


**TRU**

**J** 

**LLO**

*TIPICA COMIDA PERUANA*

## PIQUEOS

### JALEA MIXTA ESPECIAL (3 P) \$24.000

Contundentes y sabrosos trozos de pescado y mariscos fritos, acompañados con deliciosa salsa criolla, choclo peruano, yucas fritas y salsa tártara.

### ½ JALEA MIXTA ESPECIAL \$18.000

### PIQUEO TRUJILLANO (3 P) \$29.000

Especial plato de la casa con brochetas de lomo fino a la plancha, brochetas de pollo anticucho de corazón, chicharrón de pescado servidos con papas fritas y salsas varias.

### PIQUEO DEL MAR (4 P) \$28.000

Pulpo al olivo, ceviche de pescado, tiradito trujillano, festival de mariscos, coctel de camarones.

### MACHAS A LA PARMESANA \$12.000

Machas de vino blanco, mantequilla, queso parmesano, un punto de limon, gratinado y servidos en su concha

### OSTIONES A LA PARMESANA \$13.000

Ostiones de vino blanco, mantequilla, queso parmesano, un punto de 2, gratinado y servidos en su concha

### PULPO A LA PARRILLA \$15.000

Pulpo macerado en una salsa especial de la casa, servidos con papas cocidas y salsa criolla.

### TRIO MARINO \$19.500

Arroz con mariscos, chicharrón de pescado y ceviche mixto acompañado de una salsa huancaína y mayonesa a la cena

## ENTRADAS

### TAMALITOS CRIOLLOS \$8.500

### YUCA FRITA CON SALSA DE HUANCAÍNA \$8.500

### CHOCLO PERUANO EN SALSA DE HUANCAÍNA \$8.500

### PAPAS A LA HUANCAÍNA \$8.500

Papas cocidas bañadas en una salsa de leche, galletas, maní, queso fresco y un punto de ají amarillo.

### SALPICÓN DE POLLO \$9.000

Ensalada fría a base de lechuga, tomate, zanahoria, papas cocidas, arvejas, trozos de pechuga de pollo, palta y vinagreta.

## CEVICHE

### CEVICHE DE PESCADO \$14.000

Trozos de pescado en cubos, marinados en jugo de limón de pica y especies al mejor estilo peruano

### CEVICHE MIXTO ESPECIAL \$13.500

Mixturas de mariscos y pescado previamente cocido, marinados con Jugo de limón de pica, ajl, cebolla corte pluma y especies. Acompañado con yuca y choclo peruano.

### CEVICHE TRUJILLANO \$14.500

Una combinación de cubos de pescado, ostiones, pulpo. Una cangrejo y camarones de rio, marinados en jugo de limón de pica y especies al mejor estilo Trujillano.

### TRIOS DE CECICHES (3 P) \$20.000

De mariscos, de corvina y de salmón servidos con camote, choclo, cebolla morada y canchita.

### CEVICHE DE SALMÓN \$20.000

## FONDOS

### TACU TACU CON FILETE DE VACUNO

Mezcla de porotos y arroz a la sartén acompañado de filete de vacuno y huevos fritos montados.

**\$13.500**

### TACU TACU DE MARISCOS

Mezcla de porotos y arroz a la sartén con salsa especial de mariscos.

**\$15.000**

### TACU TACU DE LOMO SALTADO

**\$14.500**

### SECO DE VACUNO

Trozos de vacuno a la cacerola, base de salsa de cerveza, cilantro y especias servidas con frijoles y arroz.

**\$11.500**

### SECO DE CORDERO

Trozos de cordero a la cacerola, base de una salsa de chicha de jora al cilantro y especias andinas servidas con frijoles, arroz y yuca.

**\$12.500**

### POLLO A LA PLANCHA

**\$9.500**

### DIETA DE POLLO

Consomé de pechuga de pollo con hierbas aromáticas.

