



ROMANO

R E S T A U R A N T



SARCAY



Casillero
del
Diablo



EL CHEF SUGIERE

NUESTROS CEVICHES

CEVICHE ROMANO

60.00

LENGUADO DE NUESTRO NORTE PERUANO ELABORADO CON LA TRADICIONAL RECETA DE LA CASA A LA QUE LE AÑADIMOS UNOS DELICIOSOS TROZOS DE MANGO KENT. UNOS TOQUES ADICIONALES MUY BIEN CUIDADOS MARACUYÁ, DAN LUGAR A UN MANJAR QUE PONEMOS A SU DISPOSICIÓN.



CEVICHE FRITO

60.00

JUGOSOS TROZOS DE CEVICHE DE LENGUADO FRITOS EN ACEITE HIRVIENDO, PREVIAMENTE EMPANIZADOS AL PANKO. UNA COPA CON UN CONCENTRADO A BASE DE LIMÓN Y AJÍ LIMO, COMPLEMENTAN ESTE TEMPURA MUY ESPECIAL QUE PONEMOS A SU DISPOSICIÓN.



AVOCADO

60.00

PERFECTA DUALIDAD MAR Y TIERRA. CEVICHE DE LENGUADO TRADICIONAL AL QUE LE AGREGAMOS UN INGREDIENTE ADICIONAL: LA PALTA FUERTE, UNO DE NUESTROS PRODUCTOS BANDERA QUE INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE NUESTRO POTAJE MARINO POR EXCELENCIA Y UN PUNTO DE JUGO DE LIMA Y ACEITE DE OLIVA, ALUMBRAN UN PLATILLO QUE ES SIMPLEMENTE EXQUISITO.



DOS TEXTURA

63.00

DOS FORMAS Y UN MISMO OBJETIVO: SU SATISFACCIÓN. ARMONIOSA Y MUY BIEN CUIDADA COMBINACIÓN DEL CLÁSICO CEVICHE DE LENGUADO CON UNA RECETA CONCEBIDA POR LA CASA A BASE DE TRADICIONALES AJÍES, CON EL AJÍ LIMO Y EL JUGO DE LIMÓN COMO PROTAGONISTAS... CROCANTES AROS DE CALAMAR FRITOS AL PANKO CORONAN UN PLATILLO CREADO PENSANDO EN CADA UNO DE NUESTROS CLIENTES-AMIGOS.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO
RESTAURANT

Casillero
del
Diablo



EL CHEF SUGIERE

NUESTROS CEVICHES

ACEVICHADO DE PULPO AL OLIVO 61.00

DOS SABORES EXQUISITOS QUE SE MARIDAN CON UNA PERFECCIÓN CASI MÁGICA. UN SUAVE PULPO ES TRABAJADO CON MANO MAESTRA CON LA RECETA TRADICIONAL DEL CEVICHE A LA QUE SE LE AÑADE LA DOSIS JUSTA DE CREMA DE OLIVO HECHA AL ESTILO ÚNICO DE LA CASA.



CEVICHE TROPICAL 60.00

DELICIOSA COMBINACIÓN DE TROZOS DE LENGUADO NORTEÑO CON LIMÓN Y MARACUYÁ, EN UNA ATREVIDA PREPARACIÓN COMPLEMENTADA CON JUGO DE AGUAYMANTO. SENCILLAMENTE DELICIOSO.



PASTA CASERA MARINADA CON SALMÓN A LA PARRILLA 76.00

PASTA ARTESANAL ELABORADA CON LA RECETA CASERA DE ANTAÑO EN SU PREPARACIÓN Y COCCIÓN, ES SALTEADA CON UN GUIZO DE TOMATES Y ESCOGIDOS MARISCOS. SERVIDA CON UN FILETE DE SALMÓN A LA PARRILLA, ES UNA DE LAS MEJORES Y MÁS RECOMENDADAS ESPECIALIDADES DE LA CASA.



TATAKI DE ATÚN 66.00

PARTE DE NUESTRA HERENCIA ORIENTAL ESTÁ CONTENIDA EN ESTA RECETA QUE PONEMOS A DISPOSICIÓN DE SU SELECTO PALADAR. CONOCEDORES DE LOS EDUCADOS Y REFINADOS GUSTOS DE NUESTROS CLIENTES, LOS PONEMOS A PRUEBA CON ESTOS BASTONES DE ATÚN MARINADOS CON FINAS ESPECIAS Y SELLADOS LENTAMENTE AL INTENSO CALOR DE LA PARRILLA HASTA CAPTURAR EL PUNTO EXACTO RECOMENDADO POR EL CHEF... BIEN COCIDO.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



EL CHEF SUGIERE

SALMÓN O ATÚN A LA PARRILLA 66.00

DE INCONFUNDIBLES SABORES AMBOS. LA CASA LE OFRECE DOS OPCIONES QUE PONEN A PRUEBA LOS PALADARES MÁS EXIGENTES. NUESTRA SALSA PARRILLA Y EL TIEMPO JUSTO AL FUEGO BAJO LA ATENTA MIRADA DEL CHEF, LE GARANTIZAN UN MANJAR A SU MESA.



LANGOSTINOS MISTER BERRY 64.00

EN UNA ATREVIDA PERO DELICIOSA APUESTA, EL CHEF UTILIZA LOS MÁS APETITOSOS Y MEJOR ESCOGIDOS LANGOSTINOS DE NUESTRO MAR, QUE RECUBIERTOS DE COCO Y SUMERGIDOS EN ACEITE HIRVIENDO, SON COMPLEMENTADOS CON UN EXQUISITO CHUTNEY DE MANGO. UNA IMPERDIBLE Y SÚPER RECOMENDADA OPCIÓN.



LANGOSTINOS A LA PIEDRA 64.00

LUEGO DE UNA CUIDADOSA SELECCIÓN. EL CHEF SOMETE AL FUEGO Y AL WHISKY SUS MEJORES LANGOSTINOS, QUE LUEGO DE MARINARLOS EN AJONJOLÍ Y OTRAS ESPECIAS OFRECEN UN BOCADO DIGNO DE CONOCEDORES.



