

Restaurante Turístico

LA HERENCIA

Orgullosa Tradición que Perdura

Nuestra Carta

Piqueos Tradicionales

. **Escribano:** *S/. 12.00*

Papa amarilla sancochada, acompañada de tomate y rocoto. Aliñado con sal, pimienta aceite y vinagre.

. **Mote de Habas:** *S/. 10.00*

Sancochadas y aromatizadas con ajo y cebolla, acompañado de yatán, uchucuta y batido de rocoto.

. **Torrejitas de Verduras:** *S/. 10.00*

Preparación crocante hecha a base de verduras.

. **Festival de Sarzas:** *S/. 30.00*

Combinación de sarzas: senca, patas de cordero y tolinas.

. **Queso Frito:** *S/. 14.00*

Crocantes trozos de queso acompañados con ocopa.

. **Yuquitas Rellenas:** *S/. 15.00*

Crocantes yucas arrebozadas acompañadas con ocopa.

Entradas Tradicionales

. Ocopa Arequipeña: S/. 18.00

Salsa elaborada a batán con ají mirasol, ajo, cebolla, queso, leche, maní y aromatizado con huacatay (la molienda se hace al batán) acompañada con papa amarilla.

. Cauche de Queso: S/. 22.00

Papa sancochada, bañada con una salsa a base de tomate, cebolla, ajo y texturado con queso fundido y leche, acompañada con papa amarilla.

. Cauche con Camarones: S/. 50.00

Salsa de cauche con sabor a camarón y colitas salteadas, acompañada con papa amarilla.

. Sarza de Patas de Cordero: S/. 24.00

Patas de cordero cocinadas por largo tiempo y aderezadas con cebolla tomate y aliñadas con aceite, vinagre, sal y pimienta.

. Sarza de Patas de Chancho: S/. 20.00

Patas de cordero cocinadas por largo tiempo y aderezadas con cebolla tomate y aliñadas con aceite, vinagre, sal y pimienta.

. Sarza de Senca: S/. 22.00

Rostro de res cocinado por largo tiempo y aderezadas con cebolla tomate y aliñadas con aceite, vinagre, sal y pimienta.

. Rocoto Relleno Tradicional: S/. 20.00

Rocoto arequipeño relleno con una sarza hecha a base de carne de res trabajada en un aderezo de cebolla ajo y ají panca, acompañado de huevo, aceituna y gratinado con queso. Acompañado de papas gratinadas con queso Arequipeño.

. Pastel de Papa: S/. 15.00

Papa rebanada debidamente horneada con queso, leche, anís y huevo.

. Pastel de Tallarín: S/. 15.00

Delicioso tallarín horneado con queso, leche, anís y huevo.

. Soltero de Queso: S/. 20.00

Entradas Criollas

- . Palta Rellena: *s/. 16.00*
Palta rellena con pollo desmenuzado, legumbres y mayonesa.
- . Causa Rellena de Pollo (domingos): *s/. 16.00*
A base de puré de papa, pollo desmenuzado, mayonesa, palta y acompañado de huevo y aceitunas.
- . Anticucho: *s/. 22.00*
Rebanadas de corazón a la parrilla, acompañados de papa dorada.
- . Humitas: *s/. 15.00*
Masa de maíz y anisado todo sancochado al vapor.
- . Choclo con Queso: *s/. 8.00*
Choclo sancochado en agua de anís, servido con su trozo de queso.

Chupes Nuestros por día

- . Chaque - Lunes *s/. 18.00*
- . Chairó - Martes *s/. 16.00*
- . Chochoca - Miércoles *s/. 16.00*
- . Chupe de fideos - Jueves *s/. 16.00*
- . Chuño molido - Viernes *s/. 18.00*
- . Cazuela o Timpusca de Peras - Sábados *s/. 18.00*
- . Rachi de Panza - Domingos y feriados *s/. 20.00*

. Caldo de lomos - Martes a Domingo *s/.* 20.00

. Adobo - Domingos y feriados *s/.* 16.00

Lomo de chanco macerado con chicha de Guiñaipo (Jora)

Los chupes de lunes a sábado vienen acompañados de segundo y vaso de chicha de Guiñaipo (Jora).

