

Desayuno

Desayuno Sarapampa (para 4)S/95

Chicharrón de cerdo, huevos revueltos, tocino, camote frito y sarza criolla. Acompañado de café pasado, jugo de frutas y porción de pan.

Desayuno AmericanoS/24

Huevos a gusto con jamón o tocino, café pasado, jugo o porción de frutas y porción de pan (c/mantequilla y mermelada).

Tortilla c/jamón y queso/verduras .S/18

Sanguches

(Acompáñalos de papa huayro frita o ensalada fresca de la casa) **S/7**

Pan con chicharrón..... S/24

Sanguche de jamón/queso/mixto....S/17

Sanguche de pollo S/21

DM HOTELES ASIA

Para compartir

Tequeños de queso c/guacamole (12 Un)..... S/23

Empanaditas 4 quesos (06 Un)..... S/32

de champiñones, queso mozzarella, parmesano, paria y cheddar. Acompañalo con nuestra emulsión de salsa de tomate artesanal

Papa/yuca frita o sancochada c/la salsa del día.....S/16

Anticuchos de pollo.....S/29

Fuentes Marinas (Para 2)

Ceviche Mixto Clásico..... S/65

Ceviche tradicional de pescado combinado con mariscos

Ceviche Mixto Sarapampa..... S/81

Ceviche tradicional de pescado combinado con mariscos y chicharrón de Calamar

Combinación Arroceras..... S/83

Ceviche, chicharrón mixto y arroz con mariscos

Ensaladas

Ensalada CocidaS/17

Bastones de betarraga, zanahoria, brócoli, vainita y palta.

Ensalada SarapampaS/20

Lechugas mixtas, tomate confitado, aceitunas, choclo desgranado, nabo encurtido, zanahoria, y espinaca, aderezada con nuestra vinagreta clásica.

Sopas

Crema del día..... S/21

Sopa Criolla S/25

Dieta de Pollo..... S/21

Entradas

Ceviche de Pescado..... S/35

Ceviche de Mixto..... S/35


Leche de Tigre..... S/22

 Vegetariano

 Sin gluten

DM HOTELES ASIA

Entradas

- Causa de pollo **S/21**
Causa de atún **S/25**
Tiradito en crema de ají amarillo **S/35** 

Fondos Marinos

- Chicharrón de Pescado..... **S/43**
Jalea Mixta..... **S/45**
Tacu Tacu con Picante de Langostinos ó mariscos **S/36**
Risotto Marino con saltado criollo de mariscos..... **S/49**
Arroz con mariscos..... **S/37**
Sudado de Pescado..... **S/36**

Fondos criollos

- Milanesa de Pollo..... **S/32**
Milanesa de Pescado..... **S/37**
Bistec a lo pobre..... **S/44**
Lomo Saltado **S/43** (Con lomo fino **S/56**)
Risotto de ají amarillo con lomo..... **S/63**
Tallarín saltado **S/42**(Con lomo fino **S/55**)
Fetuccine a la Huancaína con lomito saltado **S/47** (Con lomo fino **S/60**)

Los platos de la casa

- Panceta de cerdo crocante **S/39**
Pollo en salsa de champiñones **S/32**
Fetuccine en salsa marisquera **S/36**

Guarniciones

- Guarnición de arroz **S/5**
Guarnición de papas **S/8**

Postres

- Panqueque relleno de frutas o manjar c/ helado **S/15**
Copa de helado **S/15**
Postre del día **S/15**

Carta Bar

No alcohólicas

- Jarra de Chicha Morada **S/15**
Jarra de Limonada o Maracuyá **S/16**
Gaseosas 1/2 lt/Agua Mineral 1/2 lt..... **S/6**
Café/Leche/Infusiones..... **S/7**
Jugos de fruta **S/7**
Piña, Naranja o Papaya
Jugo Surtido **S/8**
Papaya, Fresa, Plátano y Piña (Según disponibilidad)
Jugo Especial **S/8**
Papaya, platano, leche, miel y esencia de vainilla

Alcohólicas

- Cerveza Pilsen..... **S/9**
Cerveza Cusqueña **S/10**
Coctelería c/ Pisco..... **S/21**
Coctelería c/ Gin/Whisky..... **S/21**
Coctelería c/ Ron/Vodka..... **S/21**