

**PIQUEOS**

**CARPACCIO DE LOMO** • S/ 45

Filas finas de lomo con estramas de Grana Padano crujientes con ensalada de atúrgala y tomate cherry.

**STEAK TARTARE** • S/ 45

Corte de lomo cortado a cuchillo con toques de mostaza a la antigua y Dijon. Acompañado de tostaditas.

**DIP DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS** • S/ 33

Crema combinada de queso, espinacas y trozos de alcachofas gratinados con nuestro Grana Padano.

**CHAMPINONES A LA PARRILLA**

1/2 PORCIÓN • S/ 25 | 1 PORCIÓN • S/ 35  
Champinones enteros condimentados con ajo y fruyas hieladas.

**EMPANADAS TUCUMANAS**

1/2 PORCIÓN • S/ 26 | 1 PORCIÓN • S/ 26  
Elástica savia argentina con carne de lomo cortada a cuchillo.

**EMPANADITAS TUCUMANAS** • S/ 20

Cuatro mini empanadas tucumanas de lomo cortado a cuchillo, ideal para compartir.

**PROVOLONE A LA PARRILLA** • S/ 47

Provolone italiano de Crema aderezado con ajonjolí y paprika. Acompañado de tostaditas.

**PROVOLONE A LA PARRILLA CON CHAMPINONES** • S/ 48

A nuestro provolone le agregamos con láminas de champiñones. Acompañado de tostaditas.

**ENTRADAS**

**CHORIZO DE RES ANGUS**

1/2 PORCIÓN • S/ 20 | 1 PORCIÓN • S/ 36  
De carne de res Angus y cocido a la parrilla.

**CHORIZO DE LA CASA**

1/2 PORCIÓN • S/ 18 | 1 PORCIÓN • S/ 30  
Tradicional chorizo argentino, indispensable en tu experiencia parrillera.

**MORCILLA DE LA CASA**

1/2 PORCIÓN • S/ 16 | 1 PORCIÓN • S/ 26  
Freída artesanal a la parrilla.

**PARRILLA DE VEGETALES**

1/2 PORCIÓN • S/ 18 | 1 PORCIÓN • S/ 28  
Zucchini, berenjena, cebollas, pimientos, espárragos y champiñones grillados a la parrilla.

**CHINCHULINES**

1/2 PORCIÓN • S/ 25 | 1 PORCIÓN • S/ 36  
Crocantes y deliciosos asados a la parrilla.

**MOLLEJAS A LA PARRILLA** • S/ 34

Suaves mollejas, acompañadas por un delicado puré de papa con mostaza Dijon.

**RIÑONES A LA BRASA**

1/2 PORCIÓN • S/ 20 | 1 PORCIÓN • S/ 30  
Marinados con vino blanco y ajo.

**ANTICUCHOS DE CORAZÓN** • S/ 36

Aderezados a la criolla y acompañados con papa cocida. Usamos chorro y ají especial.

**ENSALADAS**

**CAPRESSE** • S/ 28

Rebanas de tomate italiano, mozzarella fresca y pepino de albahaca con aliño clásico de aceite de oliva, sal y pimienta.

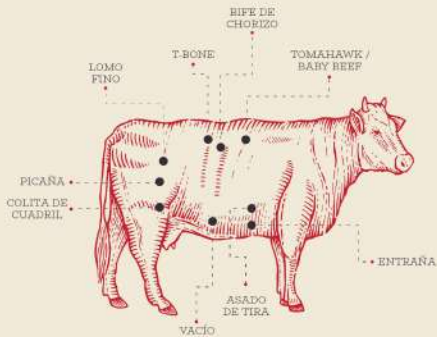
**ENSALADA CAESAR** • S/ 32 | **CON POLLO A LA PARRILLA** • S/ 38

Lechuga romana acompañada con láminas de parmesano, crotones, tocino y aderezo Caesar.

**ENSALADA MIXTA GRANDE** • S/ 34

Lechuga americana con tomate, cebolla blanca y papa.

**• LOS CORTES •**



**• AMERICANOS •**

**TOMAHAWK**

APROX. 1.4 KG • S/ 340  
Acompañado con papas fritas.

**COLITA DE CUADRIL**

APROX. 1.6 KG • S/ 280  
Acompañado con papas fritas.