CALAMARES AL OPORTO 79.00

EL GUSTO ÚNICO DEL OPORTO ES DESTACADO EXPONENCIALMENTE EN UNA SALSA QUE ES EL BROCHE IDEAL PARA UNOS CALAMARES RELLENOS DE PULPA DE CANGREJO Y LANGOSTINOS PICADOS. CON MUCHO CARIÑO Y DEDICACIÓN, CHEF Y SU EQUIPO AÚNAN ESFUERZOS Y SIGUEN PASO A PASO LA RECETA QUE DESARROLLAMOS CON EL ÚNICO PROPÓSITO DE HALAGARLO Y CONSENTIRLO.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



EL CHEF SUGIERE

CAUSA CROCANTE DE PULPA DE CANGREJO Y LANGOSTINOS

79.00

EL TEMPURA POR EXCELENCIA. LUEGO DE LARGAS JORNADAS Y PRUEBAS, EL CHEF Y SU EQUIPO BRINDAN UNA ALTERNATIVA DISTINTA A SU DISTINGUIDA CLIENTELA. SUAVE MASA DE PAPAS AMARILLAS DA FORMA A LOS TUBOS RELLENOS DE PULPA DE CANGREJOS, LANGOSTINOS Y UNA MAYONESA MUY ESPECIAL. LA TEMPERATURA EXACTA EN LOS DOS EXTREMOS, HACEN DE ESTE PLATILLO UNA DE NUESTRAS MEJORES CARTAS DE PRESENTACIÓN. SALSA GUACAMOLE ACOMPAÑA ESTA DELICIA. DISFRÚTELA.



CAUSA DE LA CASA

64.00

TRES ÍCONOS DE NUESTRA GASTRONOMÍA EN UNA MISMA CREACIÓN. UNA CANASTILLA HECHA A BASE DE MASA DE CAUSA FRITA EN ACEITE HIRVIENDO, CONTIENE UN JUGOSO LOMO SALTADO CON EL CORTE JUSTO PARA LA PRESENTACIÓN. LA SALSA HUANCAÍNA HECHA CON LA RECETA TRADICIONAL COMPLEMENTA UNA MISTURA DE SABORES QUE RESULTA UNA TENTACIÓN INELUDIBLE PARA TODOS NUESTROS CLIENTES.



CAUSA CRIOLLA (CABRITO O PATO)

59.00

YUCAS SUAVES COMO LA MANTEQUILLA, SON AMASADAS PARA FORMAR UNA CAUSA RELLENA DE TIERNO PATO DESHUESADO O SI LO PREFIERE EL CLIENTE, DE NUESTRO INCONFUNDIBLE CABRITO DE LECHE. LA SAZÓN Y ESMERO DE NUESTRO EQUIPO POR MANTENER LA RECETA ORIGINAL QUE TANTAS SATISFACCIONES NOS HA DADO EN LOS ÚLTIMOS 35 AÑOS, SON LA GARANTÍA QUE OFRECEMOS A NUESTROS APRECIADOS CLIENTES.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO
RESTAURANT

Casillero
del
Diablo



EL CHEF SUGIERE

RISOTTO MACRE CON CABRITO O PATO 61.00

UN VERDADERO EJEMPLO DE SINCRETISMO CULTURAL PLASMADO EN NUESTRA GASTRONOMÍA. UN TÍPICO RISOTTO ELABORADO CON LA AUTÉNTICA RECETA ITALIANA, TOMA CUERPO CON NUESTRA TRADICIONAL SALSA HUANCAÍNA FUSIONADA CON ZAPALLO MACRE, Y NO SATISFECHOS CON ELLO, CORONAMOS ESTE MANJAR CON UN CRIOLLO CABRITO O PATO GUISADO NORTEÑO DESHUESADO



LOMO CAPRESE 70.00

CORTE DE LOMO FINO DE RES PROVENIENTE DE LA RAZA ABERDEEN ANGUS URUGUAYA, ES TRABAJADA A LA PARRILLA AL ESTILO DE LA CASA Y BAÑADO EN NUESTRA SALSA NAPOLITANA CASERA, PERFUMADA CON ALBAHACA BB QUE EVOCA EL CLÁSICO SABOR MEDITERRÁNEO. MOZZARELLA GRATINADA CUBRE ESTA CREACIÓN DE NUESTRA CASA QUE CONJUGA PERFECTAMENTE LA TRADICIÓN ITALIANA Y NUESTRA COCINA PERUANA. UNA PERFECTA COMBINACIÓN.



RISOTTO CON PULPO PARRILLA 66.00

EL TRADICIONAL RISOTTO ITALIANO HECHO CON LA RECETA ITALIANA ORIGINAL. ÉSTE ES FUSIONADO CON NUESTRA SALSA HUANCAÍNA EN EL PUNTO JUSTO DE SABOR Y COLOR, QUE RESALTA VIVAMENTE UN PULPO A LA PARRILLA MARINADO AL PUNTO DE LA CASA.



LOMO CON PULPO ANTICUCHADO 80.00

CORTE DE LOMO FINO DE RES PROVENIENTE DE LA RAZA ABERDEEN ANGUS URUGUAYA TRABAJADA A LA PARRILLA AL ESTILO DE LA CASA, MONTADA CON TENTÁCULOS DE PULPO ANTICUCHADO; SON LA COMBINACIÓN PERFECTA DE SABORES PARA UN PALADAR SELECTO Y SIEMPRE DADO A NUEVAS EXPERIENCIAS CULINARIAS.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



EL CHEF SUGIERE

TACU TACU CON PULPO PARRILLA 64.00

LA CASA UNE EL TRADICIONAL TACU TACU CRIOLLO, CORONADO CON TENTÁCULOS DE PULPO MARINADOS A FUEGO LENTO CON NUESTRA ESPECIAL SALSA PARRILLA.



CROCANTE DE CALAMAR 64.00

ANILLAS DE CALAMAR AL PANKO SOMETIDO A FRITURA PROFUNDA. UN PLATILLO CON RAÍCES ORIENTALES PRESENTADO CON NUESTRA SALSA DE ANGIULA ENRIQUECIDA CON SEMILLAS DE AJONJOLÍ TOSTADAS. UNA VERDADERA Y EXQUISITA PROPUESTA FUSIÓN DE NUESTRA COCINA PERUANA-NIKKEI.



