



SAN JOSÉ

RESTAURANTE

— SAN JOSÉ —

ENTRADAS Y PIQUEOS

APPETIZERS

Tequeños de queso con guacamole **S/. 26.00**

Tequeños rellenos de queso andino, acompañado de guacamole hecho con palta de nuestra hacienda.

Type of cheese fingers with guacamole (avocado sauce)

Conchas a la parmesana **S/. 55.00**

Conchas con toques de limón, salsa inglesa, mantequilla inglesa.

Shells parmigiana (*Disponible según temporada*)

Yuquitas fritas con salsa de ají amarillo **S/. 24.00**

Crocantes yucas fritas acompañadas de huancaína, tradicional receta de la abuela.
Fried yucas (*Disponible según temporada*)

Dúo criollo **S/. 32.00**

¡Ah yungay! Papas yungay, bañadas en cremas de huancaína y choclo desgranado a la crema de ocopa, con aceitunas y huevo de codorniz.

Yungay potatoes with yellow chilli and sauce with huacatay, garlic and onion, olives and egg.

Ensalada del huerto de Angelita **S/. 32.00**

Lechuga, espárragos, brócoli, champignones y tomate cherry, queso feta, aliñada con una vinagreta de mostazas.

Angelita's garden salad lettuce mix with asparagus, broccoli, mushrooms, cherry tomato and feta cheesem with mustard dressing.

Causa de pollo**S/. 37.00**

Tradicional causa de pollo al mejor estilo de la hacienda.

Chicken with avocado made mashed potato covered with panko flower.

Ceviche clásico de pesca al día**S/. 65.00**

Pesca del día, marinado con limones de nuestro huerto, aromatizado con culantro fresco y toques de picante, acompañado de camote glaseado y canchita chulpi.

Fishing of the day with corn and sweet potato

Ceviche carretillero con chicharrón de calamar**S/. 70.00**

Al mejor estilo de nuestro chef, marinada en su propia leche de tigre y crocante chicharrón de calamar.

Fish catch of the day with squids

Ceviche mixto**S/. 75.00**

Ceviche elaborado de pescado y mariscos acompañado de choclo, camote glaseado y una sutileza de sabor a mar

Ceviche made with a mix of fresh fish and seafood

Trío de causas**S/. 52.00**

Tradicional bolita de causa, acompañadas de pollo, pulpo y langostinos.

Traditional causa bites served with chicken, octopus, and shrimp.

FONDOS

MAIN DISHES

Pasta con langostinos, espárragos y champiñones en salsa de ají amarillo S/. 58.00

Spaguetti with prawns, asparagus, and mushrooms in chili sauce

Seco de asado de tira con frijoles, arroz y salsa criolla S/. 65.00

Strip roast with rice, beans and onions

Tacu tacu de frejoles con lomo al jugo S/. 67.00

Traditional salted loin with tacu tacu made of beans

Lomo saltado tradicional S/. 65.00

Lomo fino en cubos, salteados con cebolla, tomate y ají amarillo en juliana, acompañado de arroz con choclo y papitas amarillas crocantes.

Traditional salted loin with french fries and rice with corn

Sudado de pescado a la norteña S/. 65.00

Del norte a Chincha vino y se quedó en San José para deleitar tu paladar, es nuestra pesca del día hecho un sudado al mejor estilo norteño, macerado en chicha de jora y acompañado de yucas chinchanas y arroz blanco.

Steamed fish, tomatoes, onions and rice with corn.

Pescado a la meuniere S/. 60.00

Filete de pesca del día a la mantequilla y alcaparras, acompañado de papas y espinaca salteadas con toques de aceite de oliva.

Fish with asparagus and steamed potatoes in sauce a la meuniere

Carapulcra con sopa seca “mancha pecho” **S/. 55.00**

Emblemático y tradicional plato chinchano que no debes dejar de probar y aquí en la hacienda la debes siempre solicitar.

Noodle drier soup with potato, peanuts and hot panka chilly sauce.

Arroz con chanco **S/. 62.00**

Nuestro chef lo recomienda, por nuestros toques, finas especias y chanco que hacen de este plato diferente a los demás.

Rice with pork, prepared with our signature blend of fine spices

Pollo a las finas hierbas con puré de papas **S/. 48.00**

Pollo bañado en finas hierbas aromáticas con un complemento perfecto de puré de papa y verduras salteadas.

Chicken with herbs accompanied by sautéed vegetables with smashed potato.

Lomo a la pimienta papas doradas y vegetales salteados **S/. 70.00**

Medallón de lomo fino, bañado en salsa de 3 pimientos, acompañado de nuestras papas doradas rústico del campo y vegetales salteados.

Pepper-crust beef tenderloin served with golden potatoes and sautéed vegetables

Salmón a la parrilla con vegetales salteados **S/. 65.00**

Mixtura de vegetales al wok, acompañado de salmón al grill.

