

**DM**  **HOTELES**

**Asia - Perú**



## DESAYUNOS

### Desayuno Sarapampa 95

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

*\*Servido para 4 pax*

### Desayuno Americano 24

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

### Pan con chicharrón 19

Crocante pan francés con nuestro famoso chicharrón de la casa servido con camotes fritos y salsa criolla

### Jugo de frutas o surtido 12

Jugos de frutas de la estación o surtido consulte por las frutas del día

### Café americano, te o infusiones 7



## SOPAS

### Dieta de pollo 21

Suave y reconfortante caldo de pollo acompañado de fideos y verduras, ideal para reponer un largo día

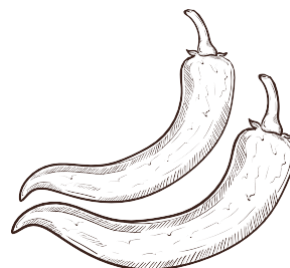
### Crema del día 21



Con tostadas de pan artesanal y aceite de oliva

### Sopa criolla 25

A base de tomate y ají panca, carne de res y fideo cabello de ángel



## ENSALADAS

### Ensalada Cocida 25

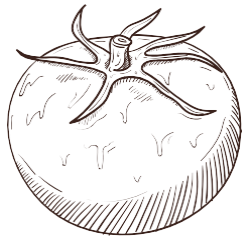


Bastones de beterraga, zanahoria, brócoli, vainitas y palta con nuestra vinagreta de la casa

### Ensalada Sarapampa 25



Fresca ensalada de lechuga y tomate con choclito desgranado, aceitunas



## LOS CLÁSICOS PERUANOS

### ENTRADAS

#### **Causa rellena de pollo 21**

Suave masa de papas y ají amarillo

#### **Anticuchos de Pollo 29**

Nuestro del típico anticucho peruano en su versión pollera

### FONDOS

#### **Lomo saltado 56**

Trozos de lomo fino flambeado y aderezado estilo oriental. Acompañado de cebolla, tomate, papas fritas y arroz blanco

#### **Lomo a la plancha con arroz en crema de ají amarillo 63**

Cre moso arroz salteado en crema de ají amarillo servido con lomo fino a la plancha al punto de cocción deseado

#### **Tallarín saltado a la criolla 45**

Con trozos de lomo fino **56**

#### **Fetuccini a la huancaína con saltado de res 42**

Servido con trozos de lomo fino **55**

#### **Milanesa de pollo 32**

Filete de pechuga empanizado acompañado de arroz y papas fritas

#### **Pollo en salsa de champiñones 32**

Pollito cocido en salsa de hongos servido con champiñones

#### **Bistec a lo pobre 44**

Bistec de res servido con platanitos arroz y huevo frito montado



### ESPECIALES DE LA CASA

(Nuestra especial recomendación)

#### **Pollo a la leña entero 120**

Con papas, ensalada y bebida

#### **Cuarto de Pollo a la Leña 30**

Con papas y ensalada

#### **Panceta de cerdo crocante 39**

### PIQUEOS

#### **Tequeños con queso y guacamole 25**

#### **Fuente de Ceviche Mixto Clásico 65**

#### **Fuente de Ceviche Sarapampa 81**

#### **Combinación Arrocer a 83**

# CLÁSICOS MARINOS & LA PESCA DEL DÍA

## ENTRADAS

### Ceviche Clásico o Mixto

Pescado fresco marinado con limón y ají limo, acompañado de cebollas, camote, choclo y maíz cancha **48**

### Tiradito en crema de ají amarillo **35**

Finas lonchas de pescado marinada en nuestra suave salsa de ají amarillo

### Causa rellena de atún **25**

Suave masa de papas y ají amarillo

## FONDOS

### Chicharrón de pescado

Hecho con nuestra pesca del día servido con salsa criolla y salas para acompañar **45**

### Jalea mixta **50**

Mariscos y pescado fresquitos servidos con salsa criolla acompañado de yuquitas

### Tacu tacu con picante de mariscos **33**

Suave y tostado tacu tacu con frejoles servido con salsa de mariscos con un toque de picante

### Arroz con mariscos **37**

Plato estrella de la casa, arroz húmedo cocido con una rica salsa de mariscos

### Sudado de pescado **36**

Típico del norte, pescado cocido lentamente en nuestra salsa de casa servido con arroz graneadito

## POSTRES

### Panqueques de a casa

Servido con frutas manjar o helado **15**

### Copa de helado **15**



## BEBIDAS FRÍAS

Jarra de maracuyá, limonada  
o chicha morada **16**

Gaseosa personal o agua  
mineral personal **8**

Jugo de frutas o surtido  
(frutas del día) **12**

Cervezas **15**

## BEBIDAS CALIENTES

Café Americano **7**

Te o infusiones **7**