PAICHE MAR Y RIO 69.00

UNA PROPUESTA EXÓTICA Y MUY ORIGINAL. UNA PIEZA DE FILETE DE PAICHE, A LA PLANCHA "EL REY DEL AMAZONAS" SUTILMENTE CONDIMENTADO, MONTADO POR UNA GENEROSA PORCIÓN DE PULPO MARINADO CON NUESTRA SALSA PARRILLA. UNA ALTERNATIVA IDEAL PARA QUIENES BUSCAN SABORES EXÓTICOS.



CEVICHE A LA PLANCHA 60.00

EL PLATO BANDERA DEL PERÚ PARA MUCHOS, ESTA VEZ EN UNA PROPUESTA ÚNICA: DADOS DE FILETE DE CORVINA MARINADOS A PUNTO DE CÉVICHE DE LA CASA Y SELLADOS EN PLANCHA. CEBOLLA EN JULIANA BAÑADA CON EL JUGO DEL CÉVICHE ENRIQUECIDO CON AJÍ ESCABECHE Y LIMO, REMATAN AL SERVIRSE ESTA DELICIOSA CREACIÓN. GUARNICIÓN SELECCIONADA ESPECIALMENTE PARA ESTE PLATILLO, HACE DE ÉL, UNA DE NUESTRAS MEJORES PROPUESTAS.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO RESTAURANT

Casillero del Diablo



EL CHEF SUGIERE

ALORENZADO DE CORVINA

64.00

UN VERDADERO EJEMPLO DE UNA RECETA DE ANTAÑO VUELTA A LA VIDA FUSIONADA AL ESTILO DE LA CASA. ESPESADO DE CHOCLO CRIOLLO ACOMPAÑADO DE UN PESTO MEDITERRÁNEO Y PARA CERRAR, DADOS DE CORVINA ESCABECHADOS A LA PLANCHA. UN SABOR DE ANTAÑO CON UNA PRESENTACIÓN DE HOY.



LOMO ROSE

69.00

CORTE DE LOMO FINO DE RES PROVENIENTE DE LA RAZA ABERDEEN ANGUS URUGUAYA, ELABORADO A LA PARRILLA AL ESTILO DE LA CASA Y BAÑADO EN NUESTRA SALSA ROSÉ. SALSA DE ORIGEN MEDITERRÁNEO ELABORADA CON NUESTRA NAPOLITANA DE LA CASA, SALSA BECHAMEL Y VINO CABERNET. ESTA CREACIÓN CONJUGA PERFECTAMENTE LA TRADICIÓN ITALIANA DE UNA PERFECTA FUSIÓN.



RISOTTO DE LA CASA

74.00

LA CASA PONE A CONSIDERACIÓN DE NUESTROS CLIENTES NUESTRO RISOTTO AL PESTO PERUANO. LA ALBAHACA, ESPINACA, CREMA DE LECHE Y ESPECIAS DE UNA DE LAS RECETAS MÁS TRADICIONALES DE NUESTRA CULINARIA NACIONAL, SE CONJUGA MUY BIEN CON EL RISOTTO Y LA CASA RECOMIENDA ACOMPAÑARLO CON ASADO AL HORNO O CON DADOS DE CORVINA A LA PLANCHA.



CORVINA AL AJO EN ESCAMAS

62.00

DEL MAR A LA MESA, FILETE DE CORVINA NORTEÑA A LA PLANCHA, BAÑADA SUTILMENTE CON MANTEQUILLA NEGRA Y CORONDA CON ESCAMAS DE AJOS FRITOS Y PEREJIL. PARA ACOMPAÑAR, GUARNICIÓN A ELECCIÓN DEL CLIENTE.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



EL CHEF SUGIERE

TACU TACU CON MARISCOS SALTEADOS AL PISCO ACHOLADO

62.00

SELECCIÓN DE FRESCOS MARISCOS SON SALTEADOS CON NUESTRO LICOR BANDERA, ADQUIRIENDO UN AROMA Y UN SABOR INSUPERABLES. ACTO SEGUIDO, EN LA MEDIDA JUSTA, NUESTROS AJÍES Y ADEREZOS TRADICIONALES DAN LUGAR UN MUY INTERESANTE GUIISO DE MARISCOS QUE MONTADOS SOBRE UN TACU TACU CRIOLLO Y ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, SE CONVIERTEN EN UNA MÁS QUE RECOMENDADA OPCIÓN PARA UN DÍA LARGO E INTENSO...



LANGOSTINOS ORIENTALES

68.00

OTRA PROPUESTA CON RAÍCES NIKKEI QUE PONEMOS A SU CONSIDERACIÓN. NUESTRO YA CONOCIDO PANACHÉ DE VERDURAS ES COMBINADO CON LOS FIDEOS CHINOS CON EL TOQUE ORIENTAL DE LA CASA QUE LE DA UN SABOR DIFERENTE Y ÚNICO. LANGOSTINOS AL PANKO REPOSAN SOBRE ESTA DELICIOSO Y APETITOSO LECHO.



LOMO AL JUGO

68.00

DADOS DE LOMO FINO DE RES SON FLAMEADOS PARA LUEGO CON UN DEMI-GLACE ENRIQUECIDO CON FINAS ESPECIAS Y ARVERJITAS Y CUBITOS DE ZANAHORIA SELECTAS, HACEN DE ESTE PLATILLO UNA DE NUESTRAS INSIGNIAS. UN TOQUE SECRETO DE LA CASA, NOS PERMITE AUGURARLE UNA EXPERIENCIA DIFÍCIL DE IGUALAR.



TALLARINES AL RAGÚ DE HONGOS & LANGOSTINOS

64.00

FINOS CORTES DE HONGOS FRESCOS NOS PERMITEN OBTENER UN RAGÚ QUE, CON LANGOSTINOS EXPUESTOS AL PUNTO EXACTO DE CALOR, DAN LUGAR A UNA DE LOS PLATILLOS MÁS APRECIADOS POR NUESTROS CLIENTES. LA PASTA CASERA, TALLARÍN O TAGLIATELLE, ES EL SILENCIOSO PERO INFALTABLE ACOMPAÑANTE DE ESTA DELICIA.



