



actualizado al 17 de enero de 2017

Sopas DE INVIERNO

SANCOCHADO PARA COMPARTIR

Mix de deliciosas carnes: osobucco, punta de pecho, lengua, chorizo, y frescas variedad de vegetales y tubérculos acompañados de salsas de la casa: capchi, rocoto carretillero, y criolla.

MINUTA

Sopa de carne Angus, papa amarilla, huevo escalfado, fideos cabellos de ángel, zanahorias y habas.

SOPA DE POLLO

Pollo, fideos de arroz, shitake, vegetales y huevo duro, acompañado de ensalada de kiuri, lechuga orgánica y palta.

La Nuestra REINVERSIONES DE BACO

EMPANADITAS ANGUS

Finos cortes de carne Angus con huevo de codorniz, maní y aderezado con cebollas y finas hierbas

DEGUSTACION DE CHORIZOS

Exquisita selección de chorizos artesanales carne y champignones al champagne, a las finas hierbas y Angus

ALCACHOFA GRATINADA ^K

Suculentas alcachofas ahumadas en salsa de albahaca, panceta ahumada y champiñones, acompañado de tostaditas al natural.

PROVOLETA CHARACATA ^K

Delicioso dúo de quesos arequipeños derretidos a la parrilla con trozos de chorizo parrillero y tostaditas al natural.



KAMADO es un horno japonés milenario.

Es de cerámica con forma de huevo, y por estas mismas características permite cocciones lentas ofreciendo comidas mas jugosas, sabrosas, ahumadas y con la piel crujiente.

CANASTA DE PANES, MANTEQUILLA Y SALSAS: S/. 6.00 (POR PERSONA)



La Nuestra
REINVENCIÓNES DE BACO

ALCACHOFA AL KAMADO **K**

Fresca y tierna alcachofa horneado al Kamado acompañada de dips de ponzu y sour cream

PIZZA MARGARITA **K**

Crocante masa artesanal con frescos tomates cherry, queso burrata y albahaca fresca.

TARTAR DE LOMO

Fresco lomo de ternera, crocantes vegetales y coronado con un huevo, acompañado de tostadas.

PLATOS DE FONDO

PACHAMANCA ANGUS AL KAMADO

Asado de tira Angus, cordero, pollito bebé y panceta de cerdo aderezados con hierbas andinas. Servido con sabrosas papas nativas, oca, mashua, camote, choclo y habas, acompañado con salsa capchi de la casa.

CUY CROCANTE COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON PAPITA NATIVA Y CAPCHI

Crocante y delicado cuy confitado en 2 tiempos, en aceites aromatizados para conseguir un único sabor, acompañado de papas andinas y capchi.

COSTILLAR DE CORDERO EN SALSA DE MENTA

Acompañado con puré y una ligera salsa de menta

ROCOTO RELLENO C/ PASTEL DE PAPA NATIVA

Rocoto relleno con lomo fino, huevo, aceitunas negras, pomodoro casero y gratinado con queso andino acompañado de un pastel de papas nativas.

LOMO CON TALLARINES VERDES

400 g de lomo fino, acompañado de tallarines verdes y queso paría.



CHANCHITO 8 HORAS **K**

Tierna panceta de cerdo preparado en cocción lenta en horno kamado, ofreciendo una piel crujiente y una sabrosa y ahumada carne. Servido con frescas hojas de lechuga, pickles y una salsa elaborada en sus propios jugos.

COSTILLAR DE CERDO AMERICANO EN SALSA BBQ

Costillas de cerdo americano Premium en exquisita salsa BBQ con un toque de ají amazónico, acompañado de papas nativas al horno y coleslaw.

SALMON EN SALSA DE ALCAPARRAS Y PURE DE ALCACHOFA

Salmón a la parrilla, con cebolla caramelizada en salsa de alcaparras acompañado de un exquisito puré de alcachofas.

OSSOBUCO AL FUNGHI

Nuestro ossobuco se prepara con una cocción de 4 horas al horno para conseguir la carne más tierna, bañados en reducción de hongos funghi y shitake, acompañado de fettuccine a la crema.

BURGER ANGUS BACANAL

Hamburguesa Angus Pride en pan artesanal con lechuga, tomate, cebolla, pepinillos acompañado con papas fritas nativas.

Adicional por topping: S/4. Puedes elegir entre: tocino, queso o champiñones.

