

Don Cúcher

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 piqueos piqueos piqueos



RONDA CRIOLLA 2.0 | \$25.900 **NUEVO**

Causa limeña, papa rellena, anticucho de corazón, papa a la huancaína 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 huancaína, 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 huancaína. Incluye 1 agregado a elección.

CAMARONES

CROCANTES (12un.) | \$14.900 **NUEVO**

Crujientes y jugosos a la vez, acompañados de mermelada de pimienta 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, huancaína y mermelada de pimienta.

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 bebestible*

La zona *papera*

Nachos *y quesadillas*

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 **NUEVO** x3

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

CHORRILLANA

DE LOMO SALTADO | \$19.900 **NUEVO** 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 **NUEVO** x3

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

NACHOS DON CUCHO

PARRILLERO | \$13.900 **NUEVO** **NUEVO** 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 **NUEVO** x2-3

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

NACHOS FUNDIDOS | \$9.900 **NUEVO** x2-3

Con salsa especial de queso queddar 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 huancaína. 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.



**Cucho** 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 pimienta.

**CARRETILLERA | \$8.900**

Lechuga, tomate, queso cheddar, papas hilo 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 +\$.1000

IMAGEN: Sweet Bacon

# *El club del* sándwich

## **DON LOMO SALTADO** | \$9.900 **NUEVO**

Lomo saltado, lechuga, queso fundido, papas al hilo y salsa huancaína. 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 +\$.1000





## Clásicos criollos

### CAUSA LIMEÑA | \$11.900 **NUEVO**

Tradicional receta limeña, rellena de pollo, palta y tomate, coronada con salsa huancaína 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 huancaína, 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 huancaína.

### 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 sarsa 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 PESCADO | \$13.900** **NUEVO**

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

## **PESCADO 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.

## **PESCADO 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.

## **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 doradas.

## **PESCADO 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 sarsa 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**
- Albacora **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 Cucho*

## **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 huancaína con lomo vetado a las 4 pimientos y portobellos.

## **FETUCCINI NAPOLITANO** | \$13.900

Fetuccini a la huancaína 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 huancaína, 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 huancaína 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.