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO RESTAURANT

Casillero del Diablo



PLATOS DE ENTRADA (ENSALADAS & PIQUEOS POR DOCENAS)

ENSALADAS DE LA CASA

ENSALADA CÉSAR DE POLLO 44.00

(Lechuga, filete de pollo grillado cortado en tiras, dados de pollo condimentados con especias al estilo de la casa fritos y cubiertos con ajonjolí, tocino frito, pecanas picadas y queso parmesano).

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA 30.00

(lechuga, tocino, pecanas & parmesano)

ENSALADA CÉSAR DE ATÚN 36.00

(Lechuga, filete de atún en conserva, tocino frito, pecanas picadas acarameladas y queso parmesano).

ENSALADA CAPRESSE 30.00

(Queso mozzarella, tomate y hojas de albahaca).

ENSALADA CAMPESINA 27.00

(verduras cocidas & queso fresco en dados).

ENSALADA DE ATÚN 24.00

(Cebollas cortadas en juliana, huevo duro, lechuga, papa sancochada en cuadritos, tomate y perejil picados).

ENSALADA DE PALTA 26.00

(Cortes delgados montados en espiral de palta fuerte).

ENSALADA MIXTA DE VERDURAS 25.00

(verduras frescas y cocidas de temporada).

ENSALADA DE VERDURAS FRESCAS 25.00

(verduras frescas de temporada).

ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS 25.00

(verduras cocidas de temporada).

DOCENAS (12 UNI) DE CONCHAS DE ABANICO & CHOROS

- Choros a la chalaca 44.00
- Conchas a la chalaca 44.00
- Conchas a la parmesana 53.00
- Conchas a la huancaína 51.00
- Conchas a la mantequilla negra 51.00
- Conchas a la mantequilla de limón 51.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO
RESTAURANT

Casillero
del
Diablo



PLATOS DE ENTRADA (CAUSAS, CHUPES, SUDADOS & OTROS CONCENTRADOS)

CAUSAS

• Causa de atún	37.00
• Causa de Langostinos Fria	51.00
• Causa de Langostinos Caliente	51.00
• Causa de Pulpo al Olivo	52.00
• Causa Crujiente de Mariscos	54.00
• Causa Marina Fria (Rellena de Mariscos y Salsa Golf)	54.00
• Causa de Mariscos Caliente	54.00
• Causa de Pulpa de Cangrejo	79.00
• Causa Crujiente de Corvina	54.00
• Causa Trujillana (Con Filete de Corvina)	52.00
• Causa de Pollo y Atún	42.00
• Causa de Pollo	42.00



CHUPES, CONCENTRADOS & SUDADOS

• Chupe de langostinos	50.00
• Chupe de pulpa de cangrejo	68.00
• Chupe de mariscos	50.00
• Chupe de corvina	47.00
• Chilcano de corvina	47.00
• Parihuela (corvina y mariscos)	56.00
• Sudado de mariscos (sólo mariscos)	64.00
• Sudado de corvina	60.00
• Sudado marinado (corvina y mariscos)	64.00

CREMAS & SOPAS

• Shambar (sólo los lunes)	24.00
• Crema de verduras	28.00
• Crema de champiñones	32.00
• Crema de espárragos	30.00
• Sopa a la minuta (lomo de res)	47.00
• Sopa criolla (huevo y ají)	47.00
• Dieta de pollo (presa)	32.00

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



PLATOS DE ENTRADA

(ESCABECHES, TORTILLAS, COCKTAILS, CHAMPIÑONES & OTROS)

ESCABECHES & AJÍES

- Escabeche de atún (filete entero) 45.00
- Escabeche de pollo 42.00
- Escabeche de corvina 49.00
- Ají de gallina (sin arroz) 42.00
- Ají de gallina (con arroz) 48.00

TORTILLAS

- Tortilla de verduras 26.00
- Tortilla de champiñones 42.00
- Tortilla de langostinos 52.00
- Tortilla de pulpa de cangrejo 79.00
- Tortilla de pollo y tocino 46.00

ALGUNAS ENTRADAS TRADICIONALES, CHAMPINONES & OTROS

- Espárragos a la parmesana 39.00
- Champiñones a la plancha 42.00
- Palta con langostinos 52.00
- Palta a la reina (con pollo) 45.00
- Cocktail de langostinos 53.00
- Cocktail de mariscos 54.00
- Papa a la huancaína 18.00
- Ocopa 20.00
- Tortilla española 36.00
- Dedos de yuca a la huancaína 32.00
- Dedos de yuca a la ocopa 36.00

TIRADITOS DE LA CASA

(LENGUADO O CORVINA & MARISCOS)

TIRADITOS DE PESCADO

- Tiradito de pescado natural 56.00
- Tiradito a la crema 59.00
- Tiradito a las 02 cremas 62.00
- Tiradito a las 03 cremas 64.00
- Tiradito a las 04 cremas 66.00
- Tiradito a las 05 cremas 68.00
- Tiradito a las 06 cremas 70.00

TIRADITOS MIXTOS (LENGUADO O CORVINA & MARISCOS)

- Tiradito mixto (lenguado y mariscos) 58.00
- Tiradito mixto a la crema 62.00
- Tiradito mixto 02 cremas 64.00
- Tiradito mixto 03 cremas 66.00
- Tiradito mixto 04 cremas 68.00
- Tiradito mixto 05 cremas 70.00
- Tiradito mixto 06 cremas 72.00

Cremas disponibles:

AJÍ, ROCOTO, OLIVO, VERDE, BLANCA Y PIMIENTO.

