

El Sombrero
de paja

A detailed illustration of a traditional straw hat, likely a sombrero de paja, shown in profile. The hat has a wide, slightly curved brim and a textured surface representing the woven straw. It is positioned to the right of the main title text.

Iquitos - Perú

- ENTRADAS -

Ensalada de chonta.....	S/. 14.00
<i>Fibras de chonta deshilachadas y bañadas en suave aliño.</i>	
Ensalada fresca.....	S/. 16.00
<i>Palta, pepino, tomate, zanahoria, veterraga, y arberjitas bañada en aliño de mayonesa casera.</i>	
Palta a la jardinera.....	S/. 14.00
<i>Rellena con legumbres, papa, zanahoria, veterraga y arverjas, bañada en mayonesa casera.</i>	
Palta amazónica.....	S/. 20.00
<i>Rellena con legumbres, cecina en finas lonjas, y chorizo, bañado en mayonesa casera.</i>	
Salpicón amazónico.....	S/. 18.00
<i>Chonta deshilachada con cecina en cortes finos, bañada en mayonesa casera.</i>	
Salpicón de cecina.....	S/. 18.00
<i>Cecina en cortes con bastones de papa y zanahoria, bañado en mayonesa casera.</i>	
Tequeño regional.....	S/. 20.00
<i>Tequeños rellenos de chorizo regional acompañado de guacamole.</i>	

- SOPAS -

Sopa a la criolla.....	S/. 22.00
<i>Carne de bisteck en bastones finos, leche, crema de aji amarillo y huevo frito.</i>	
Chupe de camarones.....	S/. 25.00
<i>Al estilo del Sombrero de Paja.</i>	
Dieta de pollo.....	S/. 20.00
<i>Lo ligero también es bueno.</i>	
Parihuela.....	S/. 25.00
<i>Le hará resucitar.</i>	

- MARINO -

Ceviche clásico.....	S/. 22.00
<i>Pescado de río, doncella de carne blanca.</i>	
Ceviche mixto.....	S/. 25.00
<i>Pescado de río, doncella, pulpo y camarón.</i>	
Ceviche de mariscos.....	S/. 25.00
<i>Pulpo, camarón, choritos, y langostinos.</i>	
Ceviche de corvina.....	S/. 30.00
<i>Carne blanca y de las carnes más saboras del Amazonas.</i>	
Tiradito dos cremas.....	S/. 25.00
<i>Doncella bañada en crema de rocoto y crema de aji amarillo.</i>	
Tiradito de cocona.....	S/. 25.00
<i>Doncella bañada en crema de cocona, fruto regional con suave sabor cítrico.</i>	
El Sombrerazo.....	S/. 40.00
<i>Lo tiene todo: Ceviche simple, mixto, mariscos, tiradito de cocona y chicharrón de pescado.</i>	
Combinado simple.....	S/. 30.00
<i>Ceviche simple y chicharrón de pescado.</i>	
Combinado de la casa.....	S/. 35.00
<i>Súper variado: Arroz con mariscos, ceviche simple y chicharrón de pescado.</i>	

- AVES -

Filete de pollo:

al Cordon Blue.....	S/. 30.00
<i>En salsa bechamel, acompañado de champiñones, arroz y papas doradas.</i>	
a la Loretana.....	S/. 28.00
<i>Filete de pollo con maduro frito, patacones, yuca frita y ensalada de chonta.</i>	
a lo pobre.....	S/. 30.00
<i>Arroz chaufa, maduro y papas fritas, ensalada frita y el infaltable huevo frito.</i>	
a la cubana.....	S/. 28.00
<i>Arroz blanco, maduro frito y huevo montado.</i>	
a la plancha.....	S/. 25.00
<i>Acompañado con arroz blanco y papa sancochada.</i>	

Frituras y más:

Milanesa de pollo.....	S/. 25.00
<i>Acompañado de papas fritas ¡Un clásico que no te puedes perder!</i>	
Suprema de pollo.....	S/. 25.00
<i>Acompañado de papas fritas y con nuestra sazón.</i>	
Chicharrón de pollo.....	S/. 22.00
<i>Creocante chicharrón acompañado de patacones o yuca frita.</i>	
Chaufa de pollo.....	S/. 22.00
<i>Al mejor sabor oriental.</i>	

