

El Pollo Caballo

aperitivos

PISCO SOUR PERUANO (Limón de Pica)	\$ 4.500
PISCO SOUR Alto del Carmen 35°	\$ 4.500
WHISKY SOUR Johnnie Walker 1 etiqueta roja	\$ 7.500
AMARETTO SOUR GALLIANO	\$ 6.800
VAINA LIBANESA Con helado de vainilla.	\$ 4.600
VAINA (Tradicional)	\$ 4.600

espumantes

VALDIVIESO Demi-Sec 750cc	\$ 9.800
VALDIVIESO Demi-Sec 375cc	\$ 6.500
VALDIVIESO Brut 187cc	\$ 5.300
APEROL	\$ 7.500

para compartir

TABLA CHORRILLANA CABALLA Lomo y pollo picados, cebolla salteada, huevo, choricillo, pimienta y papas fritas.	\$ 19.800
TABLA MIXTA Lomo vetado y ostiones envueltos en tocino, acompañados de champiñones, papas doradas, tomates salteados, aros de cebolla y fondos de alcachofa rellenos con queso.	\$ 19.800
EMPANADAS FRITAS 6 unidades (queso, pino, mechada, camarón)	\$ 5.800
AROS DE CEBOLLA 12 un. con salsa	\$ 4.500

entradas

PALTA VICTORIA 1/2 palta rellena con atún, aderezada con mayonesa.	\$ 7.300
PALTA REINA 1/2 palta rellena con ave, aderezada con mayonesa.	\$ 7.300
PALTA CARDENAL 1/2 palta rellena con camarones, aderezada con mayonesa.	\$ 9.900
PALTA JAIBONA 1/2 palta rellena con jaiba, aderezada con mayonesa.	\$ 9.900
COCKTAIL DE CAMARONES Colitas de camarón con fino aderezo.	\$ 9.900
CAMARONES Apanados, pil pil, ajillo, pimientos o mayo.	\$ 9.900

consomé y cazuelas



CONSOMÉ REINA Fondo de ave con trozos de pollo.	\$ 4.600
CONSOMÉ Con huevo o arroz.	\$ 4.600
CAZUELA DE VACUNO En greda	\$ 11.800

carnes a las brasas

LOMO SOLO 350 GRS. APROX. Medallón de Lomo a la parrilla.	\$ 13.900
LOMO A LO POBRE Lomo acompañado de papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.	\$ 18.000
LOMO POLLO CABALLO Lomo con salsa blanca, champiñones, tocino fondo alcachofas y toque de vino blanco	\$ 16.000
LOMO MARINO Lomo con salsa en base a crema camarones y ostiones.	\$ 16.000
LOMO ISLA NEGRA Lomo ostiones, camarones, tocino y champiñones salteados	\$ 18.500
FILETE SOLO 350 GRS. APROX. Medallón de Filete de vacuno a la parrilla.	\$ 14.500
FILETE A LO POBRE Filete con papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.	\$ 18.500
LOMO CHORICILLO Lomo torneado con tocino y choricillos.	\$ 16.000
LOMO CHORICILLO A LO POBRE Lomo torneado con tocino y choricillos. Acompañado de papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.	\$ 18.500
1/2 COSTILLITA A LA PARRILLA Con agregado arroz, puré, papas cocidas	\$ 15.500
PERNIL DE CERDO Con papas cocidas.	\$ 15.500

salsa para carne

MAR Y TIERRA Crema, camarones y champiñones.	\$ 5.950
CHAMPIÑONES Crema y champiñones.	\$ 4.950



braseros y parrilladas

BRASERO ESPECIAL Para 2 personas.	\$ 43.500
2 lomos vetado, 2 chuletas de cerdo, 1/4 pollo asado, 1 longaniza, 2 papas cocidas, 1 ensalada surtida, 2 bebidas.	
BRASERO FAMILIAR Para 4 personas.	\$ 69.300
4 lomos vetado, 4 chuletas de cerdo, 1/4 pollo asado, 2 longanizas, 4 papas cocidas, 2 ensaladas surtidas, 4 bebidas.	
PARRILLADA	\$ 59.900
3 lomos vetado, 3 chuletas de cerdo, 2 longanizas, 1 porción de chunchules (2 unidades), 2 prietas, 3 papas cocidas, 1 ensalada surtida, 3 bebidas.	

