

LOS GANADEROS

PARRILLADAS



Calle Las Orquídeas 460
San Isidro

Lunes a Sábado 11:30 am - 12:00 am	Domingo 11:30 am - 5:00 pm
---------------------------------------	-------------------------------

Reservas / Contacto

(+01) 765 8937 / (+51) 939 930 063



CARTA DE VINOS

LOS GANADEROS

PARRILLADAS



ALMA NEGRA TINTO

ORIGEN: Mendoza, Argentina.

VARIEDAD: Blend.

AÑADA: 2018

ALCOHOL: 13,9 %

TEMPERATURA: 16°C

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo. En nariz, es muy expresivo e intenso. Las frutillas, cerezas y membrillos son los aromas frutales que más se destacan, fundiéndose con notas de vainilla, madera tostada y sutiles notas a especias. Su boca es plena, de taninos muy agradables, y suaves. Tiene un medio de boca consistente, frutal. De cuerpo elegante y buena estructura, termina con un persistente y largo final de boca.

MARIDAJE:

Sugerimos acompañarlo con distintas carnes rojas, pato y en concreto lomo saltado y arroz con pato.

Botella 750 ml:

S/211.00



LOS GANADEROS
FAMILIARIDAD

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



PADRILLOS MALBEC

ORIGEN: Mendoza, Argentina.

VARIEDAD: Malbec.

AÑADA: 2020

ALCOHOL: 13,9 %

TEMPERATURA: 16°C

NOTAS DE CATA

Color rojizo oscuro, muy atractivo.

En nariz, resulta muy aromático destacando notas de ciruelas maduras, cerezas y arándanos. En boca, se muestra equilibrado, suave y elegante. Sus taninos amables y su estructura de cuerpo medio lo convierten en un vino fácil de beber y muy adaptable.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar fiambres, patés, antipastos. Pastas y arroz a base de salsas rojas y/o carne.

Botella 750 ml:
S/139.00



LOS GANADEROS
FAMILIARIDAD

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO




NIETO SENETINER
DESDE 1888

MALBEC

ORIGEN: Mendoza
VARIEDAD: 100% Malbec
ALCOHOL: 13.5%
ACIDEZ TOTAL: 5.9 g/l
pH: 3.6
TEMPERATURA: 17 - 19°C

NOTAS DE CATA:

Vino definido e intenso, de color rojo profundo. Sus notas a frutos rojos pequeños y ciruela se combinan con el aroma a vainilla entregado durante su crianza en roble francés. En boca se presenta con gran personalidad, cuerpo distinguido, armónico y sensual; desplegando toda su identidad varietal.

MARIDAJE:

Carnes rojas, pastas con salsas cremosas y especiadas, cortes de cerdo, aves de caza, locros y carbonadas, chivito al asador y quesos semicurados

Botella 750 ml: **S/129.00**



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



RUTINI WINES

UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI

CHARDONNAY 2017

AÑO DE COSECHA: 2017

VARIEDAD: 100% Chardonnay

VIÑEDOS: Gualtallary y Altamira, Mendoza

COSECHA: Manual

CRIANZA: 9 meses

ROBLE: Roble francés (20% nuevo y 80% de 2º uso)

ALCOHOL: 13,1%

ACIDEZ: 5,34 g/l

pH: 3,36

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Dorado, con marcados reflejos verdes. Aroma intensamente frutado. El contacto con la madera le confiere el suave dejo de vainilla que ennoblece su perfume a frutas tropicales. Es largo y complejo, de excelente frutalidad y gran persistencia en paladar. Un blanco fino y equilibrado.

Temperatura de servicio: 8° C

Potencial de guarda: 5 años

MARIDAJE

Salmón rosado, frutos del mar, omelette suiza, *chicken pie*, hojaldre de atún o verdura, *risotto* milanés, chupe de camarones, espárragos blancos con jamón crudo, arroz con pollo, quesos de vaca picantes (Gruyère).

Botella 750 ml: **S/199.00**



LOS GANADEROS

PARRILLADAS






TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



B O D E G A

Navarro Correas[®]

Colección Privada Blend

-  **VARIEDAD:** Malbec 40% - Cabernet Sauvignon 40% - Merlot 20%
-  **CRianza:** Roble francés y americano/ 12 meses/ 40% del vino.
-  **ORIGEN:** Valle de Uco, Agrelo y Luján de Cuyo. Mendoza.
-  **SERVIR:** 18°C.
-  **MARIDAJE:** Acompaña bien cordero, carnes de cerdo con salsas intensas y quesos maduros.