**T-BONE**

600 GR. • S/ 160

**ASADO DE TIRA**

400 GR. • S/ 135

**ENTRAÑA**

400 GR. • S/ 135

**PICANA**

400 GR. • S/ 128

**BABY BEEF**

300 GR. • S/ 97 | 400 GR. • S/ 124

**BIFE DE CHORIZO**

300 GR. • S/ 97 | 400 GR. • S/ 124

**VACÍO**

300 GR. • S/ 100 | 400 GR. • S/ 120

**• PERUANOS •**

**LOMO FINO**

300 GR. • S/ 82 | 400 GR. • S/ 98

**CUADRIL**

300 GR. • S/ 84 | 400 GR. • S/ 96

**BRÓCHETÓN DE LOMO FINO**

con pimientos y cebolla. • S/ 67

**• ARGENTINOS •**

**BIFE ANCHO**

300 GR. • S/ 88 | 400 GR. • S/ 98

**BIFE DE CHORIZO**

300 GR. • S/ 82 | 400 GR. • S/ 98

**ENTRAÑA ARGENTINA**

400 GR. • S/ 95

**PICANA ARGENTINA**

300 GR. • S/ 70 | 400 GR. • S/ 95

**• GUARNICIONES •**

**PAPAS FRITAS** • S/ 15

Crocantes papas amarillas de la casa.

**PAPAS TRUFADAS** • S/ 17

Papas fritas con crema padano y aceite de trufas negras.

**PAPAS AL HORNO** • S/ 15

Acompañado con suu crema.

**PURÉ DE PAPA AMARILLA** • S/ 15

Como en casa!

**PURÉ RÚSTICO** • S/ 17

Papa blanca con toques de queso azul y crema.

**PURÉ DE CAMOTE** • S/ 15

Con toques de canela, clavo de olor y azúcar rubia.

**PLATANITOS CARAMELIZADOS** • S/ 15

Al horno y caramelizados, dulce y tierna sensación que se destaca en tu boca.

**ENSALADA PARRILLERA** • S/ 15

Lechuga americana cubierta con papa, tomate y cebolla blanca.

**ARROZ BLANCO CON CHOCLO** • S/ 12

En su punto, cocido con granos de choclo.

**• LAS PARRILLAS •**

**PARRILLA PERSONAL** • S/ 111

Una empanada tucumana, un chorizo o una morcilla, bife de chorizo argentino o lomo fino (300 gr.), ensalada mixta personal o papas fritas ilimitadas.

**PARRILLA ARGENTINA** • S/ 198

Una empanada tucumana, un chorizo y una morcilla, baby beef argentino (300 gr.) o bife de chorizo argentino (300 gr.), lomo fino (300 gr.) o pechuga de pollo, ensalada mixta para dos y papas fritas ilimitadas.

**PARRILLA AMERICANA** • S/ 232

Una empanada tucumana, dos chorizos de res Angus, bife de chorizo americano, baby beef americano (300 gr.), ensalada mixta para dos y papas fritas ilimitadas.

**PARRILLA LA VACA LOCA** • S/ 346

Una empanada tucumana, dos chorizos, bife de chorizo argentino (300 gr.), pechuga de pollo, lomo fino (300 gr.), dos anticuchos de corazón, chinchulines, ensalada mixta grande y papas fritas ilimitadas.

**PARRILLA PREMIUM** • S/ 358

Una empanada tucumana, dos chorizos de res Angus, lomo fino (300 gr.), entraña americana (400 gr.), pechuga de pollo, mollejas, 1/2 porción de champiñones, ensalada mixta grande y papas fritas ilimitadas.

**• OTRAS CARNES •**

**POLLO A LA PARRILLA**

1/2 PORCIÓN • S/ 30 | 1 PORCIÓN • S/ 45  
Marinado en ajo, sal y pimienta.

**BRÓCHETÓN DE POLLO A LA PARRILLA** • S/ 45

Con pimienta y cebolla.

**CHULETA A LA PARRILLA** • S/ 47

Generosa chuleta de cerdo perfectamente cocida a la parrilla.

**CASTILLAR ST. LOUIS BBQ ENTERO** • S/ 190 | 1 PORCIÓN • S/ 90

Generoso costillar de cerdo americano cocido lentamente y laminado con nuestra salsa BBQ casera.

**BABY BACK RIBS BBQ** • S/ 65

Tiernas costillas de cerdo bañadas en nuestra salsa BBQ.

**ESPECIALES C/ LOMO**

**LOMO SALTADO** • S/ 66 | **PREPARADO CON ENTRAÑA ANGUS** • S/ 82

Nuestra versión de lomo al jugo con cebolla y acompañado con pisco, acompañado con papas amarillas crocantes y arroz con choclo.

**LOMO AL JUGO CON FETUCCINI A LA HUANCAYANA** • S/ 68

Nuestra versión de lomo al jugo con cebolla y ají amarillo, flambeados con pisco, acompañados por fettuccini artesanal y nuestra salsa huancaina.

**LOMO A LAS CINCO PIMIENTAS** • S/ 83

Cubierto por nuestra famosa salsa 5 pimientos y acompañado de gnocchis a las cuatro quesos.