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



CEVICHES (LENGUADO & MARISCOS)

CEVICHES DE PESCADO

- Ceviche clásico 56.00
- Ceviche a la Crema 59.00
- Ceviche a las 02 Cremas 62.00
- Ceviche a las 03 Cremas 64.00

LECHE DE TIGRE/ PESCADO Y MARISCOS

- Leche de Tigre de Mariscos 30.00
- Leche de Tigre de Pescado 30.00

CEVICHES MIXTOS & DE MARISCOS

- Ceviche Mixto (Pescado y mariscos) 58.00
- Ceviche de Langostinos 58.00
- Ceviche de Conchas de Abanico 58.00
- Ceviche de Pulpo 58.00
- Ceviche de Mixtura de Mariscos 58.00
- Ceviche Mixto a la Crema 60.00
- Ceviche Mixto a las 02 cremas 63.00
- Ceviche Mixto a las 03 cremas 65.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO
RESTAURANT

Casillero
del
Diablo



CHICHARRONES (CORVINA, MARISCOS & OTRAS CARNES)

CHICHARRONES TRADICIONALES

• Chicharrón de corvina	56.00
• Chicharrón mixto (corvina y mixtura de mariscos)	58.00
• Chicharrón de mixtura de mariscos (sólo mariscos)	58.00
• Chicharrón de cerdo con zarza criolla y yuca sancochada	52.00
• Chicharrón de pollo	45.00
• Jalea (corvina y mixtura de mariscos)	58.00
• Chicharrón de pulpo	58.00
• Chicharrón de langostinos	58.00
• Chicharrón de calamares	58.00
• Chicharrón de pulpa de cangrejo	79.00

CHICHARRONES DE CORVINA ACOMPANADOS DE SALSAS

• Chicharrón de corvina en salsa de champiñones	64.00
• Chicharrón de corvina en salsa de pulpo	64.00
• Chicharrón de corvina en salsa de langostinos	64.00
• Chicharrón de corvina en salsa de mariscos	64.00
• Chicharrón de corvina en salsa de calamares	64.00
• Chicharrón de corvina con otras salsas (**)	63.00

(**) Otras salsas: quattro formaggi, ajillo, vasca, espárragos, limón, vino blanco, hawaiana, a la menier, a la menier con alcaparras, chorrillana, napolitana.

CHICHARRONES DE MARISCOS ACOMPANADOS DE SALSAS

• Chicharrón de mariscos en salsa de champiñones	66.00
• Chicharrón de mariscos en salsa de mariscos	66.00
• Chicharrón de mariscos en salsa de langostinos	66.00
• Chicharrón de mariscos en salsa de pulpa de cangrejo	81.00
• Chicharrón de mariscos en salsa de calamares	66.00
• Chicharrón de mariscos con otras salsas (**)	64.00

(**) Otras salsas: quattro formaggi, ajillo, vasca, espárragos, limón, vino blanco, hawaiana, a la menier, a la menier con alcaparras, chorrillana, napolitana.

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO RESTAURANT

Casillero del Diablo



COCINA AL ESTILO DE LA CASA

LANGOSTINOS

- Tacu tacu en salsa de langostinos 60.00
- Langostinos a la vasca 60.00
- Langostinos a la parrilla 60.00
- Langostinos al ajillo 60.00
- Langostinos al panko 60.00
- Langostinos en salsa agri dulce 60.00
- Langostinos a la crema 60.00
- Langostinos BBQ 60.00

CALAMARES

- Calamares al coñac 68.00

PULPO

- Pulpo al olivo 56.00
- Pulpo a la parrilla 58.00

PICANTES & REVENTADOS

- Picante de langostinos 60.00
- Picante de conchas de abanico 60.00
- Picante de pulpo 60.00
- Picante marino 60.00
- Picante de pulpa de cangrejo 79.00
- Reventado de pulpa cangrejo 79.00
- Mariscos reventados (tomate y orégano) 58.00
- Mariscos saltados al pisco acholado 62.00

ADOBOS DE CERDO

- Adobo de cerdo con zarza criolla y yuca sancochada 50.00
- Adobo de cerdo con ají de huevos (con papa sancochada y arroz) 50.00

MIXTURA DE MARISCOS

- Cau - cau marino 60.00
- Tacu seco de mariscos 60.00
- Tacu - tacu marino 60.00
- Tacu - tacu en salsa de mariscos 60.00

ATÚN

- Atún a la plancha o parrilla 66.00
- Atún marinado (con guiso mariscos) 72.00

SALMÓN

- Salmón a la plancha o parrilla 66.00
- Salmón marinado (con guiso mariscos) 72.00
- Salmón a la menier 69.00
- Salmón a la menier con alcaparras 69.00





SARCAY



ROMANO
RESTAURANT

Casillero
del
Diablo



CUYES, PATO & CABRITO

CABRITO AL ESTILO DE LA CASA

- Cabrito guisado c/ hueso (solo costilla) 47.00
- Cabrito guisado huando (deshuesado) 54.00
- Tacu tacu c/ cabrito guisado c/ hueso (solo costilla) 49.00
- Tacu tacu c/ cabrito guisado huando (deshuesado) 56.00

PATO AL ESTILO DE LA CASA

- Pato guisado (con hueso) 47.00
- Pato guisado huando (deshuesado) 54.00
- Arroz c/ pato (con hueso) 47.00
- Arroz c/ pato huando (deshuesado) 54.00
- Tacu tacu c/ pato guisado (con hueso) 49.00
- Tacu tacu c/ pato guisado huando (deshuesado) 56.00
- Pato Saltado 54.00

CUYES AL ESTILO DE LA CASA

- Cuy (1/2) frito 62.00
- Cuy entero frito 102.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



ARROCES

ARROCES CON LOMO FINO DE RES, CORVINA & OTRAS CARNES

• Arroz con mariscos	58.00
• Arroz verde con mariscos	58.00
• Arroz chaufa de mariscos	58.00
• Arroz con langostinos	58.00
• Arroz chaufa de langostinos	58.00
• Arroz con conchas de abanico	58.00
• Arroz chaufa con conchas de abanico	58.00
• Arroz con choros	58.00
• Arroz con calamares	58.00
• Arroz con pulpo	58.00
• Arroz con corvina	58.00
• Arroz tapado criollo (res y cerdo)	65.00
• Arroz verde con cerdo en trozos	50.00
• Arroz amarillo con cerdo en trozos	50.00
• Arroz verde con lomo fino en trozos (res)	65.00
• Arroz amarillo con lomo fino en trozos (res)	65.00
• Arroz verde con pollo (filete de pollo a la plancha)	46.00
• Arroz amarillo con pollo (filete de pollo a la plancha)	46.00
• Arroz con champiñones	46.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



RISOTTOS

RISOTTOS DE LA CASA

- | | |
|--|-------|
| • Risotto piamontés | 70.00 |
| • Risotto frutto di mare | 64.00 |
| • Risotto de langostinos | 64.00 |
| • Risotto a la huancaína con langostinos | 64.00 |
| • Risotto sephia (calamares en su tinta) | 64.00 |