- PESCADOS Y MARISCOS -

Pescado:

a lo Macho.....	S/. 35.00
<i>En salsa de mariscos, acompañado con arroz blanco y papas doradas.</i>	
a la plancha.....	S/. 25.00
<i>Acompañado con arroz blanco y papa sancochada.</i>	
a la meunier.....	S/. 25.00
<i>En salsa de mantequilla c/ gotitas de limón, viene el arroz y papas doradas.</i>	
a la Loretana.....	S/. 28.00
<i>Acompañado con maduro frito, patacones, yuca frita y ensalada de chonta.</i>	
a lo pobre.....	S/. 30.00
<i>Arroz chaufa, maduro y papas fritas, ensalada frita y el infaltable huevo frito.</i>	
en salsa de camarón.....	S/. 30.00
<i>Acompañado con arroz y papas doradas.</i>	
en salsa de mariscos.....	S/. 35.00
<i>Jugosos mariscos, camarón y cangrejo, acompañado con arroz blanco.</i>	
en salsa de cocona.....	S/. 25.00
<i>Doncella bañada en jugo de cocona, acompañado arroz blanco y papas doradas.</i>	
sudado	S/. 30.00
<i>Corvina sudada en hierbas y verduras regionales y acompañada con arroz.</i>	
frito	S/. 30.00
<i>Corvina con arroz, papas doradas, papas fritas o ensalada.</i>	
a la florentina.....	S/. 35.00
<i>Corvina bañada en finas hierbas, y acompañada con arroz blanco.</i>	

Chicharones y más:

Simple.....	S/. 20.00
<i>Doncella empanizada acompañada de plátanos frito.</i>	
Mixto.....	S/. 30.00
<i>Pescado y cecina acompañado de plátano o yuca frita.</i>	
Chaufa c/ pescado.....	S/. 22.00
<i>Con el mejor sabor oriental.</i>	

- CARNES -

Bistecks:

a lo pobre.....	S/. 30.00
<i>Arroz chaufa, maduro y papas fritas, ensalada frita y el infaltable huevo frito.</i>	
a la Loretana	S/. 28.00
<i>Acompañado con maduro frito, patacones, yuca frita y ensalada de chonta.</i>	
a la cubana	S/. 28.00
<i>Arroz blanco, maduro frito y huevo montado.</i>	
tacu tacu	S/. 28.00
<i>Un clásico que no te puedes perder.</i>	
en salsa de mariscos.....	S/. 35.00
<i>Un clásico que no te puedes perder.</i>	
c/ papas fritas.....	S/. 25.00
<i>Un clásico que no te puedes perder.</i>	
Apanado	S/. 25.00
<i>Acompáñalo con arroz, papas fritas o yuca frita.</i>	

Lomo fino:

c/ tacu tacu.....	S/. 30.00
<i>Un clásico que no te puedes perder.</i>	
a la pimienta.....	S/. 30.00
<i>Acompañado con arroz y papas doradas.</i>	
en salsa de mariscos.....	S/. 35.00
<i>Acompáñalo con tu preferido: papa dorada, papas fritas o ensalada mixta.</i>	
simple.....	S/. 30.00
<i>Acompáñalo con tu preferido: papa dorada, papas fritas o ensalada mixta.</i>	
al Strogonoff.....	S/. 30.00
<i>Arroz blanco y papas doradas, bañado en salsa bechamel y rociado con vino tinto.</i>	
c/ tallarín verde.....	S/. 00.00
<i>Relleno el cecina y queso, bañado en salsa golf, viene con arroz y papas doradas.</i>	
a lo Amazónico	S/. 35.00
<i>Relleno el cecina y queso, bañado en salsa golf, viene con arroz y papas doradas.</i>	
Saltado a la criolla.....	S/. 28.00
<i>El clásico peruano con nuestra sazón.</i>	
Saltado c/ tacu tacu.....	S/. 30.00
<i>Nuestros dos criollazos ¡juntos!</i>	