POLLO BEBE AL HORNO KAMADO **K**

Medio pollo bebé con ensalada fresca de la casa acompañado con papas nativas tumbay.

OPCIONAL CON POLLO BEBE ENTERO S/ 60

LOMO SALTADO ANGUS

De asado de tira. Puede pedirlo montado.

OPCIONAL DE LOMO FINO A S/. 65.00

SALCHIPAPA BACO

Frankfurter, chorizo artesanal de la casa y papas nativas, acompañado con crema de ocopa y huacaína.

LOMO A LA PIMIENTA MIGNONETTE

Imponente medallón de lomo fino en una deliciosa salsa de pimienta mignonette, acompañado de puré de papa, compota de cebolla y una fresca ensaladita de arúgula.



Entradas y Piqueos

ALCACHOFA GRATINADA

Suculentas alcachofas ahumadas en salsa de albahaca, panceta ahumada y champiñones, acompañado de tostaditas al natural.

VERDURAS A LA PARRILLA *Vegan*

Espárragos, alcachofa, zucchini, berenjena, cebolla blanca, pimientos verdes, pimientos rojos y champiñones.

CHAMPIÑONES AL AJILLO *V*

Champiñones salteados con ajos, vino blanco, parmesano y nuestro toque especial.

CARPACCIO DE LOMO

Delicados cortes de lomo fino ligeramente aliñados con limón, sal, parmesano, aceite de oliva, vinagreta balsámica y una ensaladita de arúgula.

DEGUSTACION DE HONGOS A LA PARRILLA *Vegan*

La mejor selección de hongos silvestres: portobello, shitake, porcón, setas ostras y champiñones.

Ensaladas

ENSALADA CAPRESE CON PALTA *V*

Escalonado de tomate, mozzarella, albahaca y palta, aliñada con una deliciosa vinagreta aromatizada.

ENSALADA PARRILLERA *Vegan*

Mix de lechugas, tomates, aros de cebolla blanca, apio y palta con vinagreta de la casa.

ENSALADA CESAR CON POLLO

Pechuga de pollo a la parrilla, tocino crocante, lechuga romana, queso parmesano, crutones con salsa Cesar.



A la parrilla

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE RES

Con papas doradas y choclo.

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE POLLO

Con papas doradas y choclo.

CHINCHULINES

MOLLEJAS DE RES

RIÑONES

MORCILLAS

CHORIZOS

CHAMPIÑONES A LA PARRILLA

Marinados con chimichurri de la casa.

PORTOBELLO A LA PARRILLA

Marinados con chimichurri de la casa.

PARRILLA DE ACHURAS BACO Y VACA

Deliciosas achuras estilo argentino, molleja de res, riñón, chinchulines, chorizos, morcilla en salsa perejil, corazón de res y de pollo y chimichurri de la casa.

DEGUSTACION DE CHORIZOS

Exquisita selección de chorizo artesanales: carne y champignones al champagne, a las finas hierbas y Angus



Carnes a la Parrilla

(ACOMPAÑADO DE UNA GUARNICIÓN, EXCEPTO *)

AMERICANAS: Angus Pride Premium

BABY BEEF

BIFE ANGOSTO

ASADO DE TIRA SIN HUESO

ASADO DE TIRA CON HUESO

ENTRAÑA

PICANHA

T – BONE

TOMAHAWK BEEF ANGUS ^K

Sugerido para compartir de 2 a 3 personas.

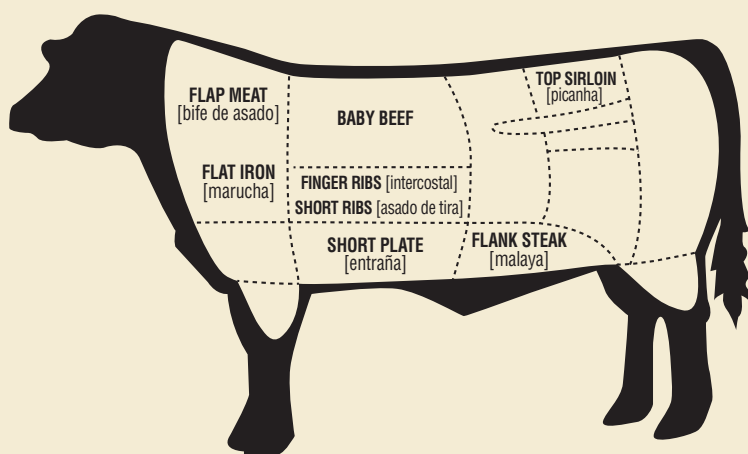
Uno de los cortes más exclusivos y deseados de forma similar a la hacha: Ancho filete con el hueso de la costilla con alta infiltración de grasa intermuscular, de gran sabor y una jugosidad excepcional

DEGUSTACION DE CARNES AMERICANAS ANGUS PRIDE PREMIUM*

Jugosos cortes de BABY BEEF, SHORT PLATE [entraña], TOP SIRLOIN [picanha] y SHORT RIB [asado de tira].

