



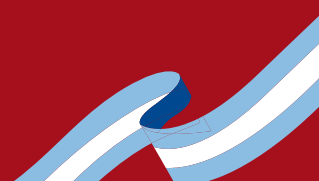
LA PARRITECA

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 iBife 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.

iSalud y buen provecho!

NUESTROS EMBUTIDOS

01



■ PARA PICAR

Parrilla de chorizos artesanales (4 unds)	1 Tipo Argentino, 1 Bien Peruano, 1 Colorado y 1 Miel de Maple.	s/ 45
Porción de chorizos artesanales (2 unds)	▪ Tipo Argentino	s/ 28
	▪ Finas Hierbas Premium	s/ 28
	▪ Angus USA	s/ 36
	▪ Mermelada	s/ 32
	▪ Cuatro Quesos	s/ 32
Porción de morcillas artesanales (2 unds)	▪ Tipo Argentino	s/ 28
	▪ Bom Bom	s/ 32
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		s/ 48
Chorizo bien peruano		s/ 32

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

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



Porción de Chorizos Artesanales



Provoleta



Chistorra Parrillera Artesanal

QUESOS

Provoleta Fundida, espolvoreada con pprika y orégano. s/ 39

Queso Caliente en ollita de barro Queso Cajamarquino fundido 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 s/ 39

Champiñones al ajillo s/ 39

EMPANADAS

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

Porción de empanadas de jamón y queso s/ 26

BROCHETAS

Brochetas de lomo Clásica presentación de brochetas con 250 gr. de lomo en dados, pimientos rojos y cebolla blanca s/ 80

Brochetas de pollo Clásica presentación de brochetas con 400 gr. de pechuga en dados, pimientos rojos y cebolla blanca. s/ 40

Anticuchos de lomo fino s/ 80

01



■ PARA PICAR



Champiñones al ajillo



Dos empanadas de carne
cortadas a cuchillo



Anticuchos de lomo fino

CORTES BIFES

ARGENTINAS CIUDAD DE LAGO

Bife ancho	Ojo de bife 300 gr.	s/ 100
Bife ancho	Ojo de bife de 500 gr.	s/ 125
Bife angosto	Bife de chorizo de 300 gr.	s/ 95
Bife angosto	Bife de chorizo de 500 gr.	s/ 115

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

AMERICANAS ANGUS USA

Bife angosto	Bife de chorizo Angus USA 500 gr.	s/ 175
Bife ancho	Ojo de bife Angus USA 500 gr.	s/ 200

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

02



AL PLATO



Entraña Fina ANGUS USA



Cowboy Steak ANGUS USA



Bife Ancho ANGUS USA

CORTES SELECCIÓN

ESPECIALES ANGUS USA

Entraña fina Corte de 500 gr. s/ 195

Asado de tira con hueso Corte de 500 gr. s/ 184

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

Bife de chorizo con hueso Corte de 800 gr. s/ 266

T-Bone Corte de 800 gr. s/ 266

Corte Parriteca (Special Flap Meat) x Kg s/ 290

Cowboy Steak x Kg s/ 299

Tomahawk x Kg s/ 375

Todos los platos vienen acompañados de 2 guarniciones: papas fritas, ensalada mixta o papas doradas.

