Don Cucho

RESTAURANTE Y SANGUCHERÍA PERUANA

Bienvenidos a una experiencia que los invita a saborear el ***Perú*** a través de su moderna

Gastronomía Criolla

fusionando tradición, innovación y una ***exclusiva coctelería.***



La *juguería*

JUGO SIMPLE | $3.900

Sabores: piña, mango, maracuyá, frutilla, frambuesa o chirimoya.

JUGO MIXTO | $4.100

- ***Berries***
  Frutilla, arándano y frambuesa.
- ***Mix de la selva***
  Frutilla, chirimoya y plátano.
- ***Máncora tropical***
  Mango y maracuyá.
- ***Chiriloco***
  Chirimoya, naranja y coco.

La barra **limonera**

LIMONADA TRADICIONAL | $3.900

LIMONADA MIXTA | $4.100

- *Albahaca-Piña* **NUEVO**
- *Piña-Mandarina*
- *Menta*
- *Menta-Jengibre*
- *Menta-Albahaca*
- *Mango-Albahaca*
- *Piña-Menta*

JARRA LIMONADA 1,75L. | $10.900

Otros *bebestibles*

CHICHA MORADA 500CC. | $3.900

JARRA DE CHICHA 1,75L. | $8.900

BEBIDA EN LATA 330CC. | $2.100T

INCA KOLA 330CC. | $2.900

BEBIDAS 1,5L. | $6.500

AGUA CON/SIN GAS | $1.900

Nuestros piqueos piqueos piqueos



LAS CRIOLLITAS | $12.900 NUEVO

Crocantes y doradas bombitas de yuca rellenas con un sabroso aderezo de carne y abundante queso derretido, acompañado de salsa huancaína.

RONDA CRIOLLA 2.0 | $27.900

Causa limeña, yuquitas rellenas crocantes, anticucho de corazón, papa a la huancaína y chicharrón de pollo, acompañado de salsas de la casa.

CANASTA CROCANTE | $12.900

4 tequeños de lomo saltado, 4 empanadas de ají de gallina y 4 dedos de mozzarella crocante, acompañado de salsa huancaína, tártara y maracuyá.

TRÍO CRIOLLO | $25.900 NUEVA RECETA

Lomo saltado, ají de gallina y chicharrón de pollo. Acompañado de salsa tártara.

CAMARONES CROCANTES (12un.) | $15.500

Crujientes y jugosos a la vez, acompañados de mermelada de pimiento y tártara.

JALEA NORTEÑA | $26.900 NUEVA RECETA

Trozos de pescado, camarones, calamares fritos y pulpo con guarnición de yuca dorada, salsa tártara y salsa criolla acevichada.

Agrega:

- Copa de Leche de Tigre +$4.900 NUEVO

TRIDENTE MARINO | $26.900

Ceviche del día, arroz con mariscos y chicharrón de pescado. Acompañado de salsa tártara.

PIQUEO DON CUCHO | $28.900

Papas bravas, brochetas de pollo y lomo, empanadas de ají de gallina y tequeños de lomo. Acompañado de salsa tártara.

PIQUEO PERUCHO | $29.900

Causa limeña de camarón, lomo saltado, arroz chaufa, ceviche de pescado y chicharrón de pollo con chalaca al ají amarillo.

AGREGADOS: Papas fritas, papas doradas, papas mayo, arroz blanco, ensalada surtida, ensalada chilena o vegetales a la parrilla.

Cucho Kids

PASTA ALFREDO/PESTO, ARROZ O PAPAS FRITAS CON:

- Nuggets caseros de pollo | $7.500
- Nuggets caseros de pescado | $8.500
- Carne salteada | $8.900
- Cheeseburger + papas fritas | $8.900

**Incluye bebestible*

IMAGEN: Piqueo Don Cucho

La zona papera

Nachos y quesadillas

EL CHORIPOLLO | $11.900
Papas fritas, trozos de pollo braseados, chorizos y dos huevos fritos.

PAPAS BRAVAS | $10.900
Acompañada de salsa brava y tocino crujiente.

PAPAS RANCHERAS | $10.900
Tocino crocante, queso rallado, sal marina, perejil y salsa ranch.

