¡Bienvenido!

Permítanos llevarlo
a un viaje culinario
lleno de sabor y alegría

Para Empezar

Conchas y láminas de pulpo a la plancha .... S/ 28.00
(Conchas de abanico y láminas de pulpo a la plancha acompañado de mix de lechugas fresca con aliño especial)

Papas nativas al horno con huancaína al batán .... S/ 25.00
(Papas nativas con salsa de huancaína en técnicas de batán)

Láminas de pulpo al olivo .... S/ 40.00
(Pulpo en cremosa salsa de aceitunas de botija)

Almejitas al limón .... S/ 35.00
(Almejas del mar de Paracas en jugo de cítricos)

Pastel de choclo .... S/ 35.00
(Tiernos granos de choclo acompañado de asado de carne, cocinados en nuestros hornos a leña)

Osadas rellenas, recetas de casa, con brotes verdes .... S/ 15.00
(Lomo salteado cocinado en nuestros hornos a leña)

Causa de pulpo al olivo .... S/ 35.00
(Suave masa de papas amarillas, ají amarillo, limón, palta y pulpo curtido en salsa de olivo)

Causa de pulpa de cangrejo .... S/ 35.00
(Suave masa de papas amarillas, ají amarillo, limón, palta y pulpa de cangrejo curtido en una salsa especial)

Causa acevichada .... S/ 35.00
(Suave masa de papas amarillas, ají amarillo, limón, palta y en salsa acevichada)

Causa de langostino .... S/ 30.00
(Suave masa de papas amarillas, ají amarillo, limón, palta y langostinos)

Leche de tigre .... S/ 20.00
(Jugo de limón, pescado, apio, cebolla, culantro, ajos y jengibre con toque de ají limo ligeramente picante)

Ensaladas

Ensalada mixta .... S/ 20.00
(Lechuga americana, cebolla blanca, láminas de rabanito, apio, palta fuerte con vinagre de vino blanco y limón)

Cesar salad .... S/ 28.00
(Lechuga romana, queso parmesano, salsa tradicional, croûtons de pan y pollo a la mostaza)

Lechugas a la brasa .... S/ 30.00
(Lechuga americana a la parrilla, roast beef de lomo, pimiento morroneado y chimichurri de hierbas finas)

Campestre .... S/ 35.00
(Mix de lechugas con pimiento morroneado, roast beef de lomo, cebolla, palta, vinagreta balsámica con mayonesa y parmesano)

Sopas

Tradicional "Sopa a la criolla" .... S/ 30.00
(Consomé de res con tostada y huevo orgánico de corral)

"Menestrón" versión peruana con mucha albahaca .... S/ 30.00
(Corte de carne con fideos canuto, verduras y queso parmesano)

Infaltable "Caldo de gallina" .... S/ 25.00
(Gallina de corral, papas amarillas y huevo orgánico)
Es nuestra mejor versión.

Chupe de camarones .... S/ 58.00
(Fumet de pescado con base de salsa de camarones aromatizados con huacatay y abudante queso)

Sudado de chita .... S/ 50.00
(Pescado fresco del día cocido en sustancias acompañado de verduras, yuca y arroz)

Sudado de cabrilla .... S/ 48.00
(Pescado fresco del día cocido en sustancias acompañado de verduras, yuca y arroz)

Parihuela de chita .... S/ 65.00
(Generosa porción de chita cocida a la perfección en base de salsa madre acompañada de mariscos y crustáceos)

Vamos por los Platos Criollos

Tacu tacu con lomo saltado .... S/ 55.00
(Lomo de ternera montado sobre mezcla de frejol y arroz crujiente)

Arroz con pato .... S/ 45.00
(Meloso arroz añejo, 1/4 pato tierno, marinado en cerveza negra, culantro, zapallo loche, terminado en sartén al horno. Pídalo con pierna o pecho)

Chicharrón de cerdo .... S/ 25.00
(Carne de cerdo, cocido a leña, acompañado con camote y sarsa criolla)