Grilled salmon served with sautéed vegetables

Chaufa amazónico **S/. 52.00**

Como en la selva con langostinos y cecina, acompañados con plátano y coronado con chutney de mango.

Amazonian-style fried rice with shrimp and smoked cured pork, served with fried plantain and topped with mango chutney.

Jalea mixta **S/. 75.00**

Frutos de mar crocante, acompañado de sarza criolla (pesca del día, calamar, langostinos, conchas de abanico).

Mixed fried seafood platter with the catch of the day, squid, shrimp, and scallops

Arroz con mariscos **S/. 69.00**

Frutos de mar en salsa madre, arroz y sarza criolla.

Seafood rice with mixed seafood in house seafood sauce, served with rice and salsa criolla

MENÚ KIDS

KIDS MENU

Salchipapas S/. 25.00

French fries with hot dog

**Milanesa de pollo
con papas fritas o arroz** S/. 38.00

Chicken milanese with
french fries or rice

**Spaguetti a la
bolognesa / pesto /
al Alfredo** S/. 28.00

SOPAS Y CREMAS

SOUPS AND CREAMS

Sopa de pollo S/. 38.00

Chicken diet soup

Sopa criolla S/. 40.00

Soup made of meat, fine noodles,
meat broth with egg or without egg

Crema de verduras S/. 28.00

POSTRES

DESSERTS

Alfajores S/. 25.00

De la casa

Picarones de la casa S/. 25.00

Con la receta de Angelita

Arroz con leche S/. 25.00

Clásico dulce peruano

Classic peruvian sweet
with rice and milk

Mazamorra morada S/. 25.00

Dulce típico de nuestra zona

Typical sweet purple corn
porridge

Crema volteada S/. 25.00

Helados con fudge S/. 25.00

BAR DON TITO

Nuestros cócteles con historia creados para ti con cariño!

Azúcar y miel S/30.00

Es una bebida a base de pisco, miel de abeja, cítricos limón y naranja. Siempre con ese toque dulce para recordar aquellos tiempos del siglo XVII, donde eran valorados el azúcar y la miel.

Mulata S/30.00

Cóctel que hace un mix de sabores como el vodka, vino tinto, limón, kion mix, agua con gas, todo referente a el "mix" de los europeos (españoles) y africanos, de donde nacen los mulatos.

Chinchiví S/28.00

Inspirado en la danza afroperuana que tiene de lugar de origen Chincha, una bebida muy alegre y refrescante.

Negrocho S/30.00 Similar a un negroni, lo hemos matizado con ron y café.

Libertad S/30.00

Inspirado en Angelita Benavides, quien fue dueña de la Hacienda. Le gustaba disfrutar del Gin en su terraza Chorrillos a media mañana. Por eso, este trago tiene gin en su honor y para darle esa dulzura de su personalidad le adicionamos jarabe de frutos rojos.

CÓCTELES CLÁSICOS

| | | | |
|-------------------------|----------|-----------------|----------|
| Sours con macerados | S/ 30.00 | Gin con gin | S/ 36.00 |
| Chilcanos con macerados | S/ 28.00 | Whisky Sour | S/ 38.00 |
| Algarrobina | S/ 28.00 | Amaretto Sour | S/ 38.00 |
| Perú libre | S/ 28.00 | John Collins | S/ 30.00 |
| Pisco punch | S/ 28.00 | Tequila sunrise | S/ 30.00 |
| Piña colada | S/ 28.00 | Margarita | S/ 30.00 |
| Mojito | S/ 28.00 | Long Island | S/ 36.00 |
| Cuba libre | S/ 28.00 | Vermouth cóctel | S/ 35.00 |
| Gin tonic | S/ 40.00 | Americano | S/ 35.00 |
| | | Vermouth tonic | S/ 35.00 |

BEBIDAS REFRESCANTES

| | | | |
|--|----------|----------------------------|-----------|
| Limonada ceibo | S/ 15.00 | Jugo de fruta natural | S/ 15.00 |
| (hierba luisa o hierba buena) | | Gaseosa | S/. 8.00 |
| San José ice (a base de hierba luisa, hojas de coca, piña, canela, clavo de olor y té) | S/ 15.00 | Agua mineral con o sin gas | S/. 6.00 |
| Chicha morada o maracuyá | S/ 10.00 | Cerveza nacional | S/. 12.00 |
| | | Cerveza importada | S/.15.00 |

BEBIDAS CALIENTES

| | | | |
|----------------|----------|--|----------|
| Espresso | S/ 9.00 | Machiato doble | S/ 14.00 |
| Espresso doble | S/ 14.00 | Capuccino | S/ 14.00 |
| Americano | S/ 10.00 | Infusiones | S/ 14.00 |
| Machiato | S/ 9.00 | (Tetera variedad de hierbas naturales) | |