CHORRILLANA DON CUCHO | $24.900 x3
Papas fritas, lomo, pollo, chorizo y camarones en salsa strogonoff. Acompañada de 3 huevos fritos.

CHORRILLANA DE LOMO SALTADO | $20.900 x3
Papas fritas, lomo saltado, chorizo artesanal y 3 huevos fritos. Acompañada de salsas de la casa.

Cambia a:

- Pollo saltado | $18.900

CHORRILLANA DE CARNE MECHADA | $20.900 x3
Papas fritas, carne mechada, chorizo artesanal, cebolla caramelizada, champiñones y 3 huevos fritos.

NACHOS DON CUCHO PARRILLERO | $14.900 x2-3
Pollo, lomo y camarones. Todo a la parrilla con pico de gallo, cubos de palta y mayonesa de ají ahumado.

NACHOS DE CARNE MECHADA | $13.900 x2-3
Carne mechada, cubos de palta, plátano maduro, chalaca, hojas de cilantro y mayonesa chipotle.

NACHOS FUNDIDOS | $10.500 x2-3
Con salsa especial de queso cheddar fundido, tocino y mayonesa chipotle.

QUESADILLA DE CAMARONES PARRILLEROS | $9.900
Rellenas de queso, camarones a la parrilla, cubos de palta y pico de gallo. Acompañadas de guacamole.

QUESADILLA DE LOMO SALTADO | $10.500
Rellenas de lomo saltado, papas al hilo, queso mozzarella y salsa huancaína. Acompañadas de guacamole.

Cambia a:

- Pollo saltado | $9.900

QUESADILLA DE CARNE MECHADA | $9.900
Rellenas de queso, pico de gallo, guacamole y mayonesa chipotle.



IMAGEN: Quesadilla de Camarones Parrilleros

Only Veggie Veggie Veggie

CEVICHE PORTOBELLO | $12.900
Crema acevichada de champiñones, choclo, champiñones, palta y camote coronado con cebolla crocante.

AJÍ DE BERENJENA BRASEADA | $11.900
Berenjena braseada al josper bañada con crema de ají. Acompañada de arroz blanco, huevo cocido y queso parmesano.

RISOTTO MILANESA | $11.500
Risotto al pesto con milanesa de berenjena a la huancaína.

PORTOBELLO VEGGIE BURGER | $10.500
Hamburguesa de portobellos a la parrilla, gratinados con queso azul, mermelada de pimiento y palta. Incluye papas fritas.

PARRILLADA VEGGIE | $23.900 x3
Champiñones rellenos de queso, pimiento braseado con huevo, choclo salteado, brochetas de verduras y dedos de mozzarella crocante, acompañado de salsas.
Incluye 1 agregado a elección.

AGREGADOS: Papas fritas, papas doradas, papas mayo, arroz blanco, ensalada surtida, ensalada chilena o vegetales a la parrilla.

Ensaladas

CÉSAR | $11.900
Pollo grillado al josper, mix de lechugas, tomate cherry, crutones y queso parmesano.

LA CUICA SALAD | $12.900
Mix de lechuga, queso azul, camarones al ajillo, tomate cherry, champiñones asados, piña asada, palta, cebolla y nueces.

LA PODEROSA | $12.900
Pollo grillado al josper, mix de lechugas, palta, huevo cocido, pepino, espinaca, tomate, tocino, queso y manzana.

Cambia a:

- Salmón +$2.500

IMAGEN: Ceviche Portobello

Ceviches y más

TIRADITO CHALACO | $12.900
Pesca del día en finas láminas bañadas con crema cevichera al ají amarillo, chalaca y palta.

PULPO AL OLIVO | $13.900
Láminas de pulpo bañadas con salsa de olivo, acompañado de palta y tostadas de masa madre.

PULPO AL OLIVO ACEVICHADO | $13.900
Láminas de pulpo, choclo, cebolla morada, crema de ají amarillo y aceite de oliva, bañadas con salsa de olivo.

CEVICHE A LAS BRASAS | $14.900
Atún y camarones a la parrilla con cebolla morada, choclo y camote, bañados con leche de tigre al ají amarillo.

CEVICHE CLÁSICO | $13.500
Pesca del día con leche de tigre a la peruana, acompañado de cebolla morada, canchita y camote.

