

Don *Cúchor*

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.**

Nuestros piquenos piquenos piquenos



RONDA CRIOLLA 2.0 | \$25.900 NUEVO

Causa limeña, papa rellena, anticucho de corazón, papa a la huancaina y chicharrón de pollo, acompañado de salsas de la casa.

CANASTA

CROCANTE | \$11.900 NUEVA RECETA

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

TRÍO CRIOLLO | \$22.900 NUEVA RECETA

Lomo saltado, ají de gallina y arroz chaufa. Acompañado de salsas de la casa y tártara.

TRÍO DE ANTICUCHOS | \$19.900 NUEVO

2 de lomo, 2 de pollo y 2 de corazón de vacuno, con chimichurri y salsa huancaina. Incluye 1 agregado a elección.

CAMARONES

CROCANTES (12un.) | \$14.900 NUEVO

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. Acompañados de yuca dorada, salsa tártara y salsa criolla acevichada.

TRIDENTE MARINO | \$24.900

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

PIQUEO DON CUCHO | \$27.900

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

PIQUEO PERUCHO | \$27.900

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 | \$6.900
- Nuggets caseros de pescado | \$7.900
- Carne salteada | \$7.900
- Cheeseburger + papas fritas | \$7.900

*Incluye bebible

La zona papera

EL CHORIPOLLO | \$10.900 NUEVO

Papas fritas, trozos de pollo braseros, chorizos y dos huevos fritos.

PAPAS BRAVAS | \$9.900

Acompañada de salsa brava y tocino crujiente.

PAPAS

RANCHERAS | \$9.900

Tocino crocante, queso rallado, sal marina, perejil y salsa ranch.

CHORRILLANA

DON CUCHO | \$24.900 BBQ x3

Papas fritas, lomo, pollo, chorizo y camarones en salsa stroganoff. Acompañada de 3 huevos fritos.

CHORRILLANA

DE LOMO SALTADO | \$19.900 BBQ 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 | \$19.900 BBQ x3

Papas fritas, carne mechada, chorizo artesanal, cebolla caramelizada, champiñones y 3 huevos fritos. Acompañada de salsas de la casa.

Nachos y quesadillas

NACHOS DON CUCHO

PARRILLERO | \$13.900 NUEVO BBQ 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 | \$12.900 BBQ x2-3

Carne mechada, cubos de palta, plátano maduro, chalaca, sour cream, hojas de cilantro y mayonesa chipotle.

NACHOS FUNDIDOS | \$9.900 BBQ x2-3

Con salsa especial de queso quedar fundido, tocino y mayonesa chipotle.

QUESADILLA DE CAMARONES

PARRILLEROS | \$9.900 NUEVO

Rellenas de queso, camarones a la parrilla, cubos de palta y pico de gallo. Acompañadas de guacamole.

QUESADILLA

DE LOMO SALTADO | \$9.900

Rellenas de lomo saltado, papas al hilo, queso mozzarella y salsa huancaina. Acompañadas de guacamole.

Cambia a:

- Pollo saltado | \$8.900

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



CÉSAR | \$10.900 NUEVO

Pollo grillado al jasper, mix de lechugas, tomate cherry, crutones y queso parmesano.

LA CUICA SALAD | \$11.900

Mix de lechuga, queso azul, camarones al ajillo, tomate cherry, champiñones asados, piña asada, palta, cebolla y nueces.

LA PODEROSA | \$11.900

Pollo grillado al jasper, mix de lechugas, palta, huevo cocido, pepino, espinaca, tomate, tocino, queso y manzana.

Cambia a:

- Salmón +\$2.000

CEVICHE PORTOBELLO | \$12.900 NUEVO

Crema acevichada de champiñones, choclo, champiñones, palta y camote coronado con cebolla crocante.

AJÍ DE BERENJENA

BRASEADA | \$11.900 NUEVO

Berenjena braseada al jasper bañada con crema de ají. Acompañada de arroz blanco, huevo cocido y queso parmesano.

