




UCHU


PERUVIAN STEAKHOUSE

APERITIVOS Y MORDISCOS

CEVICHES



TIRADITO ACEVICHADO  S/. 38
Láminas de pesca del día, crema acevichada, ají limo, dados de palta, choclo y crocantes de camote.



CEVICHE DE MAR Y MONTAÑA S/. 39
Langostinos y pescado Mahi Mahi, salsa caliente de chupe de camarones al estilo arequipeño y camote dulce.

CEVICHE DE MANGO  S/. 34
Mango Curahuasino, salsa de maracuyá y kion, pico de gallo de cocona, ají limo, crocante de quinua y camote dulce.

TACOS *Tortillas caseras de maíz y trigo*


TACO DE CERDO AHUMADO AL BBQ   S/. 36
Paleta de cerdo ahumada artesanalmente por 12 horas, salsa BBQ y coleslaw artesanal.



TACO DE BIFE ANCHO   S/. 41
Bife ancho a la parrilla, tuétano ahumado, encebollado alimonado y salsa de palta, culantro y rocoto.

TACO DE COCHINITA PIBILL   S/. 40
Paleta de cerdo lentamente ahumada y adobada en hojas de plátano con trozos de pollo, servida con cebollas encurtidas, ají limo y salsa de palta, culantro y rocoto.

PAPAS RELLENAS *Papas peruanas rellenas y fritas*

PAPA RELLENA CLÁSICA S/. 34
Guiso de carne picada, zanahoria, arvejas, pasas, huevo y aceitunas. Acompañada de salsa de rocoto y encebollado alimonado.

PAPA RELLENA DE LANGOSTINOS  S/. 38
Langostinos salteados, reducción arequipeña de chupe de camarones y ensalada criolla con toques acevichados.


PAPA RELLENA DE MALAYA FRITA   S/. 33
Suave malaya guisada en ají panca y mirasol, salsa de ocopa arequipeña y encebollado alimonado.




“GUACAMOLE EN MOLCAJETE ANDINO  S/. 35

Palta o aguacate peruano hecho guacamole con tomate, cebolla, ají rocoto y culantro, todo preparado y servido en mesa en molcajete andino con chips de tortilla caseros.





ENSALADAS

ENSALADA DE MANGO Y PALTA  S/. 39
Tartar de mango y palta, lechugas orgánicas, tomates a la parrilla, pollo empanizado con quinua negra y aliño de aguaymanto.

ENSALADA PARRILLERA CON POLLO    S/. 37
Pollo y vegetales al grill, variedad de lechugas orgánicas y aliño de su preferencia: naranja y hierba buena o queso paria, salvia y muña.

SOPAS

CHUPE DE ALTURA Y MAR  S/. 38
Variedad de quinuas en fondo de bisque de langostino, verduras cocinadas, langostinos y huevo de codorniz pochado.

CREMA DE PORO Y TRUCHA AHUMADA  S/. 39
Rôti de poro y papa hecho crema con bouillon de poule y crema de leche. Servido con láminas de trucha ahumada, sour de choclo y aceite de albahaca y eneldo.



VERSIÓN VEGETARIANA DISPONIBLE



CONTIENE GLUTEN



CONTIENE LÁCTEOS














CONTIENE NUEZ

* Si hay alguna restricción alimentaria, por favor dejarnos saber para poder apoyarle.

CARNES A LA PIEDRA VOLCÁNICA

Todas nuestras opciones de carnes
incluyen una guarnición a elegir
y ensalada orgánica.

GUARNICIONES

Puré de papas con rocoto y maní	 
Puré de papas	 
Papas fritas	
Papas nativas fritas	
Papa hasselback	
Bastones de camote frito	
Cacerola crocante de camote	
Fetuccini de la casa	 

NUESTRA ENSALADA :

Variedad de lechugas orgánicas del Valle Sagrado,
palta, tomate, cebolla y pimiento a la parrilla
con aliño de la casa.

ELIJA EL CORTE DE SU PREFERENCIA

CORTES PERUANOS

8 OZ. (220 GR.)

LOMO FINO DE RES	S/. 75
LOMO FINO DE ALPACA	S/. 69
SOLOMILLO DE CERDO	S/. 59
CHORIZO DE LA CASA	S/. 65
CHORIZO DE ALPACA	S/. 65
LANGOSTINOS	S/. 69
PESCADO MAHI MAHI	S/. 65
PECHUGA DE POLLO	S/. 55

COMBINACIONES DE CORTES NACIONALES

12 OZ. (330 GR.)

LOCO CARNES	S/. 89
Combinación de lomo fino de alpaca, lomo fino de res y solomillo de cerdo.	
MISTURA AL MÁXIMO	S/. 89
Combinación de tres cortes nacionales a elegir.	
ANDES MEETS PACIFIC	S/. 85
Combinación de dos cortes nacionales, una carne roja y una blanca.	
SEAFOOD LOVERS	S/. 85
Combinación de langostino y pescado Mahi Mahi a la piedra volcánica.	












CORTES PERUANOS ANGUS DE OXAPAMPA

ENTRAÑA FINA 17 oz. / 500 gr.	S/. 180
ASADO DE TIRA 13 oz. / 350 gr.	S/. 155
BIFE ANCHO 13 oz. / 350 gr.	S/. 140
TOMAHAWK 43 oz. / 1200 gr.	S/. 249
T-BONE 35 oz. / 1000 gr.	S/. 235

CARNES A LA PIEDRA VOLCÁNICA

Todas nuestras opciones de carnes
incluyen una guarnición a elegir
y ensalada orgánica.

GUARNICIONES

Puré de papas con rocoto y maní	 
Puré de papas	 
Papas fritas	
Papas nativas fritas	
Papa hasselback	
Bastones de camote frito	
Cacerola crocante de camote	
Fetuccini de la casa	 

NUESTRA ENSALADA :

Variedad de lechugas orgánicas del Valle Sagrado,
palta, tomate, cebolla y pimiento a la parrilla
con aliño de la casa.

ELIJA EL CORTE DE SU PREFERENCIA

CORTES IMPORTADOS

ANGUS ARGENTINO

BIFE ANCHO 13 oz. / 350 gr.	S/. 195
BIFE ANGOSTO 13 oz. / 350 gr.	S/. 180

ANGUS AMERICANO

PICAÑA 13 oz. / 350 gr.	S/. 190
ENTRAÑA FINA 17 oz. / 500 gr.	S/. 315
T-BONE 34 oz. / 950 gr.	S/. 345
TOMAHAWK 48 oz. / 1350 gr.	S/. 499


COSTILLA AHUMADA S/. 239

53 oz. / 1500 gr. de suave costillas de res ahumadas
durante 18 horas con un rub de especias
de la casa.

COSTILLAS BBQ S/. 95

15oz. / 400gr. de costillas de cerdo a fuego lento
durante 20 horas.

ELIJA LA SALSA DE SU PREFERENCIA :

Tradicional BBQ
Saucu Picante 
Miel y Mostaza

ANTICUCHO BROCHETA PERUANA

8 oz. / 220 gr. de las siguientes opciones marinadas
en salsa anticuchera, en base a ají panca,
chicha de jora, cerveza negra,
ajo y especias.

LOMO FINO DE RES	S/. 75
LOMO FINO DE ALPACA	S/. 69
VEGETALES	S/. 45
PECHUGA DE POLLO	S/. 55
LANGOSTINOS	S/. 69