

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.**



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.
- **Chirilcoco**
Chirimoya, naranja y coco.

La barra limonera

LIMONADA TRADICIONAL | \$3.900

LIMONADA MIXTA | \$4.100

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

JARRA LIMONADA 1,75L. | \$10.900

Otros hehestihles

CHICHA MORADA 500cc. | \$3.900

JARRA DE CHICHA 1,75L. | \$8.900

BEBIDA EN LATA 330cc. | \$2.100

INCA KOLA 330cc. | \$2.900

BEBIDAS 1,5L. | \$6.500

AGUA CON/SIN GAS | \$1.900



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 pimiento y tártara.

CAMARONES A LA

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

En su clásica versión al horno y un toque de limón.

JALEA NORTEÑA | \$26.900 **NUEVA RECETA**

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

TRIDENTE MARINO | \$24.900

Ceviche del día, arroz con mariscos y chicharrón de pescado. Acompañado de sarsa 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 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 bebestible*

IMAGEN: Ronda Criolla 2.0

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 x3

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

CHORRILLANA

DE LOMO SALTADO | \$19.900 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 | \$19.900 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** 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 x2-3

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

NACHOS FUNDIDOS | \$9.900 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

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 joster 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).

CÉSAR | \$10.900 NUEVO

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

Cambia a:

- Salmón +\$2.000

Ensaladas



IMAGEN: Ceviche Portobello



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 rocoto, 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 pollo, huevo, cebollín y toques de salsa de soya, acompañado de wantanes fritos en salsa tamarindo.

*Cambia a:*

- Lomo | \$13.900
- 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 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 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**
- 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.*



**IMAGEN:** Parihuela 2.0



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.

**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.



## TORTA 3 LECHE DE FRAMBUESA

Torta húmeda con mezcla de leches, rellena con coulis de frambuesa.



## TORTA DE CHOCOLATE

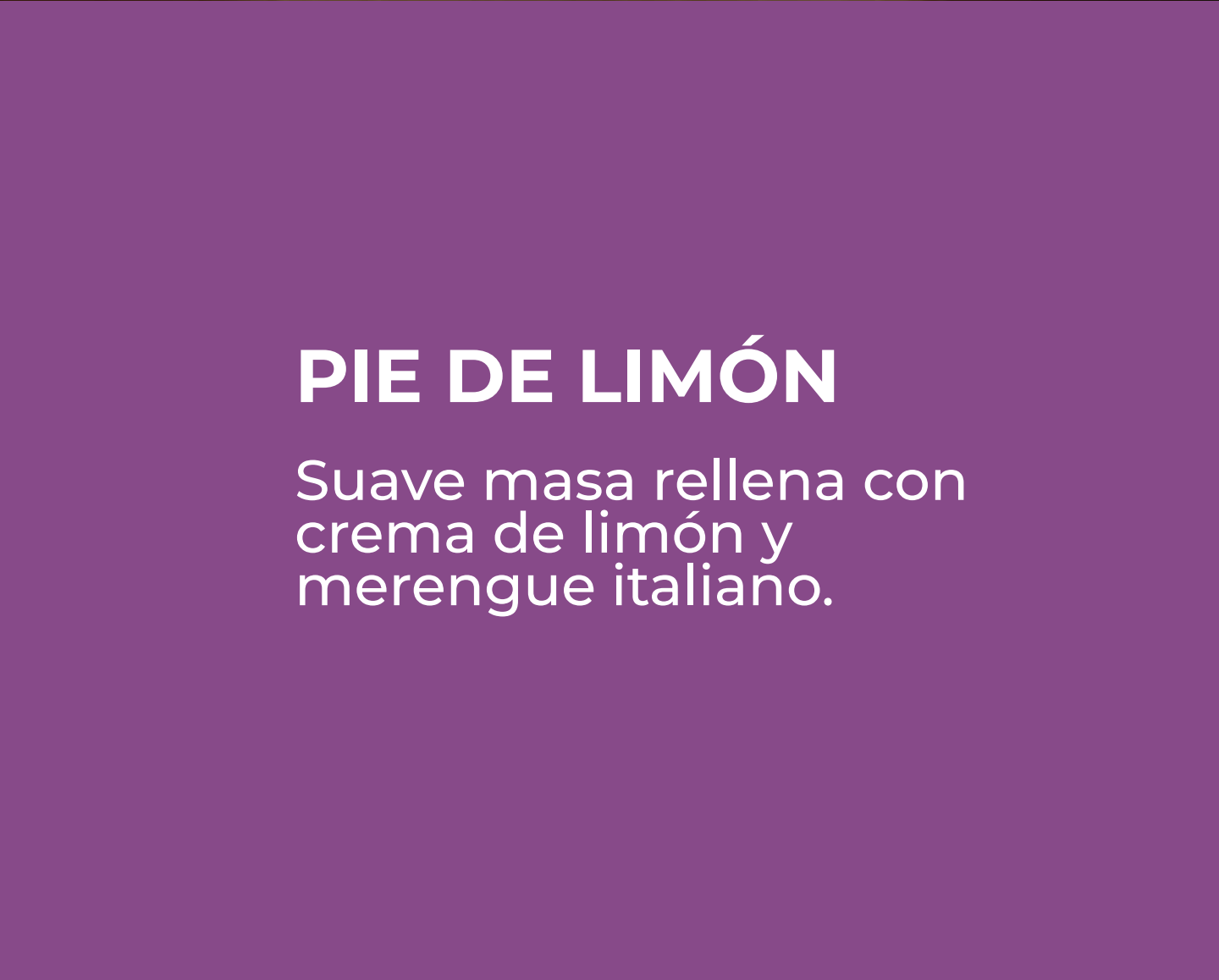
Torta húmeda de chocolate, rellena con manjar y bañada con fosh caliente.





## CREMA VOLTEADA

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



## PIE DE LIMÓN

Suave masa rellena con crema de limón y merengue italiano.



## TARTELETA DE MANZANA CON HELADO

Suave masa quebrada, rellena con pasta de manzana confitada, montada con helado.



## 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