RISOTTO MILANESA | \$9.900 NUEVO

Risotto al pesto con milanesa de berenjena a la huancaína.

PORTOBELLO

VEGGIE BURGER | \$9.900 NUEVO

Hamburguesa de portobellos a la parrilla, gratinados con queso azul, mermelada de pimiento, palta y rúcula. Incluye papas fritas.

ENSALADA LA GRIEGA | \$10.900 NUEVO

Mix de lechugas, pepino encurtido, tomate cherry, aceitunas moradas, choclo y queso azul.

PARRILLADA

VEGGIE | \$22.900 NUEVO 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.

(Papas fritas, papas doradas, papas mayo, arroz blanco, ensalada surtida o ensalada chilena).

Ensaladas



Ceviches

y más

TIRADITO CHALACO | \$11.900 NUEVO

Pesca del día en finas láminas bañadas con crema cevichera al ají amarillo, chalaca y palta.

PULPO AL OLIVO | \$13.900 NUEVO

Láminas de pulpo bañadas con salsa de olivo, acompañado de palta y tostadas de masa madre.

PULPO AL OLIVO

ACEVICHADO | \$13.900 NUEVO

Láminas de pulpo, choclo, cebolla morada, crema de ají amarillo y aceite de oliva, bañadas con salsa de olivo.

CEVICHE

A LAS BRASAS | \$13.900 NUEVO

Atún y camarones a la parrilla con cebolla morada, choclo y camote, bañados con leche de tigre al ají amarillo.

CEVICHE CLÁSICO | \$12.500

Pesca del día con leche de tigre a la peruana, acompañado de cebolla morada, canchita y camote.

Cambia a:

- Mixto | \$14.500

CEVICHE CARRETILLERO | \$13.900

Pesca del día con leche de tigre al ají amarillo, chalaca, 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 | \$22.900

Ceviche de pescado del día en 3 leches, en sus versiones rocoto, ají amarillo y tradicional.

LECHE DE TIGRE | \$9.900

Mezcla de pescado, ají, limón y aderezo peruano. Pídela en cualquiera de sus 3 versiones: tradicional, ají amarillo o rocoto.



Cuecho
*burgers
burgers
burgers*



¡Ahora receta
a las brasas!

SWEET BACON | \$9.900 NUEVO

Fondue de queso cheddar, mermelada de tocino, onion rings y pickles.

LA PARRILLERA | \$9.900 NUEVO

Chorizo artesanal, queso gouda fundido, chimichurri, mayo dijon y de ají ahumado.

LA NACIONAL | \$9.900

Lechuga, cebolla caramelizada, tocino, queso cheddar y salsa BBQ.

LA MORTAL | \$10.900

Doble burger, doble queso cheddar, doble tocino, huevo frito y cebolla crocante.

CARRETILLERA CUICA | \$9.500 NUEVO

Queso azul, champiñones braseados y mermelada de pimiento.

CARRETILLERA | \$8.900

Lechuga, tomate, queso cheddar, papas fiña y mayonesa casera.

CARRETILLERA BACON | \$9.500

Queso cheddar fundido, tocino crocante, onion rings, salsa BBQ y rúcula.

CARRETILLERA BROASTER | \$8.900

Pollo broaster, tomate, lechuga, queso cheddar, pepinillo y mayonesa casera.

*Cambia tu burger a pollo broaster

Todas incluyen
Papas Fritas
Cambia a camote frito +\$1.000

IMAGEN: Sweet Bacon

El club del sándwich

DON LOMO SALTADO | \$9.900 NUEVO

Lomo saltado, lechuga, queso fundido, papas al hilo y salsa huancaina. En pan ciabatta.

LOMO FINO | \$9.900 NUEVO

Filete de lomo, tocino, queso gouda fundido, chimichurri y mayo dijon. En pan ciabatta.