agregados braseros y parrilladas

PRIETAS 2 unidades	\$ 4.950
CHUNCHULES 2 unidades	\$ 5.700
LONGANIZAS 2 unidades	\$ 4.950
CHULETA DE CERDO Unidad 200grs. aprox.	\$ 4.950
LOMO VETADO Unidad 200grs. aprox.	\$ 7.000

otras carnes

CHURRASCO AL PLATO 340 gr. apr.	\$ 10.950
PLATEADA A la cacerola sin agregado.	\$ 11.500
MECHADA A la cacerola sin agregado.	\$ 11.500
ESCALOPA KAISER Escala de vacuno apanada, rellena con jamón y queso.	\$ 11.900
COSTILLITA entera BBQ	\$ 14.500

pollo en greda

POLLO ENTERO AL COÑAC Con 2 porciones de papas fritas.	\$ 33.900
POLLO ENTERO AL CHAMPIÑÓN Con 2 porciones de papas fritas.	\$ 33.900
1/2 POLLO COGNAC Con 1 porción de papas fritas.	\$ 19.250
1/2 POLLO AL CHAMPIÑÓN Con 1 porción de papas fritas.	\$ 19.250
1/4 POLLO COGNAC Con papas fritas.	\$ 12.650
1/4 POLLO CHAMPIGNON Con papas fritas.	\$ 12.650

pollos

1/4 POLLO ASADO A LAS BRASAS	\$ 6.800
1/4 POLLO ASADO A LO POBRE Con papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.	\$ 12.650
1/4 POLLO ARVERJADO	\$ 9.000
1/4 POLLO CRISPY	\$ 9.000
PECHUGA DESHUESADA Grillé o apanada.	\$ 9.500
1/2 POLLO DESHUESADO A LAS BRASAS AL AJO O LIMÓN	\$ 12.650
POLLO RIPIANI Pechuga de pollo apanada rellena con verduras, queso, jamón, longaniza.	\$ 12.650
ESCALOPA POLLO CABALLO Pechuga de pollo apanada rellena con jamón y queso.	\$ 11.900
NUGGET DE POLLO 250 grs. aprox	\$ 9.500

pescados

Salmón en sus distintas preparaciones.

GRILLÉ Filete de pescado a la plancha.	\$ 14.300
AL PALO Filete de pescado a la plancha con salsa blanca, tocino, ostiones, camarones y champiñones. Acompañado de papas salteadas.	\$ 19.800
MARGARITA Filete de pescado a la plancha con suave salsa de mariscos. Acompañado de papas salteadas.	\$ 19.800



salsas para pescados

CARDENAL Salsa blanca y camarones salteados en mantequilla.	\$ 6.100
MARGARITA Salsa blanca y surtido de mariscos.	\$ 6.100
AL PALO Salsa blanca, ostiones, camarones, champiñones y tocino.	\$ 6.100

especialidades en greda

PASTEL DE JAIBAS	\$ 14.000
<i>Especial de la casa.</i>	
<i>Came y pinzas de jaiba con crema, queso gauda y parmesano.</i>	
PAILA MARINA	\$ 14.000
<i>Fumet de pescado con surtido de mariscos y conchas de machas, choigas y almejas.</i>	
PASTEL DE CHOCLO	\$ 14.000

ensaladas

PALMITOS	\$ 5.800
PALTA	\$ 5.800
TOMATE	\$ 4.600
SURTIDA CORRIENTE	\$ 5.700
<i>Mix de verduras de la estación.</i>	
SURTIDA ESPECIAL	\$ 8.200
<i>Mix de verduras, poroto verde, palta, tomate, fondos de alcachofa y palmitos.</i>	
POROTOS VERDES	\$ 5.800
CHOCLO	\$ 5.200
CHILENA	\$ 5.200
PAPAS MAYO	\$ 5.200
PALMITO CON PALTA O TOMATE	\$ 6.350
TOMATE PALTA	\$ 6.350
QUICHE DE ESPINACA O CHAMPIÑÓN	\$ 6.500

ensaladas en fuente

VEGETARIANA	\$ 10.800
<i>Mix de verduras, palta, fondo de alcachofa, palmito y huevo duro.</i>	
CÉSAR	\$ 11.900
<i>Mix de lechuga, queso, aceitunas, trozos de pollo, crutones y salsa Dijon.</i>	
UNICORNIO	\$ 12.900
<i>Lechuga, tomate, palta, camarones ecuatorianos salteados, machas al vapor y queso parmesano.</i>	

sandwiches En pan frica o molde.

AVE ITALIANA Pollo asado, tomate, palta y mayo.	\$ 10.800
AVE PIMIENTO MAYO Pollo asado, pimiento rojo y mayo.	\$ 10.800
BARROS LUCO Churrasco y queso fundido.	\$ 10.800
CHACARERO Churrasco, tomate, porotos verdes y ají.	\$ 10.800
CHURRASCO ITALIANO Churrasco, tomate, palta y mayo.	\$ 10.800
CHURRASCO SOLO	\$ 8.000
HAMBURGUESA CABALLA	\$ 13.900
<i>Lechuga, tomate, cebolla morada, queso cheddar, tocino, pepinillo y mayonesa.</i>	
HAMBURGUESA ITALIANA Tomate, palta y mayonesa.	\$ 11.900
SANDWICH POLLO CABALLO	\$ 13.900
<i>Sandwich en pan Frica, pechuga crispy, tomate, lechuga, cebolla morada, queso cheddar, tocino, pepinillos y mayonesa.</i>	