1/4 de pollo bb .... S/ 25.00
(Nuestros pollos bb tienen el sabor tradicional, cocidos a leña en nuestros hornos de barro acompañados de papas fritas y ensalada)

Mancha pecho "Sopa seca" .... S/ 35.00
(Carapulcra de papas frescas, sopa seca, yuca, acompañado de chicharrón a la leña. Recomendamos maridar con una copa de vino)

Cabrito a la Norteña .... S/ 50.00
(Plato típico norteño marinado en chicha de jora, cocido a la leña servido con frejoles, yuca, arroz alverjado y sarsa criolla)

Lomo saltado .... S/ 45.00
(Lomo de ternera salteado en wok, acompañado de papas fritas y arroz)

Lomo a la pimienta .... S/ 55.00
(200 grs de medallón con pimienta entera en su salsa)
1 guarnición a escoger: Papas fritas, arroz o ensalada.

Lechón a la caja china .... S/ 28.00
(Lechón en salmuera por 24 horas y cocido en técnica oriental a baja temperatura)

Vamos por los Platos Marinos

Salmon rosado a la parrilla .... S/ 45.00
(Medallón de salmón rosado a la parrilla, salsa de limón en mantequilla, alcaparras fritas acompañado de espárragos y papas nativas)

Ceviche de lenguado .... S/ 55.00
(Dados de lenguado frescos marinados con limones del Valle San Lorenzo, acompañado de canchita y camote glaceado)

Ceviche de corvina .... S/ 55.00
(Dados de corvina frescos marinados con limones del Valle San Lorenzo, acompañado de canchita y camote glaceado)

Ceviche de casa .... S/ 65.00
(Corvina y pulpo marinados en fresco zumo de limón, ají limo y culantro recién picado)

Chicharrón de lenguado .... S/ 55.00
(Crujientes trozos de lenguado acompañado de yucas y sarsa criolla)

Chicharrón de corvina .... S/ 55.00
(Crujientes trozos de corvina acompañado de yucas y sarsa criolla)

Chicharrón de pescado .... S/ 45.00
(Crujientes trozos de pesca del día acompañado de yucas y sarsa criolla)

Jalea mixta .... S/ 53.00
(Crujiente mistura de mariscos y pescado acompañado de yucas y sarsa criolla)

Arroz con mariscos .... S/ 48.00
(Meloso arroz añejo en salsa de mariscos, salteado con vino blanco y mantequilla)

Chaufa de mariscos .... S/ 45.00
(Generosa porción de arroz al estilo oriental con frescos frutos del mar peruano)

Trio marino .... S/ 60.00
(Ceviche de pesca del día, arroz con mariscos y chicharrón de pescado)

Mar & tierra

Tacu tacu en salsa de mariscos .... S/ 55.00
(Salsa de mariscos montado sobre mezcla de frejol y arroz crujiente)

Lomo a la parrilla en salsa de mariscos .... S/ 60.00
(Salsa de mariscos sobre un jugoso medallón de lomo a la parrilla, acompañado de arroz)

De nuestras Parrillas a la Leña

Para Empezar

Chorizo .... S/ 15.00
(2 chorizos picados con chimichurri)

Provoleta .... S/ 28.00
(Queso provolone a la parrilla con oregano)

Queso provolone de la casa .... S/ 35.00
(Pimiento asado, tomate, aceitunas y albahaca)

Pimiento relleno .... S/ 25.00
(Pimiento asado con jamón, mozzarella, provolone y huevo)

Parrillas

Entraña fina Angus .... S/ 90.00
(300 grs)

Picaña Angus .... S/ 80.00
(300 grs)

Bife ancho Angus .... S/ 170.00
(500 grs)

Bife angosto Angus .... S/ 160.00
(500 grs)

Lomo fino .... S/ 76.00
(300 grs)

Entraña fina .... S/ 48.00
(300 grs)

Picaña nacional .... S/ 48.00
(300 grs)

Anticucho de lomo .... S/ 48.00
(200 grs)