MECHADA PORTOBELLO | \$9.500 NUEVO

Carne mechada, lechuga, champiñones grillados, queso fundido y cebolla caramelizada. En pan ciabatta.

MILANESA DE POLLO | \$8.900 NUEVO

Láminas de milanesa de pollo, tomate, palta y mayonesa casera. En pan ciabatta.

POLLO PARRILLERO | \$8.900 NUEVO

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

DEL PUERTO | \$9.500

Pesca del día, frita o a la plancha con lechuga, tomate, mayonesa casera y salsa criolla acevichada. En pan ciabatta.

MECHADA GRINGA | \$9.500

Carne mechada, tocino crocante, queso cheddar, aros de cebolla y salsa BBQ. En pan ciabatta.

Todas incluyen
Papas Fritas
Cambia a camote frito +\$1.000





Clásicos criollos

CAUSA LIMEÑA | \$11.900 NUEVO

Tradicional receta limeña, rellena de pollo, palta y tomate, coronada con salsa huancaina y huevo duro.

Cambia a:

- Acevichada | \$15.900
- Pulpo a la parrilla | \$17.900
- Camarón | \$12.900

SECO DE VACUNO

CON FRIJOLES | \$14.900 NUEVO

Trozos de plateada en seco con frijoles, arroz blanco y salsa criolla.

ARROZ CON POLLO

NORTEÑO | \$12.900 NUEVO

Arroz verde norteño, con truto de pollo, papa huancaina, palta y chalaca.

LOMO VETADO

A LO MACHO | \$16.900

Lomo bañado en salsa de mariscos a lo macho con arroz y papas cocidas.

TALLARINES VERDES

A LO POBRE | \$13.900

Tallarines al pesto montados con lomo vetado a la parrilla, huevo frito y papa a la huancaina.

1/4 DE POLLO

A LAS BRASAS | \$8.900

Con papas fritas y ensalada surtida.

Cambia el agregado por:

- Chaufa o Tallarín al pesto +\$2.000

AJÍ DE GALLINA | \$11.900

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 | \$13.900 NUEVA RECETA

Vuelve nuestro tradicional tacu tacu, ahora acompañado de nuestro clásico lomo saltado y salsa criolla.

Cambia a:

- Seco de vacuno | \$13.900
- Picante de camarones | \$14.900
- A lo pobre | \$14.900

ARROZ CHAUFA | \$12.900

Arroz salteado al wok con proteína a elección, huevo, cebollín y toques de salsa de soya, acompañado de wantanes fritos en salsa tamarindo.

Cambia a:

- Pollo | \$12.900
- Camarón | \$13.900
- Mar y tierra | \$14.900

Pescados y mariscos

PARIHUELA 2.0 | \$15.900 NUEVA RECETA

¡Ahora mejorada!

Concentrado marino con mix de mariscos y trozos de pescado.

CALDILLO DE PESCAO | \$13.900 NUEVO

Concentrado de pescado con cebolla, tomate y cilantro, acompañado de arroz blanco.

PESCAO A LA NORTEÑA | \$11.900 NUEVO

Pescado a elección, bañado en salsa de seco, acompañada con arroz blanco y salsa criolla.

PLANCHA ORIENTAL | \$24.900 NUEVO ☀ x2

Trozos de atún y albacora con pulpo, camarones y vegetales a la parrilla bañados con sutil salsa chijaukay. Incluye 1 agregado a elección.

MERLUZA MARINERA | \$13.900 NUEVO

Merluza apanada al panko montada sobre una leche de tigre al rocoto, coronada con palta, choclo y chalaca.

PESCAO FRITO | \$12.900 NUEVO

Pescado a elección al tempura, acompañado de papas mayo y ensalada chilena.

CHAUFA MARINO | \$13.900 NUEVO

Arroz salteado al wok con mixtura de mariscos.