Botella 750 ml: S/ **111.00**



LOS GANADEROS
PARRILLADAS


TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO





James Suckling
90
PUNTOS




Séptima Gran Reserva

 **VARIEDAD:** Malbec 60% - Cabernet Sauvignon 35% - Tannat 5%

 **CRIANZA:** Roble francés y americano/ 18 meses.

 **ORIGEN:** Luján de Cuyo, Altamira y Valle de Uco.

 **SERVIR:** 16° - 17°C.

 **MARIDAJE:** Carnes asadas, quesos maduros, guisos intensos.

Botella 750 ml: S/ 199.00



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Tim Atkin

93
PUNTOS



Marqués de Riscal Reserva



VARIEDAD: Tempranillo 90% -
Graciano 7% - Mazuelo 3%



CRIANZA: Roble americano/
24 meses.



ORIGEN: D.O. Ca. Rioja.



SERVIR: 16° -18°C.



MARIDAJE: Carnes rojas, carnes a la
parrilla y asados. Jamón quesos no
curados, guisos con salsas no muy
especiadas, legumbres, aves.

Botella 750 ml: **S/ 199.00**



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

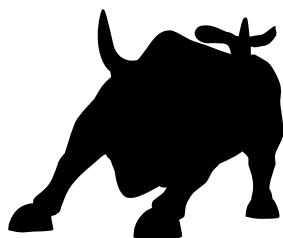
TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



NUESTRA CARTA

LOS GANADEROS

PARRILLADAS



LOS GANADEROS PARRILLADAS

— *Nuestras* —

RECOMENDACIONES

PISCO SOUR

CHILCANO DE PISCO

PISCO PUNCH

APEROL SPRITZ

COPA DE VINO TINTO



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

ENTRADAS/PORCIÓN

EMPANADA DE CARNE (Receta Argentina)

(4 Unid. / 6 Unid.)

CHAMPIÑONES A LA PARRILLA

CHAMPIÑONES AL AJILLO

LANGOSTINOS AL AJILLO

CHORIZO

(Media Porción / Porción)

MOLLEJAS DE RES / RIÑONES

BATAYAKI MAR Y TIERRA

(Langostinos con Asado de Tira)

BATAYAKI DE LANGOSTINOS

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE RES

QUESO PARIA CON TOMATE

VEGETALES A LA PARRILLA

(Cebolla Roja, Zapallito Italiano, Espárragos, Champiñones, Pimientos & Tomate)



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

DESDE LA PARRILLA

CORTES NACIONALES

LOMO FINO

(Media Porción / Porción)

CUADRIL

(Media Porción / Porción)

CORTES AMERICANOS

TOMA HAWK

(Media Porción / Porción)

S/____.____ / S/____.____

BIFE DE CHORIZO

(Media Porción / Porción)

BABY BEEF

(Media Porción / Porción)

PICAÑA

(Media Porción / Porción)

ENTRAÑA FINA

(Media Porción / Porción)

ASADO DE TIRA C/ HUESO

(Media Porción / Porción)



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

PARRILLA MIXTA

PARA 4 PERSONAS

(C/ Bife de Chorizo)

Incluye

4 Cortes de Bife de Chorizo Angus USA
de 250 gr. C/U
2 Piezas de Chuleta de Cerdo
2 Pechugas de Pollo 150 gr. C/U
5 Palitos de Anticuchos de Corazón de Res
(2 trozos c/u)
4 Unid. de Chorizo / Riñones
Ensalada Mixta Grande
Papas Fritas de Papa Amarilla Grande

(C/ Picaña)

Incluye

4 Cortes de Picaña Angus USA de 250 gr. C/U
2 Piezas de Chuleta de Cerdo
2 Pechugas de Pollo 150 gr. C/U
5 Palitos de Anticuchos de Corazón de Res
(2 trozos c/u)
4 Unid. de Chorizo
Riñones
Ensalada Mixta Grande
Papas Fritas de Papa Amarilla Grande

PARA 2 PERSONAS

(C/ Bife de Chorizo)

Incluye

2 Cortes de Bife de Chorizo Angus USA
de 250 gr. C/U
1 Pieza de Chuleta de Cerdo
1/2 Pechuga de Pollo
3 Palitos de Anticuchos de Corazón de Res
(2 trozos c/u)
2 Unid. de Chorizo / Riñones
Ensalada Mixta Personal
Papas Fritas de Papa Amarilla Personal

(C/ Picaña)

Incluye

2 Cortes de Picaña Angus USA de 250 gr. C/U
1 Pieza de Chuleta de Cerdo
1/2 Pechuga de Pollo
3 Palitos de Anticuchos de Corazón de Res
(2 trozos c/u)
2 Unid. de Chorizo
Riñones
Ensalada Mixta Personal
Papas Fritas de Papa Amarilla Personal

OTRAS CARNES

CHULETA DE CERDO
SALMÓN
PECHUGA DE POLLO



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

DESDE LA COCINA

ENTRAÑA LOS GANADEROS

(Entraña C/ Champiñones y Espárragos)

LOMO SALTADO

MILANESA DE LOMO FINO C/ SPAGUETTI AL PESTO

SUPREMA DE POLLO

SPAGUETTI

(Agli olio / Pesto)