- REGIONAL -

Chicharrón de lagarto.....	S/. 25.00
<i>Trozos de carne de lagarto en tempura y bañado en crema de kión.</i>	
Bistec de venado	S/. 25.00
<i>Suave carne de venado con ensalada de chonta.</i>	
Guiso de majás.....	S/. 25.00
<i>Tierna carne de cerdo salvaje en especias de las región.</i>	
Motelo al Kión.....	S/. 25.00
<i>Carne de tortuga regional sazonada en hierbas y bañada en una salsa oriental.</i>	
Patarashca.....	S/. 30.00
<i>Doncella o Corvina a la parrilla, sazonadas en hierbas regionales, envuelto en hoja de bijau c/ patacones y aji de cocona c/ charapillo.</i>	
Cecina con Tacacho.....	S/. 25.00
<i>Carne de cerdo ahumada al carbón acompañada con tacacho.</i>	
Arroz chaufa c/ cecina.....	S/. 25.00
<i>Lo oriental y lo amazónico en una perfecta mezcla.</i>	

- FONDOS -

Lengua al jugo.....	S/. 20.00
<i>Suave y deliciosa bañada en salsa de tomate regional con arroz blanco y frejol.</i>	
Lengua arrebosada.....	S/. 25.00
<i>Cubierta con una delicada tortilla de huevo, acompañada de arroz blanco y papas doradas.</i>	
Seco de chavelo.....	S/. 25.00
<i>Súper variado: Arroz con mariscos, ceviche simple y chicharrón de pescado.</i>	
Tacu tacu c/mariscos.....	S/. 30.00
<i>El tradicional tacu tacu en compañía de jugosos mariscos, camarón y cangrejo.</i>	

- GUARNICIONES -

Porción de:

Arroz blanco.....	S/. 06.00
Arroz chaufa.....	S/. 08.00
Tacu tacu.....	S/. 08.00
Papas fritas.....	S/. 06.00
Maduro frito.....	S/. 06.00
Plátano frito.....	S/. 06.00
Yuca frita.....	S/. 06.00
Patacones.....	S/. 06.00

- POSTRES -

Panqueque:

c/ Manjar blanco.....	S/. 12.00
c/ durazano.....	S/. 14.00
c/ helado.....	S/. 16.00

- BEBIDAS Y LICORES-

Refresco del día	S/. 25.00
Gaseosas	S/. 25.00
Gaseosa 1 ltr.	S/. 25.00
Agua	S/. 25.00

LICORES

Pisco Sour	S/. 25.00
Chuchuhuasi sour	S/. 25.00

RON

Ron Bacardi	S/. 25.00
Ron Montilla	S/. 25.00

WHISKY

Jhonny walker rojo	S/. 25.00
Jhonny walker negro	S/. 25.00

- EL PIQUEO REGIONAL -

La recomendación de la casa

Los platos que se muestran a continuación son creación de la gran Chelita Chong de Alarcón. Su incansable búsqueda por nuevos sabores y su curiosidad por fusionarlos con la cocina china, italiana y lorehana dieron como resultado muchísimos platos, siendo algunos de lo más emblemáticos los que conforman el famoso PIQUEO REGIONAL AMAZÓNICO.

Te animamos a probar los platos, para que así nos puedas conocer a través de nuestra cocina. Esperamos que tengas una buena visita y, por supuesto, buen provecho.

Ensalada de chonta

Bañada en suave aliño y acompañada con rodajas de palta y tomate.

Chicharrón de lagarto

Trozos de lagarto en tempura en crema de kión.

Cecina con tacacho

Carne de cerdo ahumada al carbón acompañada con tacacho.

Enrollado de pescado

Doncella apanada y rellena con jamón y queso, bañada en salsa de sillao y kión con champiñones y pepinos regionales.

Bistek de venado

Carne suave y jugosa sazonada con hierbas regionales.

Guiso de majás

Cerdo silvestre bañado en una salsa en base a aji dulce y culantro regional.

Motelo al kión

Trozos de motelo en base a crema de kión y salsa de sillao.

Yuquitas piririkas fritas

Arroz blanco

Maduro frito

Patacones

Frejol con tocino

PRECIO : S/160

* Acompñe este piqueo con un elixir del Amazonas (7 raíces sour)

* Si deseas conocer más sobre la cocina fusión de Chelita, acércate a caja y compra su recetario.



Gracias por su visita
Iquitos - Perú

El Sombrero
de paja

A detailed illustration of a traditional straw hat, likely a sombrero de paja, shown in profile. The hat is woven from light-colored straw with a dark band around the base of the crown. The brim is wide and slightly curved.

Iquitos - Perú