**LOMO AL FUNGHI PORCINI** • S/ 83

Bañado en salsa al funghi porcini y acompañado de gnocchis a las cuatro quesos.

**LOMO A LA CREMA CON CHAMPINONES** • S/ 82

Cubierto de láminas de champiñones acompañados de fettuccini a las cuatro y parmesano.

**MILANESA NAPOLITANA** • S/ 66

Milanesa de lomo con nuestra salsa pomarola y jamón, gratinada con queso mozzarella, acompañada de papas fritas.

**SÁBANA DE LOMO CON FETUCCINI AL PESTO CRIOLLO** • S/ 64

Deliciosa sábana de lomo acompañada con pasta artesanal y nuestro pesto criollo.

**LOMO AL FUNGHI PORCINI** • S/ 83

Bañado en salsa al funghi porcini y acompañado de gnocchis a las cuatro quesos.

**LOMO A LA CREMA CON CHAMPINONES** • S/ 82

Cubierto de láminas de champiñones acompañados de fettuccini a las cuatro y parmesano.

**MILANESA NAPOLITANA** • S/ 66

Milanesa de lomo con nuestra salsa pomarola y jamón, gratinada con queso mozzarella, acompañada de papas fritas.

**SÁBANA DE LOMO CON FETUCCINI AL PESTO CRIOLLO** • S/ 64

Deliciosa sábana de lomo acompañada con pasta artesanal y nuestro pesto criollo.

**HAMBURGUESAS**

**100% CARNE ANGUS** • S/ 38

100% artesanal, 200 gr. de carne americana, con pan brioche artesanal tostado en la parrilla y papas fritas. Todos las hamburguesas llevan mayonesa de la casa.

**BURGER LOCA**

Lechuga orgánica, tomate, queso cheddar, pepinillos, ajo de cebolla al panko y quinua, bañada en la BBQ de la casa.

**PROVOLONE**

Queso Provolone, saltado de champiñones, mayonesa de chinchurri rojo y tomates.

**MEXICANA**

Lechuga criolla, queso cheddar, guacamole, pepinillos, pico de gallo, nachos y salsa burra.

**AMERICANA**

Queso cheddar, mustard relish y tocino.

**PASTAS**

**FETUCCINI AL GRANA PADANO** • S/ 68

Pasta artesanal en salsa azul y brandy. Esta preparación se realiza frente a tus ojos, siguiendo los ingredientes en nuestro queso Grana Padano, dándole una textura cremosa y llena de sabor. Una experiencia única para la vista y el paladar.

**SPAGUETTI MEDITERRÁNEO** • S/ 36

Zucchini, ajonjolí, berenjena, champiñones y espárragos a la parrilla con aceite de oliva y bañada con nuestra salsa pomarola.

**GNOCCHIS A LOS CUATRO QUESOS** • S/ 45

Gnocchis caseros de papa amarilla con una crema, ricotta y parmesano.

**CAPPELLETTI DE CARNE A LA CREMA CON CHAMPINONES Y GRANA PADANO** • S/ 56

Bañados en suave crema de leche con champiñones, Grana Padano y vino blanco.

**FETUCCINI A LA BOLOGNESE** • S/ 43

Nuestra bolognesa elaborada con carne picada a cuchillo y toques de vino tinto.

**EXPERIENCIA EN TODOS LOS SENTIDOS**

· VINOS ·

· T I N T O S ·

**MALBEC**

Los Chocos, Motoneta • S/180  
Mendoza, Argentina.

Vendimiario • S/90  
Mendoza, Argentina.

Festivo Monteviejo Valle del Uco Tunuyan • S/110  
Mendoza, Argentina.

Nieto Senetiner Malbec  
DOC. (Luján de Cuyo) • S/140  
Mendoza, Argentina.

Postales Del Fin del Mundo • S/85  
Patagonia, Argentina.

Luigi Bosca • S/180  
Mendoza, Argentina.

Escorihuela Gascón • S/130  
Mendoza, Argentina.

Alto Las Hormigas Terroir Valle De Uco • S/180  
Mendoza, Argentina.

Sombrero Gualtallary Valle de Uco • S/160  
Mendoza, Argentina.

Humberto Canale  
Black River • S/90  
Patagonia, Argentina.

Catena • S/160  
Mendoza, Argentina.

**TEMPRANILLO**

Solar Viejo Reserva  
Rioja D.O.C.G • S/160  
Rioja, España.

Viña Vilano Roble D.O. • S/140  
Ribera del Duero, España.

Faustino I Gran Reserva • S/260  
Rioja, España.

**CABERNET SAUVIGNON**

Cousiño Macul Antiguas  
Reservas D.O. • S/160  
Valle del Maipo, Chile.

Chateau Los Boldos Tradition  
Reserve • S/120  
Cachapoal, Chile.