Pechuga de pollo .... S/ 38.00

Pierna de pollo .... S/ 38.00

Hamburguesa .... S/ 18.00

Brasero para 2 personas .... S/ 150.00
(2 chorizos, 300 grs de entraña fina, 1/4 de pollo, pimiento asado y papa al plomo con chimichurri)

Brasero para 4 personas ....S/ 300.00
(2 chorizos, 300 grs de entraña fina, 300 grs de picaña angus, 1/2 pollo, pimiento asado y papa al plomo con chimichurri)

Cordero a la pizza .... S/ 48.00
(Filete de pierna de cordero deshuesado con salsa de tomate y mozzarella)

Cordero en crema de alverja .... S/ 48.00
(Costillar de cordero a la parrilla acompañado de crema de alverja y papas doradas)

Pamplona de lomo .... S/ 55.00
(Filete de lomo relleno de jamón, mozzarella, tocino, pimienta, asado a las finas hierbas)

Entraña a la Fugazetta .... S/ 110.00
(Cebolla caramelizada al whisky, mezcla de quesos, mozzarella, queso danbo y parmesano)

Medallón de lomo .... S/ 85.00
(2 medallones de lomo envueltos en tocino con salsa de mostaza)

Chuletas de cerdo agridulces .... S/ 48.00
(Chuletas de cerdo a la parrilla con manzanas verdes caramelizadas)

Pamplona de pollo .... S/ 50.00

Brocheta de pollo .... S/ 38.00

Brocheta de lomo .... S/ 76.00

Brocheta de vegetales .... S/ 25.00

Pastas

Fettuccini al pesto *(Sabana de lomo o bisté de lomo a la parrilla)*	.... S/ 50.00
Fettuccini a lo Alfredo	.... S/ 35.00
Fettuccini a la carbonera	.... S/ 40.00
Lomo fino salteado con fettuccini en salsa huancaína *(Lomo de ternera, salteado en wok, acompañado de cintas gruesas de pasta con salsa huancaína)*	.... S/ 56.00
Fettuccini con langostino *(Pasta cremosa salteado con langostinos, champiñones)*	.... S/ 40.00
Fettuccini al oleo	.... S/ 55.00

Guarnición de acompañamiento

Papas amarillas fritas	.... S/ 15.00
Huevos fritos	.... S/ 5.00
Arroz con choclo	.... S/ 8.00
Vegetales salteados	.... S/ 15.00
Plátanos fritos	.... S/ 8.00

Menu Kids

Causa de pollo	.... S/ 25.00
Nuggets	.... S/ 22.00
Fettuccini a la huancaína con pechuga a la plancha	.... S/ 42.00
Fettuccini a lo Alfredo	.... S/ 35.00
Fettuccini al pesto con salmón a la plancha	.... S/ 45.00
Filete de pescado a la plancha	.... S/ 35.00
Filete de corvina a la plancha	.... S/ 45.00
Pechuga de pollo a la plancha	.... S/ 38.00

HORA DE LOS POSTRES

Crème brûlée de zapallo loche .... S/ 18.00
(Fusión de pastelería francesa con el mejor zapallo chiclayano)

Mugcake de arándanos .... S/ 25.00
(Esponjoso mugcake de avena y arándanos, horneados en nuestros hornos a leña)

Creps suzette .... S/ 25.00
(Panqueques rellenos de frutos con su tradicional reducción de naranja, flambeado en pisco acompañado de una paleta de helado de frutos naturales)

Nuestro tradicional dulce, picarones .... S/ 15.00
(Típico postre nacional, suave y crujiente echo a base de hortalizas peruanas bañadas en una deliciosa miel de higo)

Piña rostizada .... S/ 20.00
(Paletas de helado de frutos naturales, granos de nueces, frutos secos, grano de quínoa, miel de maple)

Consulte por las paletas de helados de Toñito .... S/ 7.50

En nuestro restaurante,
la comida es arte
y la mesa es un lienzo.
¡Permítanos crear
una obra maestra
para usted!

@tonitorestautant.pe
www.tonitorestaurant.pe