Guisos Nuestro por día

. Matasquita - Lunes *s/.* 14.00

. Patita con Maní - Martes *s/.* 14.00

. Locro de Pecho - Miércoles y Domingos *s/.* 20.00

. Ají de Calabaza - Viernes *s/.* 14.00

. Matasquita de Panza - Viernes y Sábados *s/.* 18.00

. Estofado de Res - Todos los días *s/.* 22.00

Guisos Criollos por día

. Ají de Gallina - Miércoles y Domingos *s/.* 22.00

. Seco de Cordero con Frejol - Jueves *s/.* 28.00

. Asado con Puré - Lunes y Domingos *s/.* 25.00

Carnes Nuestras

. Malaya Dorada: *S/.* **32.00**

Plato típico de carne de res dorada, servida con papa dorada y ensalada.

. Ubre Arrebozada: *S/.* **25.00**

Ubre sancochada y frita pasada por un arrebozado. Acompañado de arroz y ensalada.

. Cuy Chactado: *S/.* **40.00**

Cuy frito muy crocante acompañado de mote de habas, papa dorada y sarza criolla.

Carnes Criollas

. Lomo Saltado: *S/.* **35.00**

Trozos jugosos de lomo fino, servidos con papas fritas, cebolla, tomate y acompañado de arroz blanco.

. Bistec: *S/.* **28.00**

Elige como acompañamiento una opción: Tallarines verdes, pastel de papa, quinua guisada con queso, chuño con queso o con frejol.

. Bistec a lo Pobre: *S/.* **32.00**

Filete de res, acompañado con arroz, papas fritas, plátano frito, huevo frito, pan tostado y encebollado.

. Chuleta a la Parrilla: *S/.* **35.00**

Elige entre res, chanco o mixta, y disfrutalo acompañado de papa dorada y ensalada.

Carnes Internacionales

. Lomo a la Plancha: *S/.* **32.00**

Delicioso lomo fino de res acompañado de papas fritas y legumbres.

. Lomo a la Hawaiana: *s/. 35.00*
Sabroso lomo fino de res en salsa agridulce con frutas acompañado de papa frita y legumbres.

. Lomo al Vino: *s/. 35.00*
lomo fino de res en salsa del mejor vino acompañado de papas fritas y legumbres.

. Lomo en Salsa de Champiñones: *s/. 35.00*
Lomo fino de res en salsa de champiñones, acompañado de papas fritas y legumbres.

Cordero

. Cordero al Horno (a lo antaño): *s/. 38.00*
Pierna de cordero aderezadas con condimentos y ají panca asada sobre una cama de cebollas, ajo y asada al horno. Acompañado con papas asadas y arroz.

. Costillar de Cordero: *s/. 38.00*
Costillas de cordero sancochado y frito. Previamente macerado ají panca. Acompañado con papa dorada y sarza criolla.

. Chuleta de Cordero a la Plancha: *s/. 33.00*
Acompañado con papas nativas crocantes y sarza criolla.

Aves

. Chicharrón de Pollo: *s/. 28.00*
Trozos de pollo aderezados y frito acompañado de papas fritas y legumbres.

. Milanesa de Pollo: *s/. 26.00*
Filete de pollo empanizado y frito acompañado de papas fritas y legumbres.

. Pollo a la Plancha: *s/. 25.00*
Filete de pollo a la plancha servida con papas fritas y legumbres.

. Polla a la Hawaiana: *s/.* **30.00**
Sabroso filete de pollo en salsa agri dulce con frutas acompañado de papa frita y legumbres.

. Pollo en Salsa de Champiñones: *s/.* **30.00**
Filete de pollo en salsa de champiñones, acompañado de papas fritas y legumbres.

. Arroz con Pato (domingos y feriados): *s/.* **30.00**
Delicioso trozo de pato con arroz verde.

Platos Especiales

. Doble: *s/.* **38.00**
Servido con Chicharrón de chanco, rocoto relleno, pastel de papa y sarza criolla.

. Triple: *s/.* **42.00**
Servido con Chicharrón de chanco, rocoto relleno, pastel de papa y sarza de patitas de chanco.

Cerdo

. Chanco al Horno Crocante (a lo antaño): *s/.* **38.00**
Crocantes costillares de chanco al horno, acompañado con papa dorada y arroz.

. Chicharrón de Chanco: *s/.* **35.00**
Trozos de chanco servidos con papa dorada, maíz y sarza criolla.

