



SAN JOSÉ

RESTAURANTE

— SAN JOSÉ —

CARTA DE LUNES A SÁBADO

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/. 49.00**

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.

CARTA DE LUNES A SÁBADO

Causa de pollo

S/. 32.00

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/. 52.00

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 carretilero con chicharrón de calamar

S/. 62.00

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/. 69.00

Ceviche elaborado con una inteligente mezcla de diferentes pescados y mariscos.

Trío de causas

S/. 52.00

CARTA DE LUNES A SÁBADO

FONDOS

MAIN DISHES

Pasta tagliatelle 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/. 62.00

Strip roast with rice, beans and onions

Tacu tacu de frejoles con lomo al jugo S/. 62.00

Traditional salted loin with tacu tacu made of beans

Lomo saltado tradicional S/. 59.00

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/. 59.00

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/. 55.00

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

CARTA DE LUNES A SÁBADO

Carapulcra con sopa seca “mancha pecho” **S/. 48.00**

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

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

Arroz con choncho **S/. 55.00**

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

Pollo a las finas hierbas con puré de papas **S/. 42.00**

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

Chicken with herbs accompanied by sauteed vegetables with smashed potato.

Lomo a la pimienta papas doradas y vegetales salteados **S/. 59.00**

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

Salmón a la parrilla con vegetales salteados **S/. 54.00**

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

Chaufa amazónico **S/. 52.00**

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

Jalea mixta **S/. 69.00**

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

Arroz con mariscos **S/. 69.00**

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

CARTA DE LUNES A SÁBADO

MENÚ KIDS

KIDS MENU

Salchipapas French fries with hot dog	S/. 25.00
Milanesa de pollo con papas fritas o arroz Chicken milanese with french fries or rice	S/. 32.00
Spaguetti a la bolognesa / pesto / al Alfredo	S/. 28.00

SOPAS Y CREAMAS

SOUPS AND CREAMS

Sopa de pollo Chicken diet soup	S/. 38.00
Sopa criolla Soup made of meat, fine noodles, meat broth with egg or without egg	S/. 40.00
Crema de verduras	S/. 28.00

POSTRES

DESSERTS

Alfajores De la casa	S/. 25.00
Picarones de la casa Con la receta de Angelita	S/. 25.00
Arroz con leche Clásico dulce peruano Classic peruvian sweet with rice and milk	S/. 25.00
Mazamorra morada Dulce típico de nuestra zona Typical sweet purple corn porridge	S/. 25.00
Crema volteada	S/. 25.00
Helados con fudge	S/. 25.00

CARTA DE DOMINGOS Y FERIADOS

ENTRADAS Y PIQUEOS

- Tequeños de queso con guacamole** S/. 26.00
Tequeños rellenos de queso andino, acompañado de guacamole hecho con palta de nuestra hacienda.
- Yuquitas fritas con salsa de ají amarillo** S/. 24.00
Crocantes yucas fritas acompañadas de huancaína, tradicional receta de la abuela.
- 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.
- Ensalada del huerto de Angelita** S/. 32.00
Lechuga, espárragos, brócoli, champignones y tomate cherry, queso feta, aliñada con una vinagreta de mostazas.
- Ceviche clásico de pesca del día** S/. 52.00
Pesca del día, marinado con limones de nuestro huerto, aromatizado con culantro fresco y toques de picante, acompañado de camote glaseado y canchita chulpi.
- Anticuchos corazón de res** S/.40.00
Acompañados de papas al vapor, choclo y crema de rocoto

MENÚ KIDS

- Salchipapas** S/. 25.00
- Milanesa de pollo con papas fritas o arroz** S/. 32.00
- Spaguetti a la bolognesa / al Alfredo** S/. 28.00

CARTA DE DOMINGOS Y FERIADOS

FONDOS

Arroz con pato	S/. 75.00
Lomo saltado tradicional	S/. 59.00
Carapulcra con sopa seca "mancha pecho"	S/. 48.00
Arroz con chanco	S/. 55.00
Ají de gallina	S/. 39.00
Seco de asado de tira con frijoles, arroz y sarza criolla	S/. 62.00

POSTRES

Picarones de la casa	S/. 25.00
Arroz con leche	S/. 25.00
Mazamorra morada	S/. 25.00
Crema volteada	S/. 25.00
Helados con fudge	S/. 25.00

CARTA DE CENA

ENTRADAS Y PIQUEOS

APPETIZERS AND SOUPS

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)

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*)

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.

Pulpo al olivo clásico **S/. 45.00**

Ensalada Cesar **S/. 36.00**

CARTA DE CENA

FONDOS

MAIN DISHES

Lomo saltado con pasta a la crema de ají amarillo	S/. 59.00
Pescado a la plancha con papa dorada y ensalada	S/. 52.00
Salmón a la parrilla con vegetales salteados	S/. 54.00
Pollo al grill con ensalada, papas fritas o arroz	S/. 42.00
Osobuco al vino tinto con tagliatelle a la crema	S/. 50.00
Saltado taipa al wok	S/. 59.00
Chaufa amazónico con langostinos y cecina	S/. 52.00
Sopa de pollo	S/. 38.00
Sopa criolla con carne, fideos y huevo	S/. 40.00
Crema de verduras	S/. 28.00

CARTA DE CENA

MENÚ KIDS

Salchipapas S/. 25.00

French fries with hot dog

**Milanesa de pollo
con papas fritas o arroz** S/. 32.00

Chicken milanese with
french fries or rice

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

Hamburguesa Junior 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

SANDWICHES

**Mixto completo con
papas fritas** S/. 29.00

Clásico mixto completo con
jamón, queso y huevo

Ull ham and cheese sandwich
with an egg and french fries

**Sandwich de pollo
con palta** S/. 29.00

Club sandwich S/. 46.00

Un sandwich para ti, con
pollo, jamón, queso, lechuga,
tomate y huevo. Acompañado
de papas fritas crocantes

Club sandwich with french fries

**Hamburguesa cheddar
con angus** S/. 42.00

Hamburguesa angus con full
queso, tocino y crocantes papas fritas.

BAR DON TITO

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/. 6.00
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/. 5.00
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)	