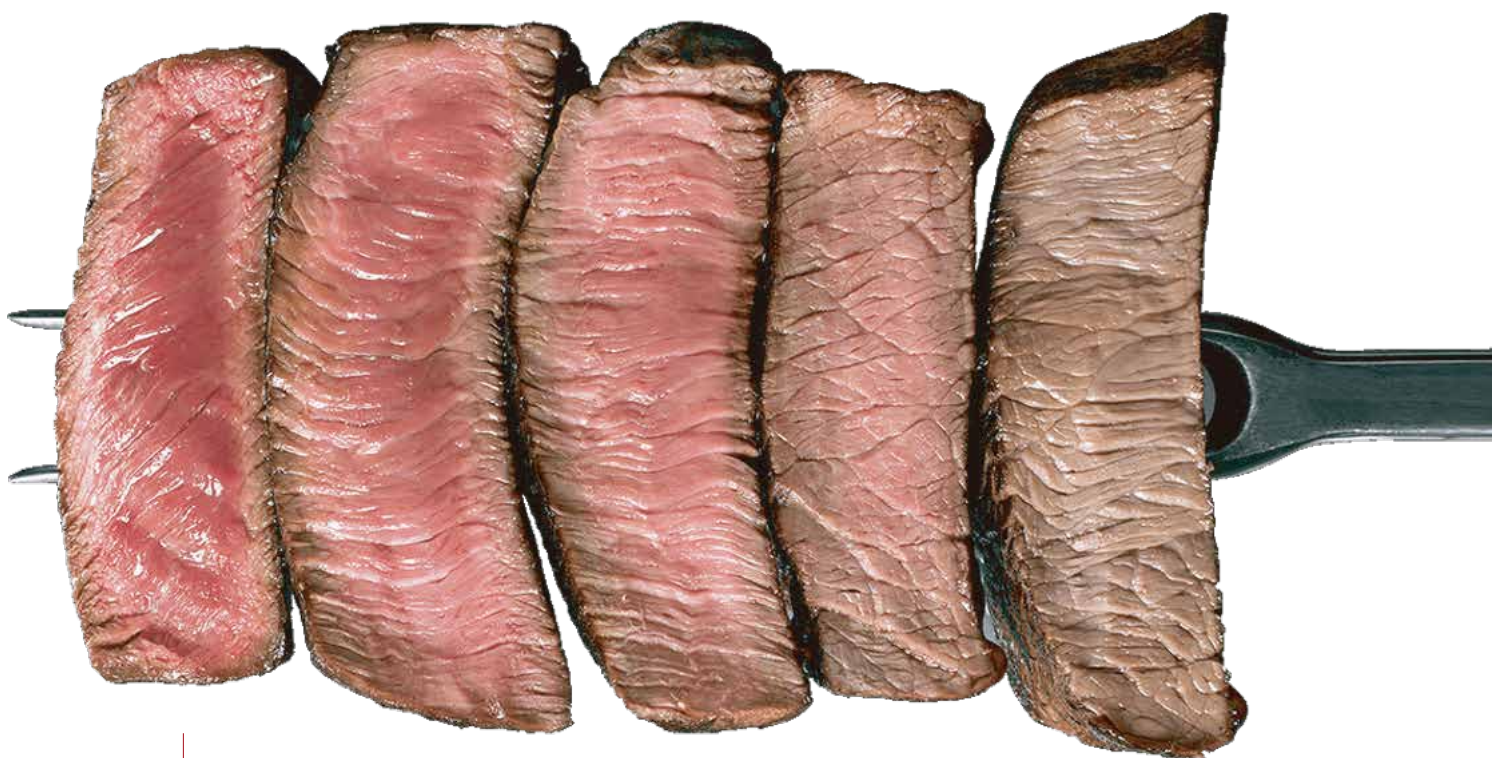
02



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?

NUEVA PARRILLA

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, ensalada mixta o papas doradas

S/ 245

NUEVA PARRILLA

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, ensalada mixta o papas doradas

S/ 220

NUEVA PARRILLA

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, ensalada mixta o papas doradas

S/ 195

03



■ ESPECIALES A LA PARRILLA

04



■ AL PLATO

LOMOS

Lomo Fino a la parrilla de 250 gr.		S/ 75
Lomo Fino a la parrilla de 500 gr.		S/ 110
Cuadril de 500 gr.		S/ 115
Carpaccio de Lomo		S/ 40
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/ 85
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/ 85
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/ 85
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/ 85

Carpaccio de lomo



Risotto a la huancaina
con lomo saltado



Lomo a la pimienta



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/ 42
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/ 47
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 de esta sección vienen acompañados de 1 guarnición: papas fritas, ensalada mixta o papas doradas.

Serán bienvenidos en salón con una canasta de pan 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 según elección preparada dentro de un molde original de grana padano.

s/ 80

MAR

Salmón a
la 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



Turrón de chocolate



Mate
Argentino



Crema
volteada

ACOMPAÑAMIENTOS

Parrilla de vegetales	Tomate, cebolla blanca, champiñones, espárragos y pimientos rojos.	s/ 44
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/ 12
Huevo frito		s/ 5

05



COMPLEMENTOS

ENSALADAS

Ensalada "La Parriteca"	Ensalada cocida de zanahoria, choclo, pimiento, champiñones y vainita.	s/ 35
Ensalada Mixta	Lechuga crespa, mix de lechugas, tomate, cebolla blanca, palmito y palta. Aliño a base de palta.	s/ 22
Ensalada Mixta Pequeña		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
Copa de suspiro de chirimoya	s/ 18	Cheesecake de frutos rojos	s/ 22
Crème Brûlée	s/ 18	Bombones Franuí	s/ 29
Panqueques con dulce de leche y bola de helado artesanal	s/ 22	Vigilante de membrillo o batata	s/ 28

Serán bienvenidos en salón con una canasta de pan 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/ 8
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 sangría	s/ 32
Copa de tinto de verano	s/ 32

CÓCTELES SIN ALCOHOL

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

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