RISOTTOS SÓLO CON SALSAS

- | | |
|---|-------|
| • Risotto parmigiano (Parmesano, Orégano y Crema doble) | 45.00 |
| • Risotto a la huancaína (Crema de Escabeche, Queso Mantecoso y Crema doble) | 45.00 |
| • Risotto a la fiorentina (Albahaca, Vino Blanco, Crema doble y Parmesano) | 45.00 |
| • Risotto quattro formaggi (Mozzarella, Cuartirolo, Queso Mantecoso, Parmesano) | 45.00 |
| • Risotto pomodoro (Tomate & albahaca) | 45.00 |
| • Risotto siciliano (Alcachofas, jamón & pimientos) | 45.00 |
| • Risotto al ají seco (Crema doble, Ají Panca y Mirasol, Vino Blanco) | 45.00 |
| • Risotto milanés (Vino blanco, tocino & azafrán) | 45.00 |
| • Risotto branco (Vino blanco & mantequilla) | 45.00 |

RISOTTOS CON SALSAS & OTRAS CARNES

- | | |
|---|-------|
| • Risotto (**) & con corvina (plancha o parrilla) | 65.00 |
| • Risotto (**) & con cerdo (plancha o parrilla) | 58.00 |
| • Risotto (**) & con lomo fino a la plancha (res) | 70.00 |
| • Risotto (**) & con sábana de lomo fino a la plancha (res) | 70.00 |
| • Risotto (**) & con sábana de lomo fino al panko (res) | 70.00 |
| • Risotto (**) & con atún (plancha o parrilla) | 76.00 |
| • Risotto (**) & con salmón (plancha o parrilla) | 76.00 |
| • Risotto (**) & con suprema o milanesa de pollo | 55.00 |
| • Risotto (**) & con filete de pollo a la plancha | 55.00 |

(**) Risotto en salsa de: huancaína, verde (Pesto Peruano), Alfredo, pesto, parmigiano, fiorentina, quattro formaggi, pomodoro, al ají seco, milanés, branco.

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO
RESTAURANT

Casillero
del
Diablo



PASTAS CASERAS (TALLARINES & TAGLIATELLES)

PASTAS CASERAS SÓLO CON SALSAS

• Pasta casera a la huancaína	36.00
• Pasta casera en salsa al pesto	36.00
• Pasta casera en salsa verde	36.00
• Pasta casera a lo Alfredo	39.00
• Pasta casera a la napolitana	36.00
• Pasta casera parmiggiana	38.00
• Pasta casera a la fiorentina	38.00
• Pasta casera quattro formaggi	40.00
• Pasta casera pomodoro	36.00
• Pasta casera al ají seco	37.00
• Pasta casera al estilo milanés	38.00
• Pasta casera al estilo branco	36.00
• Pasta casera a la crema con champiñones (con salsa blanca)	46.00

PASTAS CASERAS SALTADAS

• Pasta casera saltada con champiñones	48.00
• Pasta casera saltada con langostinos	62.00
• Pasta casera saltada con mariscos	62.00
• Pasta casera saltada con conchas de abanico	62.00
• Pasta casera saltada con lomo fino de res	70.00
• Pasta casera saltada con cerdo	55.00
• Pasta casera saltada con pollo	46.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO
RESTAURANT

Casillero
del
Diablo



PASTAS CASERAS **(TALLARINES & TAGLIATELLES)**

PASTAS CASERAS CON SALSAS & CON MARISCOS

• Pasta casera en salsa de langostinos	62.00
• Pasta casera en salsa de mariscos	62.00
• Pasta casera a la crema con champiñones y langostinos	62.00
• Pasta casera a lo Alfredo con langostinos	62.00
• Pasta casera a la huancaína con langostinos	62.00
• Pasta casera marinada (mariscos entomatados)	62.00

PASTAS CASERAS CON SALSAS & OTRAS CARNES

• Pasta casera marinada (mariscos entomatados) con corvina (plancha o parrilla)	70.00
• Pasta casera marinada (mariscos entomatados) con atún (plancha o parrilla)	74.00
• Pasta casera marinada (mariscos entomatados) con salmón (plancha o parrilla)	76.00
• Pasta casera a la finocceto (corvina, verduras & aceite de oliva)	66.00
• Pasta casera a la francesa saltados (con corvina & salsa blanca)	66.00
• Pasta casera (**) & con suprema o milanesa de pollo	52.00
• Pasta casera (**) & con filete de pollo a la plancha	49.00
• Pasta casera (**) & con lomo fino de res a la plancha	70.00
• Pasta casera (**) & con lomo fino saltado (res)	70.00
• Pasta casera (**) & con sábana de lomo fino (res) a la plancha	70.00
• Pasta casera (**) & con sábana de lomo fino (res) al panko	70.00
• Pasta casera (**) & con Lomo fino (RES) con Pulpo Anticuchado	85.00
• Pasta casera (**) & con cerdo a la plancha	56.00
• Pasta casera (**) & con sábana de cerdo a la plancha	56.00
• Pasta casera (**) & con corvina (plancha o parrilla)	66.00
• Pasta casera (**) & con atún (plancha o parrilla)	72.00
• Pasta casera (**) & con salmón (plancha o parrilla)	72.00

*(**) Raviolos con salsa: huancaína, pesto (Pesto Peruano), salsa verde, Alfredo, napolitana, parmiggiano, fiorentina, quattro formaggi, pomodoro, al ají seco, milanés, branco.*

***** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00**



SARCAY



Casillero
del
Diablo



RAVIOLES

RAVIOLES SÓLO CON SALSAS

• Ravioles a la huancaína	40.00
• Ravioles en salsa verde	40.00
• Ravioles al pesto	40.00
• Ravioles a lo Alfredo	40.00
• Ravioles a la napolitana	40.00
• Ravioles a la fiorentina	40.00
• Ravioles parmigiano	40.00
• Ravioles quattro formaggi	40.00
• Ravioles pomodoro	40.00
• Ravioles al ají seco	40.00
• Ravioles con salsa estilo milanés	40.00
• Ravioles al estilo branco	40.00
• Ravioles en salsa de champiñones	55.00