Cambia a:

- Mixto | $14.900

CEVICHE CARRETILLERO | $13.900
Pesca del día con leche de tigre al ají amarillo, canchita, choclo, camote y chicharrón de calamar.

CEVICHE NORTEÑO | $13.900
Pesca del día con leche de tigre al cilantro, acompañado de cebolla, choclo, canchita, camote y camarones al panko.

TRILOGÍA DE CEVICHES | $23.900
Ceviche de pescado del día en 3 leches, en sus versiones rocoto, ají amarillo y tradicional.

LECHE DE TIGRE | $10.900
Mezcla de pescado, ají, limón y aderezo peruano. Pídela en cualquiera de sus 3 versiones: tradicional, ají amarillo o rocoto.

IMAGEN: Pulpo al Olivo

Cuchabur burgers burgers burgers

¡Ahora receta *a las brasas!*

¡Cambia cualquiera de nuestras burgers a pollo broaster ***sin costo adicional!***

LA MESTIZA | $9.900 **NUEVO**
Pollo crispy, cheddar derretido, guacamole artesanal y pico de gallo. Coronada con nachos crunch, mayo chipotle ahumada y nuestra clásica salsa tártara.

LA HONOLULU | $9.900 **NUEVO**
Carne de res, queso cheddar, piña asada, bacon ranch con mezcla de crema de coco y pickles.

LA COWBOY | $10.500 **NUEVO**
Carne de res, queso cheddar, tocino crocante, onion rings, salsa Dill Ranch y mermelada de tocino.

SWEET BACON | $9.900
Carne de res, fondue de queso cheddar, mermelada de tocino, aros de cebolla y pickles.

LA PARRILLERA | $10.500
Carne de res, chorizo artesanal, queso gouda fundido, chimichurri, mayo dijon y de ají ahumado.

LA MORTAL | $11.900
Doble burger, doble queso cheddar, doble tocino, huevo frito y pickles.

LA CHILENA | $9.900
Carne de res, lechuga, cebolla caramelizada, tocino, queso cheddar y salsa BBQ.

CARRETILLERA | $9.400
Carne de res, lechuga, tomate, queso cheddar, papas hilo y mayonesa casera.

Todas incluyen
Papas Fritas
Cambia a camote frito +$1.000

IMAGEN: Sweet Bacon

El club del sándwich

LA NONNA | $10.900 NUEVO
Carne de res braseada lentamente, servida al jugo en pan artesanal con sarsa criolla, al estilo de la abuela.

DON LOMO SALTADO | $10.900
Lomo saltado, lechuga, queso fundido, papas al hilo y salsa huancaína.
En pan ciabatta.

MECHADA PORTOBELLO | $10.500
Carne mechada, lechuga, champiñones grillados, queso fundido y cebolla caramelizada. En pan ciabatta.

MILANESA DE POLLO | $9.600
Láminas de milanesa de pollo, tomate, palta y mayonesa casera. En pan ciabatta.

POLLO PARRILLERO | $9.600
Trozos de pollo a la parrilla con lechuga, tomate, papas al hilo y mayonesa de ají ahumado.
En pan ciabatta.

DEL PUERTO | $9.900
Pesca del día, frita o a la plancha con lechuga, tomate, mayonesa casera y sarsa criolla acevichada.
En pan ciabatta.

MECHADA GRINGA | $10.400
Carne mechada, tocino crocante, queso cheddar, aros de cebolla y salsa BBQ. En pan ciabatta.

Todas incluyen
Papas Fritas
Cambia a camote frito +$.1000



IMAGEN: Mechada Portobello



Clásicos criollos

CHAUFA CHARAPA | $14.900 NUEVO
Arroz al wok con cerdo ahumado, cecina, chorizo y plátano bellaco, acompañado de ají chalaquita y coronado con tostones de plátano.

CAUSA SALTADA BRAVA | $16.900 NUEVO
Causa limeña tradicional, coronada con lomo saltado al wok, el equilibrio perfecto entre el ahumado caliente y la frescura del ají amarillo.

CAUSA LIMEÑA | $12.900
Tradicional receta limeña, rellena de pollo, palta y tomate, coronada con salsa huancaína y huevo duro.