Recomienda el Chef

. Bistec con Tallarines a la Churumbella: *s/.* **38.00**
Tallarines en deliciosa salsa a base de leche, diferentes quesos y ají colorado

. Tolinas la Ajillo: *s/.* **30.00**
Tolinas fritas en salsa de ajo, acompañadas de papa amarilla y ají de rocoto

Camaron Nuestro

. Chupe de Camarones: *s/. 50.00*

Típico caldo hecho a base de camarones, verduras, leche, arroz, papas, huevo y queso.

. Tortilla de camarones: *s/. 50.00*

Tortilla de huevo con sabor a camarón y enriquecido con colitas, acompañado de papa frita y legumbres.

. Cubierto de Camarones: *s/. 50.00*

Guiso con sabor a camarón que baña unos camarones arrebozados (Sábados y Domingos).

. Moqueguano de Camarones: *s/. 50.00*

Guiso a base de camarón, papa, cochayuyo, habas, queso y choclito.

. Ceviche de Camarón: *s/. 55.00*

Colitas de camarón salteadas en fritos en ajo, con zumo de limón, acompañados de camote y maíz tostado.

. Especial de Colitas de Camarón: *s/. 50.00*

Colitas de camarón arrebozadas, servida con sarza criolla y papa dorada.

. Sarza de Camarones: *s/. 50.00*

Colitas en sarza arequipeña con choclo, habas, cebolla, tomate y papa huayro.

. Chicharrón de Camarón: *s/. 50.00*

Crocantes camarones enteros, acompañado de sarza criolla y papa dorada.

Corvina

. Corvina en Salsa de Camarones: *s/. 55.00*

Filete de corvina frita, cubierto en salsa de colitas de camarón, acompañado de arroz blanco y legumbres.

. Corvina frita: *S/.* **40.00**
Filete de corvina frita servido con arroz blanco y legumbres.

. Corvina al Ajillo: *S/.* **40.00**
Filete de corvina flameada con ajo, aceite de oliva y orégano, acompañado con arroz y legumbres.

. Ceviche de Corvina: *S/.* **40.00**
Trozos de corvina macerados en zumo de limón, servido con camote y maíz.

Postres

. Ensalada de Frutas: *S/.* **10.00**

. Crepes Rellenos: *S/.* **12.00**

. Pastel de Choclo: *S/.* **12.00**

. Queso Helado: *S/.* **12.00**

. Porción de Torta: *S/.* **8.00**

. Pie de Papaya Arequipeña: *S/.* **10.00**

Fresas Glaseadas: *S/.* **9.00**

Copa de Helado con Cóctel de Frutas: *S/.* **10.00**

Banana Split *S/.* **12.00**

Bebidas

. Diana (helada o caliente):

. Ponche de Papaya Arequipeña (helada o caliente)

| Vaso: *S/. 3.50* 1 litro: *S/. 10.00*

. Té Piteado:

. Chicha de Guíñapo | Vaso: *S/. 3.50* 1 litro: *S/. 10.00*

. Jugo de Papaya Arequipeña | Vaso: *S/. 5.00* 1 litro: *S/. 12.00*

Jugo de Fresa | Vaso: *S/. 5.00* 1 litro: *S/. 12.00*

Jugo de Piña | Vaso: *S/. 5.00* 1 litro: *S/. 12.00*

Naranjada | Vaso: *S/. 5.00* 1 litro: *S/. 10.00*

Limonada Tradicional | Vaso: *S/. 4.00* 1 litro: *S/. 12.00*

Limonada Frozen | Vaso: *S/. 5.00* 1 litro: *S/. 12.00*

Chicha Morada | Vaso: *S/. 5.00* 1 litro: *S/. 12.00*

Gaseosa de 1 litro: *S/. 7.00*

Cocacola / Inca Kola

Kola Escosesa | 440ml: *S/. 4.00* 1.5 litros: *S/. 9.00*

. Gaseosa Personal:..... *S/.* **4.00**

Cocacola / Inca Kola.

Gaseosa light 500ml:..... *S/.* **4.00**

Cocacola / Inca kola.

. Agua mineral 500ml:..... *S/.* **3.00**

Con gas / Sin gas.

Cerveza | 620ml:..... *S/.* **7.50** 310ml:..... *S/.* **6.00**

Arequipeña (rubia) / Cusqueña (rubia, negra, trigo)

¡Los esperamos!,
Gustosos de poder servirles