RAVIOLES ACOMPAÑADOS CON MARISCOS

• Ravioles en salsa de langostinos	64.00
• Ravioles marinados (mariscos entomatados)	62.00
• Ravioles frutto di mare	64.00

RAVIOLES CON SALSAS & OTRAS CARNES

• Ravioles (**) & con lomo fino (res) a la plancha	73.00
• Ravioles (**) & con sábana de lomo fino (res) a la plancha	73.00
• Ravioles (**) & con sábana de lomo fino (res) al panko	73.00
• Ravioles (**) & con atún (plancha o parrilla)	75.00
• Ravioles (**) & con salmón (plancha o parrilla)	75.00
• Ravioles (**) & con suprema o milanesa de pollo	55.00
• Ravioles (**) & con filete de pollo a la plancha	51.00

(**) Ravioles con salsa: huancaína, pesto (Pesto Peruano), salsa verde, Alfredo, napolitana, parmigiano, fiorentina, quattro formaggi, pomodoro, al ají seco, milanés, branco.

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero del Diablo



CORVINA

PLATOS TRADICIONALES CON CORVINA

- Corvina a la parrilla 58.00
- Corvina a la plancha 58.00
- Corvina frita o arrebozada 58.00
- Corvina a lo macho 64.00
- Corvina saltada criolla 62.00
- Corvina saltada a la plancha 62.00
- Corvina al panko 62.00
- Corvina a la chorrillana 62.00

PLATOS INTERNACIONALES/ FUSION CON CORVINA

- Corvina a la menier 62.00
- Corvina ala menier con alcaparras 62.00
- Corvina a la plancha con finas hierbas 62.00
- Corvina al vapor con finas hierbas 62.00
- Corvina a la mozzarella 62.00
- Corvina a la campesina 62.00
- Corvina quattro formaggi 62.00
- Corvina a la cubana 62.00
- Corvina a la pizzaiola 62.00
- Corvina santa (crema de pimientos) 62.00
- Corvina al frigo 62.00

ALGUNOS PLATOS DE CORVINA ACOMPANADA DE OTRAS SALSAS

- Corvina en salsa de pulpo 64.00
- Corvina en salsa de calamares 64.00
- Corvina en salsa de langostinos 64.00
- Corvina en salsa de mariscos 64.00
- Corvina en salsa de champiñones 64.00
- Corvina en salsa de almendras 62.00
- Corvina a la pimienta (en salsa o espolvoreada) 62.00
- Corvina en salsa tropical (carambola y fresa) 62.00
- Corvina en salsa fiorentina 62.00
- Corvina en salsa de alcachofas 62.00
- Corvina en salsa agri dulce (maracuyá) 62.00
- Corvina en salsa de vino blanco 62.00
- Corvina en salsa napolitana 62.00
- Corvina en salsa ajillo 62.00
- Corvina en salsa de mostaza 62.00
- Corvina a la vasca 62.00



NOTA: SI DESEA REEMPLAZAR LAS DOS GUARNICIONES DE SU PLATILLO POR TACUTACU
SE ADICIONARÁN S/7.00

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO
RESTAURANT

Casillero
del
Diablo



BIFE ANCHO DE RES

• BIFE ANCHO DE RES

79.00

Con Papas Fritas y Ensalada de Lechuga, Tomate, Palta y Aros de Cebolla).

LOMO FINO DE RES

PLATOS NACIONALES & FUSIÓN CON LOMO FINO DE RES

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| • Lomo fino saltado | 65.00 |
| • Lomo fino saltado con tacu tacu | 72.00 |
| • Lomo fino a lo macho | 70.00 |
| • Lomo fino al panko | 68.00 |
| • Lomo fino a lo pobre | 70.00 |
| • Lomo a la plancha | 66.00 |
| • Filet mignon (medallón) | 66.00 |
| • Lomo fino a lo cordon bleu | 68.00 |
| • Lomo fino quattro formaggi | 68.00 |
| • Lomo fino a la bbq | 68.00 |
| • Lomo fino a la hawaiana | 68.00 |
| • Lomo fino a la cubana | 68.00 |
| • Lomo fino al vino tinto | 68.00 |
| • Lomo fino al jugo | 68.00 |
| • Lomo fino a la chorrillana | 68.00 |
| • Lomo fino al jerez y hongos | 68.00 |
| • Lomo fino al campo (verduras) | 68.00 |
| • Lomo fino a la maitre d' hotel | 68.00 |



ALGUNOS PLATOS DE LOMO FINO DE RES ACOMPAÑADO DE OTRAS SALSAS

- | | | | |
|--|-------|------------------------------------|-------|
| • Filet mignon salsa de champiñones | 70.00 | • Lomo fino en salsa de alcachofas | 68.00 |
| • A la plancha c/ salsa d' champiñones | 70.00 | • Lomo fino en salsa verde | 68.00 |
| • Lomo fino en salsa de mariscos | 70.00 | • Lomo fino en salsa capresse | 68.00 |
| • Lomo fino en salsa de pulpo | 70.00 | • Lomo fino en salsa fiorentina | 68.00 |
| • Lomo fino en salsa de calamares | 70.00 | • Lomo fino a la pimienta | 68.00 |
| • Lomo fino en salsa de langostinos | 70.00 | (en salsa o espolvoreada) | |

NOTA: SI DESEA REEMPLAZAR LAS DOS GUARNICIONES DE SU PLATILLO POR TACUTACU, SE ADICIONARÁN S/7.00 (EXCEPCIONES: BIFE ANCHO DE RES, SALTADOS, POBRES Y CUBANAS. CONSULTAR CON NUESTRO PERSONAL DE ATENCIÓN AL CLIENTE).