RISOTTO 4 QUESOS | \$13.900 NUEVO

Risotto al pesto con milanesa de pescado a elección, a las brasas en salsa 4 quesos.

PESCAO A LA MENIER | \$13.900

Pescado a elección a la parrilla, en salsa de mantequilla con alcachofas, ajo crocante y toques de limón, acompañado con papas rústicas y arroz amarillo.

PESCAO EN SALSA CHUPE | \$14.900

Pescado a elección bañado en salsa chupe con camarones, acompañado de vegetales salteados al wok y papas doradas.

PESCAO A LO MACHO | \$14.900

Pescado a elección bañado en una deliciosa salsa a lo macho con mariscos, acompañado de arroz y papas rústicas.

ARROZ CON MARISCOS | \$13.500

Clásico arroz peruano con mariscos, acompañado de salsa criolla y shot de leche de tigre.

NUESTRA PESCA A ELECCIÓN

- Corvina +\$2.000 NUEVO
- Congrio dorado +\$1.000 NUEVO
- Merluza austral +\$.1.000 NUEVO
- Alabacora NUEVO
- Salmón
- Atún
- Reineta
- Pejegallo

*Stock sujeto a temporada.

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



*sugerencias
sugerencias
sugerencias
De Don Cuchito*

BBQ RIBS | \$17.900 NUEVA RECETA

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

LOMO VETADO

A LA PARRILLA | \$14.900 NUEVO

Filete de vetado a la parrilla, acompañado de papas rústicas, huevo frito, salsa criolla y arroz jazmín.

PECHUGA PARRILLERA | \$12.900 NUEVO

Pechuga de pollo braseada, acompañada de papas fritas, ensalada fresca y palta.

LOMO ANTICUCHERO | \$14.900

Lomo saltado anticuchero acompañado de arroz con choclo, papas fritas y huevo frito.

VETADO A LAS

4 PIMIENTAS | \$13.900

Fetuccini a la huancaina con lomo vetado a las 4 pimientas y portobellos.

FETUCCINI NAPOLITANO | \$13.900

Fetuccini a la huancaina con milanesa de pollo napolitana.

RISOTTO ESTOFADO | \$13.900

Plateada al vino tinto con risotto de portobellos y queso parmesano.

RISOTTO A LA HUANCAÍNA

CON LOMO SALTADO | \$13.900

La auténtica receta a la huancaina, acompañado de lomo saltado.

Cambia a fetuccini.

LASAÑA BOLOÑESA | \$11.900

Pasta casera con salsa boloñesa, salsa blanca, queso parmesano y mozzarella.

Ahora gratinada y con más queso.

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

Nuestras
Brasas

PARRILLADA

DON CUCHO | \$34.900 **NUEVO**  x3

250g. de filete de lomo, 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 | \$34.900 **NUEVO**  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 | \$16.900 **NUEVO**

Tentáculos de pulpo braseados al carbón, acompañado de papas doradas y choclo salteado con salsa olivo y chimichurri.

ANTICUCHOS

DE CORAZÓN | \$12.900 **NUEVO**

Trozos de corazón de vacuno braseados a la parrilla, acompañado de choclo salteado y papas doradas con salsa huancaina y chimichurri.

LA POLLADA

DE DON CUCHO | \$14.900

1/2 pollo deshuesado a la parrilla, acompañado de papas doradas, ensalada criolla de repollo, salsa de ají y salsa tártara.

LOMO VETADO 250 G. | \$14.900 **NUEVO**

Con un agregado a elección.

PECHUGA

DE POLLO 300 G. | \$12.900 **NUEVO**

Con un agregado a elección.

CORTE DE SALMÓN | \$13.900 **NUEVO**

Con un agregado a elección.

CORTE DE ALBACORA | \$11.900 **NUEVO**

Con un agregado a elección.

CORTE DE ATÚN | \$13.900 **NUEVO**

Con un agregado a elección.

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