acompañamientos

ARROZ	\$ 4.500
PURÉ DE LA CASA	\$ 4.500
PURÉ PICANTE	\$ 4.500
PAPAS COCIDAS	\$ 4.500
PAPAS DUQUESA	\$ 4.500
PAPAS SALTEADAS	\$ 4.500
PAPAS FRITAS	\$ 5.490
PAPAS RÚSTICAS	\$ 5.490
AGREGADO POBRE	\$ 6.800
<i>Papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.</i>	
PANACHÉ DE VERDURAS	\$ 6.500
<i>Surtido de verduras salteadas.</i>	
HUEVOS FRITOS 2 uni.	\$ 2.500

postres

PANQUEQUES RELLENOS	\$ 5.700
<i>Dos panqueques rellenos con helado.</i>	
PANQUEQUE CELESTINO	\$ 5.700
<i>Dos panqueques rellenos con manjar.</i>	
LECHE ASADA DE LA CASA	\$ 5.700
COPA BAM BAM	\$ 6.900
<i>Macedonia, 3 sabores de helado, crema y salsa de chocolate.</i>	
CAFÉ HELADO	\$ 6.900
<i>Café con leche, helado de vainilla y crema.</i>	
COPA DE HELADO	\$ 5.900
<i>3 sabores de helado.</i>	
CASTAÑAS EN ALMIBAR	\$ 5.700
<i>Con crema.</i>	
PAPAYAS AL JUGO Con crema.	\$ 5.700
DURAZNOS OPINAS AL JUGO Con crema.	\$ 5.300
PORCIÓN DE CREMA	\$ 1.900

tragos cortos

CORTO DE CAMPARI	\$ 5.500
CORTO DE GIN	\$ 5.500
CORTO DE PISCO	\$ 5.200
<i>Alto del Carmen 35°</i>	
CORTO DE RON	\$ 5.500
CORTO DE VODKA	\$ 5.500

tragos



CAIPIRIÑA	\$ 6.900
CAIPIROSKA	\$ 6.900
TEQUILA MARGARITA	\$ 6.900
GIN CON GIN	\$ 6.900
TOM COLLINS	\$ 6.900
WHISKY J. WALKER	\$ 8.000
<i>Etiqueta Roja</i>	
WHISKY J. WALKER	\$ 9.800
<i>Etiqueta Negra</i>	
OLD FASHION Etiqueta Roja	\$ 8.300
OLD FASHION Etiqueta Negra	\$ 9.800
CAMPARI TÓNICA	\$ 6.600
PISCOLA Pisco Alto del Carmen 35°	\$ 6.600
WHISKY CON BEBIDA	\$ 9.800
<i>J. Walker Etiqueta Roja</i>	
WHISKY CON BEBIDA	\$ 11.500
<i>J. Walker Etiqueta Roja</i>	
RON CON BEBIDA	\$ 6.600
MOJITO CUBANO	\$ 6.600
CLAVO OXIDADO	\$ 9.800
<i>Whisky con Drambuie J. Walker Etiqueta Roja</i>	

bebidas y jugos naturales

BEBIDAS Lata	\$ 2.890
AGUA MINERAL Vital	\$ 2.890
JUGOS NATURALES	\$ 4.300
<i>Piña, melón, chirimoya, mango, frutilla, frambuesa</i>	
LIMONADA	\$ 4.300
<i>Menta - Menta jengibre</i>	

te y café

TÉ O NESCAFÉ	\$ 2.100
TÉ DE HIERBAS	\$ 2.100

cervezas

CORONA	\$ 4.600	ROYAL	\$ 4.200
HEINEKEN Botella	\$ 4.200	KUNSTMANN	\$ 4.600
		<i>Torobayo o Bock</i>	
SCHOP CRISTAL	\$ 4.600	SCHOP HEINEKEN	\$ 4.900
FANSHOP	\$ 5.500		

bajativos

AMARETTO Galliano	\$ 5.500	BRANDY	\$ 5.500
DRAMBUIE	\$ 7.000	CHERRY	\$ 4.200
FERNET	\$ 4.200	MENTA FRAPPÉ	\$ 4.200
MANZANILLA	\$ 4.200	ARAUCANO	\$ 4.500

vinos

Botellín Individual 187 c.c.

120 Blanco / Tinto	\$ 4.500
--------------------	----------

Botella 375 cc

CASILLERO	\$ 9.000	CASILLERO	\$ 9.000
<i>Blanco / Tinto</i>		<i>Chardonnay</i>	
120 Blanco / Tinto	\$ 8.000		

Botella 700 cc

120 Blanco / Tinto	\$ 9.700	SANTA EMILIANA	\$ 9.700
		<i>Blanco / Tinto / Merlot o Carménère</i>	

Botella 750 cc

MIGUEL TORRES	\$ 19.500	CASILLERO	\$ 13.500
GRAN RESERVA		DEL DIABLO	
		<i>Blanco / Tinto / Chardonnay</i>	
OVEJA NEGRA	\$ 13.500		
ENSAMBLAJE			
<i>Merlot - Carménère</i>			

El Pollo Caballo