**\$9.500**

### SALCHIPAPA

Papas fritas, vienesas aji y cremas.

**\$9.000**

### SALCHIPOLLO

Papas fritas, pollo, vienesas, ají y cremas.

**\$10.000**

### SÚPREMA DE POLLO

Filete de pollo apanado a la plancha, papas fritas y ensalada

**\$11.500**

### POLLO A LA CHICLAYANA

Pechuga de pollo rellenas con espinaca, queso frescos y champiñones, acompañada con arroz verde al cilantro

**\$13.500**

### SOPA A LA MINUTA

**\$8.500**

### FILETE EN SALSA DE PISCO PERUANO

Filete de vacuno a la plancha con especias, bañado en salsa de pisco peruano y risotto verde

**\$13.500**

### FILETE EN SALSA OLIVAR

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de olivo acompañado con arroz con choclo.

**\$13.500**

### FILETE EN SALSA DE CAMARONES Y OSTIONES

Filete de vacuno a la plancha, bañado en salsa de camarones y ostiones, estragón, acompañado con choclo.

**\$14.400**

### LOMO SALTADO

Tiras de vacuno salteado con cebolla, tomate y especias varias acompañado de arroz y papas fritas.

**\$12.500**

### MAR Y TIERRA

Filete de vacuno a la plancha con salsa de camarones, ostiones y mariscos, acompañado de risotto alpesto, albahaca y espinaca

**\$13.500**

### AJI DE GALLINA

**\$11.000**

### POLLO SALTADO

**\$12.000**

## PESCADOS Y MARISCOS

### PESCADO ARMONIL (AFRODISIACO)

Duo de pescados con variedad de mariscos gratinados a la parmesana en salsa de ostiones.

**\$14.000**

### PESCADO EN SALSA DE MARISCOS

Filetes de pescado a la plancha en una salsa de mariscos con punto de crema y guarnición de arroz blanco.

**\$13.500**

### PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa de mariscos al vino blanco y ají.

**\$13.500**

### PESCADO A LA CHORRILLANA **\$13.500**

Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa a base de vino blanco, cebolla y tomate.

### CONGRIO A LA CHALACA

Medallón de congrio a la plancha bañado en salsa demiglase a la chala-ca, champiñones, queso gouda y camarones acompañados de papas forasteras

**\$13.500**

### ALBACORA A LA FLORENTINA **\$13.500**

Medallón de albacora a la plancha gratinado en salsa bechamel con queso y espinaca acompañado con quinoto.

### CONGRIO A LA FLORENTINA

Medallón de congrio a la plancha gratinado en salsa bechamel con queso y espinaca, acompañado con quinoto.

**\$13.000**

### PESCADO AL JUGO (SUDADO)

**\$12.000**

### SALMON A LA PLANCHA PARIHUELA MIXTA

**\$14.500**

**\$14.500**

Filete de pescado y mixtura de mariscos, salsa coral y fondo de pescado acompañado de yuca y arroz

### PESCADO A LA PLANCHA

**\$12.500**

Filete de pescado acompañado de una guarnición de arroz, papas tritas y sarza criolla.

### PESCADO EN SALSA

**\$13.500**

### ANDINA

### PICANTE DE MARISCOS

**\$13.500**

Festival de mariscos con papas en cubos, arvejas y zanahoria previamente aliñados con especias, con un toque de jugo de limón o leche de tigre acompañado de una guarnición de arroz.

### REINETA A LA PLANCHA

**\$13.500**

# TRU JILLO

Tipica Comida Peruana

## TIRADITOS

### TIRADITOS DE PESCADO

**\$13.500**

Tiras de pescado marinados en jugo de limón de pica y especias, con punto de aji amarillo.

### TIRADITO 3 SABORES (2 P)

**\$15.500**

Tiras de pescado marinados en jugo de limón de pica y especias al aji amarillo, rocoto y el tradicional.