ENSALADA

ENSALADA FRESCA PARRILLERA

(Media Porción / Porción)

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS

(Media Porción / Porción)

PAPA DORADA

(Porción)

PÚRE DE PAPAS AMARILLAS

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

PIMIENTOS A LA PARRILLA

ARROZ CON CHOCLO

VEGETALES SALTEADOS

(Vainitas, Zanahorias, Espárragos & Champiñones)



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

POSTRES

PIÑA A LA PARRILLA C/ HELADO

CREMA VOLTEADA

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE

SOUFLE DE CHOCOLATE

HELADO (3 Bolas)

(Coco, Chocolate, Lúcumá)

CHEESECAKE DE FRESA

TIRAMISÚ

PAPAINA



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO

CAFÉ EXPRESO

CAFÉ CORTADO

CAFÉ CAPUCCINO

TÉ

IRISH COFFE E.N.

NAVEGANTE

CALIENTITO

INFUSIONES NATURALES

ANÍS

MANZANILLA

HIERBA LUISA

MUÑA



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

REFRESCO DEL VIAJERO

LIMONADA / LIMONADA JARRA

(Vaso / 1L / 2L)

NARANJADA / NARANJADA JARRA

(Vaso / 1L / 2L)

MARACUYÁ / MARACUYÁ JARRA

(Vaso / 1L / 2L)

CHICHA MORADA

(Vaso / 1L / 2L)

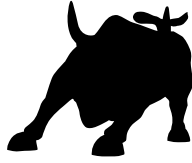
JUGO DE PIÑA

JUGO DE NARANJA

COCA COLA / COCA COLA ZERO

INKA COLA / INKA COLA ZERO

AGUA S/ GAS / AGUA C/ GAS



LOS GANADEROS

PARRILLADAS

SELECCIÓN DE VINOS

*“Peruano fino,
con todo bebe vino”*



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

ARGENTINA

BRAMARE CHAÑARES ESTATE MALBEC

BRAMARE LUJAN DE CUYO MALBEC

CATENA MALBEC

FELINO MALBEC

PADRILLOS MALBEC

NIETO ESTATE MALBEC

BENJAMIN MALBEC

ALMA NEGRA BLEND

SÉPTIMA GRAN RESERVA CABERNET MALBEC

NAVARRO CORREAS SELECCIÓN PRIVADA BLEND

CHILE

DON MELCHOR CABERNET SAUVIGNON

DIABLO DARK RED BLEND

ESPAÑA

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

BOTELLA 375 ML

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

APERITIVOS

PISCO SOUR

APEROL SPRITZ

MARACUYÁ SOUR

CHILCANO DE PISCO

CHILCANO DE MARACUYÁ

CHILCANO DE KIÓN

ALGARROBINA

CUBA LIBRE

PIÑA COLADA

NEGRONI

SANGRIA COPA

SANGRIA 1 LITRO / SANGRIA 2 LITROS

WISKY

JW ETIQUETA NEGRA

CHIVAS 18 AÑOS

SWING

OLD PARR

COGÑAC

COGÑAC COURVOSIER V.S.O.P



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

PISCO

CUATRO GALLOS MOSTO VERDE ACHOLADO

(Pisco Sour / Chilcano / Shot)

CUATRO GALLOS MOSTO VERDE ITALIA

(Pisco Sour / Chilcano / Shot)

VIEJO TONEL GRAN COMODORO

(Pisco Sour / Chilcano / Shot)

FERREYROS ACHOLADO

(Pisco Sour / Chilcano / Shot)

VODKA
ABSOLUT

GREY GOOSE

RON
ZACAPA CENTENARIO

ZACAPA XO

TEQUILA
PATRON SILVER

DON JULIO

GIN
HENDRICK'S

TANQUERAY

MONKEY 47

CERVEZAS
PILSEN

CUSQUEÑA

CUSQUEÑA MALTA

STELLA

CORONA



LOS GANADEROS
PARRILLADAS

DIGESTIVOS

SAMBUCA

MENTA

AMARETTO

ANÍS DE MONO ROJO

FERNET BRANCA

GRAN KAFA

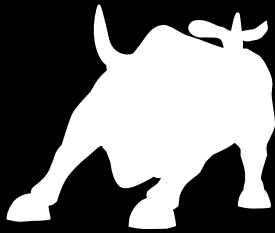
CARAJILLO

GRAND MARNIER

COINTREAU

OPORTO SANDEMAN

JEREZ TIO PEPE



LOS GANADEROS

PARRILLADAS



Calle Las Orquídeas 460
San Isidro

Lunes a Sábado 11:30 am - 12:00 am	Domingo 11:30 am - 5:00 pm
---------------------------------------	-------------------------------

Reservas / Contacto

(+01) 765 8937 / (+51) 939 930 063