Cambia a:
- Acevichada | $16.900
- Pulpo a la parrilla | $18.900
- Camarón | $13.900

SECO DE VACUNO CON FRIJOLES | $14.900
Trozos de plateada en seco con frijoles, arroz blanco y salsa criolla.

LOMO VETADO A LO MACHO | $17.900
Lomo bañado en salsa de mariscos a lo macho con arroz y papas cocidas.

TALLARINES VERDES A LO POBRE | $14.900
Tallarines al pesto montados con lomo vetado a la parrilla, huevo frito y papa a la huancaína.

1/4 DE POLLO A LAS BRASAS | $9.900
Con papas fritas y ensalada surtida.

Cambia el agregado por:
- Chaufa o Tallarín al pesto +$2.000

AJÍ DE GALLINA | $12.700
Pollo desmenuzado preparado con crema de ají amarillo, queso parmesano, nueces y leche. Acompañado de arroz y papas cocidas.

LOMO SALTADO | $14.900
Lomo salteado al wok con cebolla morada, tomate, cilantro y nuestra salsa especial a base de soya, acompañado de arroz y papas fritas.

Cambia a:
- Pollo | $12.900
- Camarón | $13.900
- Pescado | $14.900
- Mar y Tierra | $15.900

TACU TACU DE LOMO SALTADO | $14.900
Vuelve nuestro tradicional tacu tacu, ahora acompañado de nuestro clásico lomo saltado y salsa criolla.

Cambia a:
- Seco de vacuno | $14.900
- Picante de camarones | $15.900
- A lo pobre | $15.900

ARROZ CHAUFA | $12.900
Arroz salteado al wok con pollo, huevo, cebollín y toques de salsa de soya, acompañado de wantanes fritos en salsa tamarindo.

Cambia a:
- Lomo | $13.900
- Camarón | $13.900
- Mariscos | $14.900 NUEVO
- Mar y tierra | $15.900

IMAGEN: Causa Acevichada

Pescados y mariscos

PESCADO A LA FLORENTINA | $14.900 NUEVO
Pescado a elección ahumado a la parrilla con espinacas, servido con papas gratinadas y una cremosa salsa de queso parmesano fundida al grill.

PARIHUELA 2.0 | $15.900
¡Ahora mejorada! Concentrado marino con yuca, mix de mariscos, choros, almejas y trozos de pescado.

PLANCHA ORIENTAL | $25.900 x2
Trozos de atún y albacora con pulpo, camarones y vegetales a la parrilla bañados con sutil salsa chijaukay. Incluye 1 agregado a elección.

PESCADO A LA MARINERA | $13.900
Pescado apanado al panko montado sobre una leche de tigre al rocoto, coronada con palta, choclo y chalaca.

PESCADO FRITO | $13.500
Pescado a elección al tempura, acompañado de papas mayo y ensalada chilena.

RISOTTO 4 QUESOS | $14.500
Risotto al pesto con milanesa de pescado en salsa 4 quesos.

PESCADO A LA MENIER | $13.900
Pescado a elección a la parrilla, en salsa de mantequilla con alcaparras, ajo crocante y toques de limón, acompañado con papas rústicas y arroz amarillo.

PESCADO EN SALSA CHUPE | $14.900
Pescado a elección bañado en salsa chupe con camarones, acompañado de vegetales salteados al wok y papas rústicas.

PESCADO A LO MACHO | $15.900
Pescado a elección bañado en una deliciosa salsa a lo macho con mariscos, acompañado de arroz y papas rústicas.

ARROZ CON MARISCOS | $14.900
Clásico arroz peruano con mariscos, acompañado de salsa criolla y shot de leche de tigre.

NUESTRA PESCA A ELECCIÓN
- Corvina +$2.000
- Congrio dorado +$1.000
- Merluza austral +$1.000
- Albacora
- Salmón
- Atún
- Reineta

Stock sujeto a temporada.

AGREGADOS: *Papas fritas, papas doradas, papas mayo, arroz blanco, ensalada surtida, ensalada chilena o vegetales a la parrilla.*



IMAGEN: Parihuela 2.0

sugerencias sugerencias sugerencias

De Don Cucho

BBQ RIBS | $18.900
30 cm de costillas a la parrilla, laqueadas con salsa BBQ, acompañadas de papas fritas, camote frito o agregado a elección.