### PULPO AL OLIVO

**\$9.500**

Pulpo macerado en limón de pica y especias, acompañado en salsa de oliva

### LECHE DE TIGRE (AL PISCO)

**\$9.000**

Leche de tigre, Leche de pantera y Leche de virgen.

## CAUSAS

### CAUSA LIMENA RELLENA DE ATUN

**\$9.000**

Pure de papitas amarillas con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de aji amarillo, relleno con palta atún y mayonesa.

### CAUSA LIMENA RELLENA DE POLLO EN SALSA A LA HUANCAINA

**\$9.500**

**\$10.000**

Pure de papitas amarillas con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de aji amarillo rellena con palta, pollo y mayonesa, bañado en salsa de huancaína.

### CAUSA LIMENA RELLENA DE PULPO CON SALSA DE OLIVO

**\$10.000**

Suave masa de papa y aji, una combinación perfecta, rellena de suave y tierno pulpo, con una salsa de nuestros mejores olivos.

### CAUSA RELLENA CON CAMARONES Y PULPA JAIBA

**\$10.500**

Suave masa de papa y aji, rellena de deliciosos camarones y pulpa de jaiba con una salsa de nuestros mejores olivos.

### TRIOLOGIA CAUSAS

**\$19.000**

## CHICHARRONES

### CHICHARRON DE CALAMAR

**\$13.500**

### CHICHARRON DE PESCADO

**\$13.000**

### CHICHARRON DE CAMARON

**\$16.000**

### CHICHARRON DE POLLO

**\$11.500**

### CHICHARRON DE MIXTO

**\$14.500**

# TRU JILLO

Típica Comida Peruana

## ARROCES

RISOTTO DE MARISCOS	\$15.000
Risotto de ostión y salsa de camarón con queso fresco, queso parmesano y un toque de crema de leche	
RISOTTO DE SALMÓN CON CHAMPIÑONES	\$14.000
CHAUFA VEGETARIANO	\$9.500
CHAUFA DE MARISCOS	\$14.500
ARROZ CHAUFA DE FILETE	\$11.500
ARROZ CHAUFA DE POLLO	\$11.000
ARROZ CHAUFA DE SABORES	\$14.000
ARROZ CON MARISCOS	\$13.500

## POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	\$4.000
CHEESECAKE DE MARACUYÁ	\$4.000
TIRAMISU	\$4.000
CREMA VOLTEADA	\$4.000

## LICORES

CERVEZA ESPECIAL	\$5.000
COPA VINO BLANCO	\$6.000
COPA VINO TINTO	\$6.000
BOTELLA DE VINO BLANCO	\$18.000
BOTELLA DE VINO TINTO	\$18.000
MOJITO	\$8.000
PISCO SOUR CLASICO	\$7.000
PISCO SOUR CATEDRAL	\$8.000
MANGO SOUR	\$9.000
MARACUYÁ SOUR	\$9.000

## BEBIDAS

COCA-COLA	\$3.200
FANTA	\$3.200
SPRITE	\$3.200
AGUA MINERAL C/S	\$3.000
JUGOS NATURALES (FRUTILLA-MANGO-MARACUYÁ-PIÑA)	\$4.000

## PASTAS

FETTUCINI EN HUANCAINA CON LOMO SALTADO	\$14.500
FETUCCINI DE MARISCOS	\$14.500
FETUCCINI A LO MACHO	\$14.500
FETUCCIN VEGETARIANO	\$10.500
FETUCCIN SALTADO 3 SABORES (POLLO-CARNE-MARISCOS)	\$15.000
FETUCCIN SALTADO CON FILETE	\$12.500
FETUCCIN SALTADO CON POLLO	\$12.000

## TÉ

TÉ NORMAL	\$3.000
TÉ DE HIERVAS	\$3.000

## CAFE

ESPRESSO	\$3.500
ESPRESSO DOBLE	\$3.000
AMERICANO	\$3.500
CAPPUCCINO	\$3.500