa de coral, arroz, camarones ecuatorianos y huevo.

SUSTANCIA DE CARNE \$9.000

Consistente sopa a base de carne de vacuno y cabello de ángel.

DIETA DE POLLO \$8.000

Saludable sopa de pechuga de pollo con verduras y fideos.

SOPA A LA MINUTA \$9.400

Reponedora sopa a base de carne, pasta de tomate, cabello de ángel y huevos.

PARIHUELA \$11.100

Poderosa sopa hecha a base de un concentrado de coral y una mixtura de mariscos.

SUDADO DE CONGRIO \$12.600

Medallón de congrio cocido en un concentrado de mariscos.

SANDWICHES

MECHADA FRANCESA \$9.900

Pan marraqueta con lechuga orgánica, carne mechada, salsa de champiñón, palta, queso y crema de rocoto.

MECHADA CON TUTI \$9.900

Pan Marraqueta, lechuga orgánica, carne mechada, palta, salsa criolla y mayonesa.

POLLITO CARIÑOSO \$9.900

Pan francés, pollo a la plancha laminado, lechuga, crema de ají amarillo, huevo y mayonesa.

LOMO SALTADO \$10.500

Pan francés, lomo saltado, lechuga y crema de rocoto.

PLATOS VEGETARIANOS

SALTADO DE CHAMPIÑONES \$9.600

Láminas de champiñones, tomate, cebolla salteada, salsa de soja, acompañada con arroz y papas fritas.

ARROZ CHAUFA CON VERDURAS \$9.900

Mix de verduras con arroz salteados al wok, salsa de soja y ajonjolí.

TALLARÍN SALTADO CON VEGETALES \$9.900

Verduras mixtas con tallarines salteados al wok con salsa de soja.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA \$9.400

Con mayonesa, lechuga, tomate, pepinillos y cebolla.

HAMBURGUESA CARRETILLERA \$9.400

Con mayonesa, lechuga, tomate, queso fundido, palta, salsa de rocoto y olivo.

HAMBURGUESA DEL BARRIO \$9.400

Con mayonesa, lechuga, tomate, huevo frito, tocino, queso, salsa de ají amarillo y salsa de aceituna.

HAMBURGUESA GRINGA \$9.400

Con salsa BBQ, lechuga, palta, pepinos, aros de cebollas crocante y mayonesa.

PESCADO TEMPURA \$9.400

Pan hamburguesa, pescado tempura, mayo, lechuga, tarta, sarsa criolla y crema de ají amarillo.

CHORRILLANA

A LA CHILENA GRANDE \$17.500

Grande y suaves trozos de filete de vacuno, pollo, choricillo, acompañado de cebolla acaramelada con huevos fritos.

A LA CHILENA CHICA \$10.900

Grande y suaves trozos de filete de vacuno, pollo, choricillo, acompañado de cebolla acaramelada con huevos fritos.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR \$7.000

Lechuga fresca, tiras de pechuga de pollo, crutones, queso fresco en salsa de la casa.

ENSALADA MIXTA \$6.000

Lechuga fresca, tomate, pepino, cebolla y palta.

AGREGADOS

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS \$5.800

ARROZ \$2.000

VERDURAS SALTEADAS \$4.000

SARZA CRIOLLA \$2.500





COCTELES CLÁSICOS

DAIKIRI CLÁSICO	\$5.500
DAIKIRI FRUTOL	\$5.900
APEROL SPRITE	\$5.000
COSMOPOLITAN	\$4.900
ALGARROVINA	\$5.200
MARGARITA CLÁSICA	\$5.000
MARGARITA FRUTO	\$5.800
PISCO SOUR	\$5.000
PISCO SOUR SABORES	\$5.900
PISCO SOUR CATEDRAL	\$8.200
PISCO S. CAT. SABORES	\$9.200
PIÑA COLADA	\$5.500
MOJITO CLÁSICO	\$5.800
MOJITO FRUTAL	\$6.500
NEGRONI	\$6.200
PISCO SOUR PREMIUM	\$10.000
CHILCANO DE PISCO	\$6.900
CHILCANO DE PISCO SABORES	\$7.200
CHILCANO DE PISCO PREMIUM	\$7.900

APERITIVOS DE LA CASA

PISCO TINAJERO	\$7.800
Pisco, almibar de piña, jugo de cramberry y maracuya.	
MANZANITA FRESH	\$7.800
Pisco, manzana verde, almibar de piña, y limón.	
LISSY CÓCTEL	\$6.500
Pisco, aperol, ginger ale y naranja.	
PISCO PUNCH	\$7.500
Pisco, almibar de piña, limón y soda.	
SARITA	\$7.500
Pisco, chicha morada, almibar de piña, y maracuya.	
PASIÓN RONERA	\$7.000
Ron, fresas, hierba buena, naranja y tónica.	
CAMPECHANA	\$7.500
Naranja, rubi, hierba buena, tequila margarita y soda.	
MARGARACHITA	\$6.800
Tequila, maracuya, menta, pimienta negra y tónica.	
SANGRÍA DE LAS TINAJAS	\$6.900
Vino tinto, naranja, chirimoya, licor de manzana y pisco.	
PISCOJITO CORONA	\$7.800
Pisco, frambuesa, maracuya, hierba buena y corona.	