VETADO PARRILLERO DON CUCHO | $14.900
Filete de vetado a la parrilla, acompañado de papas rústicas, huevo frito, salsa criolla y arroz jazmín.

PECHUGA PARRILLERA | $12.900
Pechuga de pollo braseada, acompañada de papas fritas, ensalada fresca y palta.

LOMO ANTICUCHERO | $15.900
Lomo saltado anticuchero acompañado de arroz con choclo, papas fritas y huevo frito.

VETADO A LAS 4 PIMIENTAS | $14.900
Fetuccini a la huancaína con lomo vetado a las 4 pimientas y portobellos.

FETUCCINI NAPOLITANO | $13.900
Fetuccini a la huancaína con milanesa de pollo napolitana.

RISOTTO ESTOFADO | $14.900
Plateada al vino tinto con risotto de portobellos y queso parmesano.

RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO | $14.900
La auténtica receta a la huancaína, acompañado de lomo saltado.

Cambia a:

- Fetuccini ¡sin costo adicional!

AGREGADOS: Papas fritas, papas doradas, papas mayo, arroz blanco, ensalada surtida, ensalada chilena o vegetales a la parrilla.

IMAGEN: BBQ Ribs

Nuestras Brasas

PARRILLADA DON CUCHO | $36.900 x3
220g. de filete de lomo vetado, 300g. de pollo, 2 un. de chorizos artesanales, 2 un. de anticuchos de corazón y champiñones al ajillo, acompañados de papas doradas y salsas.
Incluye 1 agregado a elección.

PARRILLADA MARINA | $38.900 x3
2 anticuchos de camarón, pulpo parrillero, salmón, albacora y camarones a la parmesana, acompañado de papas doradas, choclo y chimichurri.
Incluye 1 agregado a elección.

PULPO A LA PARRILLA | $17.900
Tentáculos de pulpo braseados al carbón, acompañado de papas doradas y choclo salteado con salsa olivo y chimichurri.

ANTICUCHOS DE CORAZÓN | $14.900
Trozos de corazón de vacuno braseados a la parrilla, acompañado de choclo salteado y papas doradas con salsa huancaína y chimichurri.

LOMO VETADO 220 G. | $14.900
Con un agregado a elección.

CORTE DE PECHUGA 300 G. | $12.900
Con un agregado a elección.

CORTE DE SALMÓN | $13.900
Con un agregado a elección.

CORTE DE ALBACORA | $12.500
Con un agregado a elección.

CORTE DE ATÚN | $13.900
Con un agregado a elección.

AGREGADOS: Papas fritas, papas doradas, papas mayo, arroz blanco, ensalada surtida, ensalada chilena o vegetales a la parrilla.

IMAGEN: Parrillada Don Cucho

Postres

$4.900



SUSPIRO LIMEÑO

Postre peruano a base de manjar casero, montado con merengue italiano.

TIRAMISÚ

Clásico italiano con queso mascarpone y café expreso.





CREMA VOLTEADA

Suave postre clásico peruano, hecho con leche condensada y leche evaporada.

TORTA DE CHOCOLATE

Torta húmeda de chocolate, rellena con manjar y bañada con fudge caliente.





BROWNIE CON HELADO

Suave brownie de chocolate con nueces, montado con helado.

Cafetería y tetería

ESPRESSO MARTINI | $6.900 NUEVO
CARAJILLO | $7.500 NUEVO
ESPRESSO TONIC | $2.500 NUEVO
CAFÉ BOMBÓN | $4.900 NUEVO
CAFÉ ESPRESSO | $1.700
CAFÉ ESPRESSO DOBLE | $2.200
CAFÉ LATTE | $2.500
CAFÉ AMERICANO | $2.500
CAFÉ CORTADO | $2.500
CAFÉ CAPUCCINO | $2.500
CAFÉ MACCHIATO | $2.500
FRAPPÉ OREO | $4.700
TÉ VARIEDADES | $1.900

Don Cucho

RESTAURANTE Y SANGUCHERÍA
PERUANA