Alvarado Reyes Reserva • S/100  
Lunahuaná, Perú.

**CARMENEREEÉ**

Viu Manent Gran Reserva • S/165  
Valle Colchagua, Chile.

Casa Silva Gran Terroir  
Los Lingues • S/150  
Valle Colchagua, Chile.

Montes Purple Ángel • S/480  
Valle Colchagua, Chile.

**BLEND**

Nicolás Catena Zapata • S/850  
Mendoza, Argentina.

Barbarians Bonarda • S/150  
Mendoza, Argentina.

Don Nicanor Lujan de Cuyo Cabernet,  
Malbec, Merlot • S/160  
Mendoza, Argentina.

Alto Las Hormigas Malbec, Bonarda,  
Semillon • S/120  
Mendoza, Argentina.

**SANGIOVESE**

Vetusto LVNAE Rosso Sangiovese,  
Cannaiolo, Cilegiolo • S/160  
Liguria, Italia.

Luce Della Vite DOCG • S/800  
Toscana, Italia.

Brunello di Montalcino DOCG • S/800  
Italia.

**PINOT NOIR**

Amayna Leyda Valley • S/300  
San Antonio, Chile.

Clos des Fous • S/240  
Alto Cachapoal, Chile.

**MEDIA BOTELLA**

Marqués de Riscal Reserva D.O.C.G.  
Tempranillo 375 ml. • S/130  
Rioja, España.

Santa Julia Malbec 375 ml • S/50  
Mendoza, Argentina.

· B L A N C O S ·

Boya Sauvignon Blanc • S/130  
Valle de Leyda, Chile.

Vionta Agnusdei Albariño • S/100  
Rias Baixas, España.

\*Costo de descorche: S/50



# LA VACA LOCA

RESTAURANT & PARRILLAS

## • POSTRES •

### PANQUEQUE DE MANZANAS ACARAMELADAS • S/ 26

Panqueque con finas láminas de manzana recién cortadas y caramelizadas, acompañado con una bola de helado artesanal de canela.

### PANQUEQUE CON MANJAR BLANCO Y HELADO DE VAINILLA • S/ 22

Ligera masa de panqueque con generoso relleno de manjar artesanal, cocinado a fuego lento y acompañado de una bola de helado artesanal de vainilla.

### VOLCÁN DE CHOCOLATE • S/ 24

¿Loco por el chocolate? Delicioso bizcocho con el corazón de chocolate fundido acompañado de helado de vainilla artesanal.

### TORTA DE CHOCOLATE • S/ 22

Para los amantes del chocolate nuestra torta húmeda repleta de fudge.

### BLONDIE • S/ 26

Tibio brownie de vainilla con pecanas, chispas de chocolate bitter y blanco. Servido caliente en sartén de hierro fundido y acompañado de una bola de helado de vainilla artesanal.

### CHURROS CON DULCE DE LECHE Y SALSA DE CHOCOLATE • S/ 22

Churros crocantes, acompañados con nuestra salsa de manjar y fudge. Un antojito para compartir.

### CRÈME BRÛLÉE • S/ 25

Delicada crema con sabor a vainilla, cubierta con una fina capa crujiente de caramelo.

### CREMA VOLTEADA • S/ 22

Tradicional postre peruano preparado con leche fresca de La Vaca Loca.

### DÚO DE LIMÓN • S/ 25

Dos clásicas preparaciones: pie de limón y key lime pie, con una capa de galleta crocante, pecanas caramelizadas y cubierto de merengue italiano gratinado.

### DELICIA DE ESTACIÓN • S/ 22

Suave y refrescante combinación de fruta de estación (mango o chirimoya) mezclado con nuestro manjar artesanal.

### CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS • S/ 26

Deliciosa masa crocante de avena con frutos del bosque cocidos en su propio almíbar, flambeado con pisco y vino blanco.

### PIÑA GRILLADA • S/ 21

Piña golden cocinada a las brasas, flambeada con ron plantation pineapple y acompañada con helado artesanal de vainilla.

## • AGUAS & BEBIDAS •

### GASEOSAS • S/ 8

(Coca Cola, Coca Cola Zero, Inca Kola, Inca Maja Zero, Fanta o Sprite).

AGUA SAN LUIS • S/ 6

AGUA ANDEA • S/ 8

AGUA SOCOSANI • S/ 8

AGUA EVIAN 300 ML • S/ 10

AGUA BADOIT CON GAS 300 ML • S/ 10

## • CERVEZAS •

PILSEN • S/ 12

CUSQUEÑA DORADA • S/ 12

CUSQUEÑA DE TRIGO • S/ 12

CORONA • S/ 16

STELLA ARTOIS • S/ 16

## • CAFE •

AMERICANO • S/ 8

ESPRESSO • S/ 8  
REGULAR