

Disfruta lo mejor de
LA COCINA CAMPESTRE



CHANCHO AL PALO

Lentamente cocinado con leña de naranjo por 4 horas, acompañado con la carapulcra huaralina, ensalada criolla, yuca sancochada y crema de rocoto (250 gr.)



CHANCHO AL CILINDRO

Un barril repleto de aromas y un ahumado de campeonato. Con su inseparable nabo encurtido, arroz blanco y ensalada blanca (250 gr.)

POLLO AL CILINDRO

Es una delicia verlo junto al arroz blanco, nabo encurtido y ensalada blanca (250 gr.)

POLLO A LA LEÑA

Al mismo estilo que un chanchito al palo, se cocina lentamente con las brasas de aromáticas maderas que le dan un sabor espectacular... Lo acompañamos con carapulcra, yuca sancochada y crema de rocoto. (1/4 de Pollo a la Leña)

CHANCHO A LA CAJA CHINA

Un horno portátil capaz de almacenar los mejores sabores lentamente cocinados para el deleite de todos.

PACHAMANCA

Milenaria y tradicional que a través de las generaciones nos ha ilustrado con su cultura y costumbres andinas

GUARNICIONES A ELEGIR

Puede cambiar las guarniciones y elegir hasta 4 de su preferencia:

- Arroz blanco
- Frejoles
- Yuca sancochada
- Papa sancochada con crema huancaína
- Papa sancochada con crema ocopa
- Arroz a la jardinera
- Choclo sancochado
- Camote glaceado
- Tamalito Criollo
- Humitas
- Encurtido de Nabo
- Yuca Frita



COMIDA CRIOLLA

- *Arroz con Pato*
- *Arroz con Pollo*
- *Pato en Aji*
- *Seco de Res*
- *Seco de Cabrito*
- *Picante de Conejo*
- *Picante de Cuy*
- *Rocoto Relleno*
- *Lomo Saltado*
- *Adobo de Cerdo*
- *Asado de Res*
- *Cau Cau*



EXTRAS Y PIQUEOS

- *Tequeños con queso (docena)*
- *Tequeños de Chanco al Palo con crema huacamole (docena)*
- *Yuca dorada con crema huancaína*
- *Causa rellena*
- *Chicharrón de pollo*
- *Papa coctel con crema ocopa*



PIQUEOS PARRILLEROS

- *Chorizo a la parrilla*
- *Hog dog parrillero*
- *Ensalada grillada mixta*
- *Anticucho de corazón*
- *Brochetas de pollo a la parrilla*



RESERVACIONES Y SERVICIO DE CATERING:

Cel.: (786)343-6351 / (786)863-2684 Whatsapp: (786)343-6351
E-mail: chanchoalpalo.nc@gmail.com

Síguenos en:



**Carlos
Ramirez**
PERUVIAN BARBECUE

