

Entradas

- * Causa limeña

Masa de papa amarilla con pollo y apio encurtido a la mayonesa.

16
- * Papa a la huancaína

Tradicional crema de ají amarillo con queso y leche, a la licuadora, sobre papa peruanita.

16
- * Causa Acevichada

Masa de Papa Amarilla coronada con ceviche de trucha.

20
- * Salchipapas

Papas nativas y huevos revueltos con chorizo terminados con Frankfurter y salsa (Dulce/Picante) de casa.

20



Pastas y Minutas

- * Fettuccine a la crema

Con jamón y champiñones.

30
- * Suprema con pasta al pesto

Fettuccine en pesto criollo, con milanesa de pollo y crema huancaína.

36
- * Fettuccine a la crema con asado

Pasta a la crema con asado de res en su jugo.

40
- * Fettuccine huancayork

Pasta con crema a la huancaína y chicharrón de pollo tipo broaster.

36
- * Chicken KATSU

Chicharrón de pollo al panko, con fettuccine a la crema con champiñones.

36

- * Choclo con queso (S y D)

con crema huancaína y queso paria al grill.

15
- * Chorizo a las finas hierbas

Con choutney de ají amarillo.

2 Und 18
1 Und 10
- * Ensalada romana

Lechuga romana, aceitunas, queso madurado, vinagreta tipo Cesar y milanesa de pollo.

25
- * Ensalada Santa Cruz

Mix de lechuga, cebolla blanca, tomate, aceitunas verdes, crutones y pollo a la parrilla con vinagreta de casa.

25
- * Lasagna de casa

Salsa de carne casera, bechamel, jamón y gratin de queso.

40
- * Fettuccine a la crema con bife

pasta a la crema de quesos, con bife a la parrilla.

52
- * Fettuccine a la huancaína con Bife

Pasta en crema huancaína y bife a la parrilla.

52
- * Mc and cheese a la leña

Pasta corta a la crema de quesos, terminada con carne de hamburguesa a la parrilla.

35
- * Milanesa a caballo (res)

Mozzarella, pomodoro, 02 huevos fritos y papas fritas.

40
- * Milanesa napolitana (res)

Mozzarella, pomodoro, jamón, orégano, y papas fritas.

40
- * Milanesa porteña (res)

Mozzarella, pomodoro, chorizo, tocino, tomate y papas fritas.

45

Parrillas y promociones

- * Pepper steak

Lomo fino a la parrilla, salsa a la pimienta y papitas tumbay en fritura.

55
- * St louis BBQ

Panceta de cerdo ahumada con salsa BBQ, papas tumbay en fritura y ensalada agridulce.

37
- * Chuleta de Cerdo

A la parrilla, papas andinas y camote en fritura, con ensalada fresca agridulce.

30
- * Pollo a la pizarola

A la parrilla, pomodoro de casa, jamón, tomate y gratinada con mixtura de quesos, con papitas tumbay en fritura.

40
- * Pollo con champiñones

A la parrilla, salsa a los tres quesos con champiñones, papas tumbay en fritura.

35
- * Pollo a la parrilla

Con papas tumbay en fritura, y ensalada tipo capresse.

30
- * Trucha a la parrilla

Filete de trucha, con papas peruanitas sancochadas y espárragos al grill.

30
- * Hamburguesa pampiera

Carne y pan de casa, mozzarella, chimichurri y papas fritas.

20
- * Hamburguesa de casa

Carne y pan de casa, cebolla caramelizada, queso, lechuga y papas frita.

20
- * Parrilla personal

01 bife nacional, 01 chorizo a las finas hierbas, cerdito ahumado al cilindro, papitas tumbay y ensalada.

55
- * Del asador (para dos)

01 bife, 01 chuleta, 01 pechuga, 01 chorizo, 01 morcilla, papitas tumbay y ensalada

83
- * Preguntar por la disponibilidad de los cortes.

cortes nacionales

- * Bife angosto a la parrilla con papa tumbay y ensalada.

45
- * Bife ancho a la parrilla con papa tumbay y ensalada.

45
- * Bife a la pizarola, mixtura de quesos, pomodoro, tomate aceitunas verdes y champis,con papas andinas en fritura.

55
- * Bife en salsa blanca con champiñones a la parrilla con papas tumbay en fritura.

50
- * Bife a lo pobre con arroz, chorizo, huevo, plátano y papas fritas.

50
- * Entraña fina a la parrilla y papitas tumbay al chimichurri.

45

cortes importados

- Ciudad del lago

300 gr | Bife ancho

300 gr | Bife angosto

300 gr | Bife de cuadril

80
75
65
- Certified Angus Beef

Asado de tira americano 300 gr.