JUGOS NATURALES

DON GUARANGO	\$4.500
Mango, piña y naranja.	
DISTINGIDO	\$4.500
Frambuesa, fresas y naranja.	
SEDUCTOR	\$4.500
Chirimoya, platano y naranja.	
AGILITO	\$4.500
Fresas, maracuya y limón.	
CHACOTERO	\$4.500
Mango, platano y maracuya.	
FACHA	\$4.500
Mango, frutilla y naranja.	
LOS CLÁSICOS	\$4.000
Mango, chirimoya, maracuya, piña, fresas y frambuesa.	

CERVEZAS INDIVIDUALES

CUSQUEÑA	\$3.000
Rubia, Roja y Trigo	
DORADA	\$3.000
CORONA	\$3.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$3.500

SHOP 500 CC

KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.300
AUSTRAL CALAFATE	\$4.500
CUSQUEÑA	\$3.800
STELLA ARTOIS	\$4.000

BEBIDAS

INCA KOLA	\$2.600
COCA COLA	\$2.200
FANTA	\$2.200
SPRITE	\$2.200
AGUA MINERAL	\$2.200

LIMONADAS

CLÁSICA	\$3.200
MENTA GENJIBRE	\$3.900
CHICHA MORADA	\$3.900
FRUTOS ROJOS	\$3.900

BATIDOS

TROPICAL	\$4.500
Mango, piña y leche.	
NOSTALGICO	\$4.500
Platano, frutilla, maca algarrovina y leche.	

CAFÉ

EXPRESO	\$2.000
RISTRETTO	\$2.000
CORTADO	\$2.500
CAFÉ CON LECHE	\$2.800
CAPUCCINO	\$3.500
MOCACCINO	\$3.500
CHOCOLATE CALIENTE	\$3.500

INFUSIONES

MANZANILLA	\$1.600
TÉ	\$1.600
HIERVA LUISA	\$2.500
HOJA DE COCA	\$2.500
ANÍS	\$1.600

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	\$3.800
CREMA VOLTEADA	\$3.800
MUSSE DE MARACUYA	\$3.600
TORTA DE CHOCOLATE	\$4.200
TORTA TRES LECHE	\$4.200



Bar & Restaurant

*Entre
Tinajas*

VINO TINTO VARIETAL

SANTA RITA 120 \$11.000
CABERNET SAUVIGNON
CARMENERE
MERLOT

CASAS PATRONALES \$11.000
CABERNET SAUVIGNON
CARMENERE
MERLOT

LATE HARVEST \$11.000

VINO TINTO GRAN RESERVA

FRIDA KHALO \$18.000
CABERNET SAUVIGNON
CARMENERE
MERLOT
PINO NOIR

CARMEN \$18.000
CABERNET SAUVIGNON
MERLOT

CASAS PATRONALES \$17.000
CABERNET SAUVIGNON
CARMENERE

MEDALLA REAL \$16.000
CABERNET SAUVIGNON
CARMENERE
MERLOT

VINO TINTO RESERVA

CARMEN \$13.500
CABERNET SAUVIGNON
CARMENERE
MERLOT

CASAS PATRONALES \$13.500
CABERNET SAUVIGNON
CARMENERE
MERLOT

LAS MULAS \$13.500
CARMENERE

SANTA DIGNA \$14.000
CABERNET SAUVIGNON

SANTA EMA \$13.500
MERLOT

MEDALLA REAL \$12.000
CABERNET SAUVIGNON
CARMENERE
MERLOT



VINO BLANCO VARIETAL

SANTA RITA 120 \$11.000
SAUVIGNON BLANC
CHARDONNAY

CASAS PATRONALES \$11.000
SAUVIGNON BLANC

VINO BLANCO RESERVA

CARMEN \$13.500
SAUVIGNON BLANC
CHARDONNAY

LAS MULAS \$14.000
SAUVIGNON BLANC

SANTA DIGNA \$14.000
SOUVIGNON BLANC

MEDALLA REAL \$13.500
SOUVIGNON BLANC
CHARDONNAY

ESPUMANTES

AMARANTA BRUT \$12.000
DEMI SEC

FREIXENET \$16.000
CARTA NEVADA

COPA DE VINO \$3.600

COPA DE ESPUMANTE \$3.800

* CONSULTE POR NUESTRAS
MEDIAS BOTELLAS



RON

RON HAVANA CLUB ESPECIAL \$6.000
RON HAVANA CLUB 7 AÑOS \$7.800
RON ZACAPA 23 AÑOS \$10.500

VODKA

ABSOLUT \$6.500
ABSOLUT SABORES \$6.500
GREY GOOSE \$8.000
BELVEDERE \$8.500
STOLICHNAYA \$6.000

GIN

TANQUERAY \$6.000
BOMBAY SAPPHIRE \$6.500
LONDON Nº 1 \$9.000

TEQUILA

JOSE CUERVO TRANSPARENTE \$4.500
JOSE CUERVO ESPECIAL \$5.500
JOSE CUERVO 1800 TRANSPARENTE \$8.500
JOSE CUERVO 1800 REPOSADO \$8.500

WHISKY

JOHNNIE WALKER ROJO \$5.300
JOHNNIE WALKER NEGRO \$6.800
CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$6.800
CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$10.000
GLENFIDDICH MALTEADO \$8500

BOURBON WHISKY

JACK DANIELS TENNESSEE \$5.800
JACK DANIELS SABORES \$6.000
MAKERS MARK \$9.500