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



CERDO (LOMO FINO)

PLATOS NACIONALES & FUSIÓN CON LOMO FINO DE CERDO

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| • Cerdo saltado al estilo de la casa | 50.00 |
| • Filet mignon de cerdo | 50.00 |
| • Cerdo al panko | 52.00 |
| • Cerdo a lo cordon bleu | 52.00 |
| • Cerdo quattro formaggi | 52.00 |
| • Cerdo a la bbq | 52.00 |
| • Cerdo a la hawaiana | 52.00 |
| • Cerdo a la cubana | 52.00 |
| • Cerdo al vino tinto | 52.00 |
| • Cerdo al jugo | 52.00 |
| • Cerdo a la chorrillana | 52.00 |
| • Cerdo al jerez y hongos | 52.00 |
| • Cerdo al campo | 52.00 |
| • Cerdo a la maitre d' hotel | 52.00 |
| • Cerdo a lo pobre | 55.00 |
| • Cerdo a lo macho | 55.00 |

ALGUNOS PLATOS CON CERDO ACOMPANADOS CON DISTINTAS SALSAS

- | | |
|--|-------|
| • Filet mignon salsa de champiñones | 55.00 |
| • Cerdo en salsa de champiñones | 55.00 |
| • Cerdo en salsa pimienta | 52.00 |
| • Cerdo en salsa de mariscos | 55.00 |
| • Cerdo en salsa de pulpo | 55.00 |
| • Cerdo en salsa de calamares | 55.00 |
| • Cerdo en salsa de langostinos | 55.00 |
| • Cerdo en salsa verde | 52.00 |
| • Cerdo en salsa capresse (salsa rosé) | 52.00 |
| • Cerdo en salsa fiorentina | 52.00 |
| • Cerdo en salsa de alcachofas | 52.00 |



NOTA: SI DESEA REEMPLAZAR LAS DOS GUARNICIONES DE SU PLATILLO POR TACUTACU, SE ADICIONARÁN S/7.00
(EXCEPCIONES: BIFE ANCHO DE RES, SALTADOS, POBRES, MARYLAND Y CUBANAS.
CONSULTAR CON NUESTRO PERSONAL DE ATENCIÓN AL CLIENTE).

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



POLLO (PRESA, FILETE DE PECHO & PIERNA)

PLATOS NACIONALES & FUSIÓN A BASE DE FILETE DE POLLO

- | | |
|------------------------------------|-------|
| • Filete de pollo a la plancha | 43.00 |
| • Pollo saltado | 45.00 |
| • Filete de pollo a la chorrillana | 46.00 |
| • Chicharrón de pollo | 45.00 |
| • Cordon bleu de pollo | 47.00 |
| • Filete de pollo a la hawaiana | 46.00 |
| • Filete de pollo a la bbq | 46.00 |
| • Filete de pollo al jerez | 48.00 |
| • Filete de pollo quattro formaggi | 46.00 |
| • Filete de pollo a la maryland | 46.00 |

OTROS PLATOS CON POLLO ACOMPANADOS CON DISTINTAS SALSAS

- | | |
|---|-------|
| • Filete de pollo en salsa de mariscos | 51.00 |
| • Filete de pollo en salsa de langostinos | 51.00 |
| • Filete de pollo en salsa de calamares | 51.00 |
| • Filete de pollo en salsa de pulpo | 51.00 |
| • Filete de pollo en salsa de champiñones | 51.00 |
| • Filete de pollo en salsa de espárragos | 48.00 |
| • Filete de pollo en salsa de madera (hongos) | 49.00 |
| • Filete de pollo en salsa fiorentina | 49.00 |

MILANESA & SUPREMA

- | | |
|--|-------|
| • Suprema o milanesa de pollo | 48.00 |
| • Suprema o milanesa a la campesina | 51.00 |
| • Suprema o milanesa a la napolitana | 51.00 |
| • Suprema o milanesa en salsa de champiñones | 54.00 |
| • Suprema o milanesa en salsa de mariscos | 56.00 |



NOTA: SI DESEA REEMPLAZAR LAS DOS GUARNICIONES DE SU PLATILLO POR TACUTACU, SE ADICIONARÁN S/7.00
(EXCEPCIONES: BIFE ANCHO DE RES, SALTADOS, POBRES, MARYLAND Y CUBANAS.
CONSULTAR CON NUESTRO PERSONAL DE ATENCIÓN AL CLIENTE).

*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



ROMANO
RESTAURANT

Casillero
del
Diablo



PORCIONES (CONTORNOS & SALSAS)

CONTORNOS

• Arroz blanco	8.00
• Arroz verde	10.00
• Arroz amarillo	10.00
• Arroz con choclo	10.00
• Papas fritas	12.00
• Papas doradas	9.00
• Papas sancochadas	9.00
• Puré de papas	14.00
• Yucas sancochadas	10.00
• Yucas fritas	12.00
• Platanos fritos	10.00
• Camotes sancochados	10.00
• Camotes glaceados	14.00
• Menestra (frijol)	14.00
• Tacu tacu (solo)	14.00
• (½) TACU (como reemplazo de guarniciones)	7.00
• Choclo desgranado	11.00
• Complemento de tiradito	14.00
• Aceitunas negras	9.00
• Galletas de soda	7.00
• Huevos fritos (2)	8.00

SALSAS

• Crema huancaína	12.00
• Crema ocopa	12.00
• Salsa tártara	10.00
• Crema de tiradito	12.00
• Zarza criolla	10.00
• Salsa de mariscos	28.00
• Salsa de champiñones	25.00
• Salsa de alcachofas	20.00
• Salsa quattro formaggi	20.00
• Queso parmesano	20.00
• Salsa golf	8.00
• Mayonesa de la casa (picante)	8.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



SARCAY



Casillero
del
Diablo



POSTRES

BOLAS DE HELADO & OTROS POSTRES

• Queso helado Arequipeño	14.00
• Copa de helado (x 1 bola)	10.00
• Copa de helado (x 2 bolas)	14.00
• Copa de helado (x 3 bolas)	18.00
• Copa de helado (x 4 bolas)	22.00
• Ensalada de frutas	19.00
• Duraznos en almíbar	19.00
• Milkshakes	19.00
• Piña en cuadritos con azúcar	15.00
• Porción de torta	12.00
• Panqueque c/ majar	14.00
• Panqueque c/ mermelada	13.00
• Panqueque c/ majar y helado	20.00

COPAS DE HELADO

• Copa MELBA (c/ duraznos)	30.00
• Copa VENNETTO (c/ fudge y amaretto)	30.00
• Copa ROMANO (c/ensalada de frutas)	30.00



*** DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA: VINOS S/40.00 - LICORES S/50.00



ROMANO
RESTAURANT

CARTA ROMANO RINCON CRIOLLO 2025

*Toda la exclusividad Trujillana
en un solo lugar*