75
- * EL 10

01 bife angosto y 01 cuadril argentinos, 02 choris, y papitas a la provenzal.

140

Los cortes vienen acompañados con papitas tumbay en fritura y ensalada



Clásicos de la Hacienda

- * Picante de Cuy (1/2)** 48
Medio cuy en fritura, terminado en salsa de ají panca y maní sobre papa yungay acompañado de arroz blanco.
- * Cuy dorado (1/2)** 48
Medio cuy en fritura, arroz blanco, papa peruanita y sarza criolla.
- * Chicharrón colorado** 30
Cerdo en salsa de ají panca sobre papas yungay con arroz blanco.
- * Pachamanca de Cerdo, Cordero**
1 sabor 35
2 sabores 45
De cerdo y/o cordero, 3 humitas, papas, camote, habas y ají hapchy.
- * Pachamanca de cuy (S y D)** 50
1/2 cuy dorado, 3 humitas, papas, camote, habas y ají hapchy.
- * Mondongo (S y D)** 25
Larga cocción de caldo de res, maíz pelado y menudencia.
- * Arroz con pato (S y D)** 40
Cocción de pato en aderezo norteño, con arroz en su jugo y sarza criolla.
- * Caja china (S y D)** 35
Cerdo crocante, choclo, papitas tumbay en fritura, sarza criolla y ají hapchy.

Sopas

- * Caldo de gallina (S y D)** 22
Gallina del valle, papa peruanita, huevo y cancha serrana.
- * Criolla** 25
Carne de res, cabello de angel, tomate, leche y huevo poché.

CASA MARRO especiales

- * Trucha en jugo cevichero** 35
En fritura, acompañado de leche de tigre, chalaquita y yucas fritas.
- * Trucha a la chorrillana** 35
En fritura, sobre salsa chorrillana, yucas fritas y arroz blanco.
- * Trucha rellena** 40
Con mixtura de quesos, en fritura, con chimichurri y papitas tumbay en fritura.
- * Chicharrón de trucha** 40
Con papas fritas, mayo de rocoto, huancaína y sarza criolla.
- * Trucha en salsa de champiñones** 35
En fritura salsa blanca, quesos y champiñones, papitas tumbay en fritura.
- * Ceviche de trucha** 35
Receta de casa, camote, papa, cancha serrana y choclo.
- * Trucha frita** 30
Acompañada de ensalada fresca y papas peruanitas sancochadas.
- * Osobuco braseado** 40
Osobuco al vino tinto, terminado en horno de leña, con pasta corta y crema de quesos.
- * Lomo fino con champiñones** 55
A la parrilla, salsa blanca con champiñones y papitas andinas en fritura.
- * Amazo** 35
Arroz al wok con cecina, plátano bellaco, sachá culantro y chalaquita de cocona.
- * Chaufa de cerdo estilo charsiú** 35
Chaufa de cerdo ahumado, terminado con cerdito a la BBQ y crocante de camote.
- * Chaufa pituco** 35
Chaufa terminado con chicharrón de pollo al panko, y salsa tonkatzu.
- * Seco de asado de tira** 35
Acompañado de guiso de frejoles, arroz blanco y sarza criolla.
- * Carapulcra** 30
Guiso de papa seca, panceta crocante, yucas fritas, arroz blanco y sarza criolla.
- * El asado y el puré** 26
Cocción de asado de res en su jugo, con puré de casa y arroz blanco.
- * Panceta sous vide** 35
Panceta cocida a baja temperatura, choutney de ají amarillo y puré de papas.
- * Lomo saltado** 40
De lomo fino, cebolla, tomate, salteados al wok, con papas fritas y arroz blanco.
- * Lomo con causa** 45
Causa limeña de pollo, acompañada de lomo saltado al jugo.
- * Chaufa de lomo saltado** 45
Chaufa peruanazo con pollo, terminado con tortilla de huevo y lomo saltado al jugo.
- * Tallarín saltado** 40
Fettuccine con lomo fino y verduras al wok, con sabor criollo.
- * Tacu tacu con lomo saltado** 45
Guiso de frejoles y arroz al wok, con lomo saltado al jugo.
- * Fettuccine a la huancaína con lomo** 52
Pasta en salsa Huancaína, acompañada de lomo saltado al jugo.
- * Cerdito al cilindro** 35
Costillar, terminado en parrilla, papas sancochadas, sarza criolla y arroz blanco.
- * Panceta crocante en jugo de adobo** 40
Panceta a la caja china, sobre aderezo de adobo, tacu tacu de frejoles.