DEGUSTACION ANGUS EXPERT*

Exquisita selección de carnes Angus sólo para conocedores: FINGER RIBS [intercostal], FLAP MEAT [Bife de asado], FLAT IRON [Marucha], FLANK STEAK [Malaya]





Robata Nikkei

PARRILLA JAPONESA VIVENCIAL.

Diferentes tipos de carnes y vegetales para ser cocidos en la parrilla de mesa. Se sirve acompañado con guarniciones (gohan y papas fritas) y salsas de la casa al estilo nikkei.

Para garantizar una experiencia vivencial al máximo nivel, se sirven en nuestras mesas con extractores.

Mesas: 17, 18 y 20

Elige entre:

CARNES ANGUS

Lomo, picanha, asado de tira, bife.

OTRAS CARNES

Chancho, pollo y huevo de codorniz.

MARINO

Calamar, conchas de abanico, langostino, salmón.

VEGETALES

Pastas

LASAGNA VEGETARIANA

Láminas de pasta italiana rellenas de zucchini, alcachofas ahumadas a la parrilla, y una salsa de hongos silvestres gratinado con variedad de quesos selectos.

RAVIOLES DE CARNE ESTOFADA ANGUS A LA MANTEQUILLA

Una pasta delgada, rellenas de estofado Angus Pride y bañado en una salsa ligera de vino blanco, mantequilla y hojas de salvia.

RIGATTONI A LA BOLOGNESA ANGUS

Rigattoni en salsa a la bolognesa con carne angus aderezados en tradicional salsa de tomates y hierbas de la casa.



Parrillas

PARRILLA DOBLE

En una sólo parrilla puedes encontrar: bife, lomo, chuletas de cerdo, pierna de pollo, chorizos, morcilla, anticucho de res, anticucho de pollo, riñón, chinchulines, acompañado de papas fritas y ensalada parrillera.

PARRILLA DOBLE CON VINO

En una sólo parrilla puedes encontrar: bife, lomo, chuletas de cerdo, pierna de pollo, chorizos, morcilla, anticucho de res, anticucho de pollo, riñón, chinchulines, acompañado de papas fritas y ensalada parrillera y vino tinto.

PARRILLA FAMILIAR

En una sólo parrilla puedes encontrar el doble de porción de la parrilla doble.

OTROS CORTES:

BABY BEEF ARGENTINO

BIFE DE CHORIZO ARGENTINO

CUADRIL DE LOMO

LOMO FINO

SALMÓN A LA PARRILLA

POLLO DESHUESADO (pierna o pechuga)



Menú Kids

(PRODUCTO EXCLUSIVO PARA NIÑOS)

PLATO DE FONDO A ELEGIR + COCA COLA FRUTAS + SORPRESA

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA ANGUS

Jugosos spaguettis con carne angus aderezados en tradicional salsa de tomates y hierbas de la casa.

NUGGETS C/ PAPAS FRITAS

Crocantes nuggets de pollo acompañado de papas amarillas frita y mayonesa de la casa.

CHEESEBURGER DE ENTRAÑA ANGUS

Deliciosa hamburguesa de entraña americana a la parrilla con queso fundido en un calentito pan grillado, acompañado con crujientes papitas fritas.

SALCHIPAPAS

Salchichas frankfurter, con crocantes papitas fritas nativas tumbay, y salsas.

Guarniciones

PASTEL DE PAPAS ANDINAS

VERDURAS A LA PARRILLA 1/2 PORCIÓN

ENSALADA PARRILLERA

PAPAS (fritas, al horno, doradas, puré)

CHOCLO A LA PARRILLA

PAPAS 1/2 PORCIÓN (fritas, doradas)

ENSALADA PARRILLERA 1/2 PORCIÓN

ARROZ CON CHOCLO