

LA GRAN CRIOLLA

NUESTRA
HISTORIA
SE VIVE
EN CADA
BOCADO





LA GRAN CRIOLLA

ENTRADAS

Todo buen almuerzo criollo comienza con una entrada que abra el apetito y convoque a la mesa. Aquí encontrarás esos sabores que nos acompañan desde siempre, pensados para compartir, picar y empezar la conversa con cariño.

PAPA RELLENA CON CEBOLLA

El engreimiento de la abuela cuando llegas a casa. Doradita por fuera, suave y sabrosa por dentro, con su cebollita criolla que completa el cariño en cada bocado.

S/ 19.90

CHICHARRÓN DE POLLO CON PAPAS FRITAS

Un clásico de mesa llena. Para picar, para compartir, para pelearse el último trozo. Dorado y generoso, como los domingos en casa de los abuelos.

S/ 29.90

TEQUEÑOS (6 UNIDADES)

El "pica pica" de las reuniones, de los brindis y de las esperas felices. Calentitos, crujientes y servidos como se debe: para compartir sin culpa.

S/ 19.90

PAPA A LA HUANCAÍNA

Entrada de todas las casas peruanas. Con salsa amarilla que huele a cocina casera, huevo, aceituna... y servida generosamente, como todo lo bueno que se comparte en familia.

S/ 22.90

CALDOS

Los caldos en La Gran Criolla no se sirven, se abrazan. Son recetas de olla grande, de cocina lenta, de abuelas sabias. Son cucharones que reconfortan, curan y llenan el alma. Cada uno tiene su historia. Cada uno, su día especial.

CALDO DE GALLINA

El que te devuelve el alma al cuerpo. Hecho a fuego lento, con huevo, fideos y gallina bien cocida. Como el que preparaba mamá cuando uno estaba malito... o con resaca.

S/ 29.90

CALDO CRIOLLO

Sabroso, picantito y lleno de corazón. El favorito de quienes creen que un buen caldo también puede ser fiesta.

S/ 32.90

SHAMBAR (LUNES)

Cada cucharada es un viaje al norte. Solo los lunes, como manda la tradición, con trigo, menestras y ese aroma a cocina de barro.

S/ 32.90

MENESTRÓN (MIÉRCOLES Y VIERNES)

Espeso, fragante y lleno de trozos generosos. Como el que se servía en ollones cuando llegaban visitas y siempre alcanzaba para uno más.

S/ 34.90

PATASCA (MARTES Y JUEVES)

Receta de herencia. Mote, carne y sabor andino que se transmite de generación en generación. Para los que saben que la tradición también se come con cuchara.

S/ 32.90

SANCOCHADO (SÁBADO Y DOMINGO)

Es comida, es caldo, es abrazo. Servido con todo lo que da la tierra y la olla: papa, yuca, col, carne. Una sopa que te reconcilia con la vida.

S/ 34.90

SANCOCHADO FAMILIAR (SÁBADO Y DOMINGO)

Una olla llena de cariño, tradición y sabor. Ideal para compartir en familia o entre amigos.

S/ 100.00



PLATOS A LA CARTA

Platos generosos, sabrosos y bien servidos, como en casa. Aquí no hay medidas pequeñas: hay sazón con cariño, porciones con memoria, y recetas que combinan lo mejor de nuestra cocina criolla con el gusto del día a día.

MOSTRITO CON BROASTER O A LA PLANCHA Chaufa, papitas y pollo al gusto. Como esos almuerzos en casa que hacían sonreír a todos.	S/ 34.90
POLLO BROASTER Doradito, jugoso y crujiente. Como el que se comía en familia, con las manos, sin culpa.	S/ 32.90
CHAUFA DE POLLO Con ese ahumado del wok bien usado. Un plato festivo, generoso y lleno de sabor.	S/ 27.90
FETTUCCINI CON POLLO STROGANOFF Cremoso, suave y bien servido. Una receta que se volvió casera desde el primer bocado.	S/ 34.90
LOMO SALTADO El consentido de la casa. Juguito que moja el arroz, cebolla crocante. Un clásico que une generaciones.	S/ 41.90
POLLO SALTADO Sencillo pero sabroso. Para quienes prefieren algo ligero, sin perder sabor de sartén criollo.	S/ 29.90
TALLARÍN SALTADO CON POLLO Salteado, jugoso, con fideos que abrazan el sabor. Siempre generoso, siempre en mesa compartida.	S/ 29.90

PLATOS CRIOLLOS

Este es el corazón de nuestra carta. Platos que saben a tradición, a almuerzos de domingo, a cocina con historia. Recetas criollas servidas como se debe: con generosidad, orgullo y ese toque casero que no se aprende, se hereda.

AJÍ DE GALLINA Suave, cremoso y con ese sabor que nos conecta con el ayer. Es un plato que nunca faltó en las celebraciones en casa, servido con cariño y cuchara en mano.	S/ 24.90
SECO A LA NORTEÑA CON FREJOLES Con su aroma a culantro y su guiso sabroso. Acompañado de frejoles bien hechos, que llenan, reconfortan y hacen silencio en la mesa... de puro disfrute.	S/ 42.90
TACU TACU CON POLLO SALTADO Crujiente por fuera, jugoso por dentro. Esta combinación nació para lucirse en mesas grandes, donde se comparte más que comida: se comparten historias.	S/ 36.90
TACU TACU CON LOMO SALTADO El preferido de los que saben comer. Tradición y sabor puestos en equilibrio. Con su lomo bien jugoso y su arroz que cruce con orgullo.	S/ 42.90
SECO DE RES Cocinado despacito, como se hacía antes. Para quienes saben que la paciencia también se sirve en plato hondo.	S/ 39.90
SECO DE PATO CON FREJOLES (SÁBADO Y DOMINGO) Pato tierno y jugoso cocido a fuego lento en una aromática salsa, culantro fresco y especias tradicionales, acompañado de frejoles y arroz.	S/ 54.90



PARRILLA

Cuando el fuego se enciende, el apetito despierta. Nuestra parrilla celebra el sabor a brasa, los platos jugosos y ese gustito especial que se queda en la memoria. Ideal para reuniones largas, sobremesas felices y corazones contentos.

CHURRASCO CON TALLARINES VERDES

S/ 44.90

Una receta de celebración. El churrasco jugoso se mezcla con la cremosidad del pesto criollo. Es almuerzo familiar de cumpleaños. Es domingo de mesa larga.

ANTICUCHOS DE CORAZÓN

S/ 24.90

cláicos anticuchos peruanos de corazón de res, marinados en aji panca y especias tradicionales.

BISTEC CON TALLARINES VERDES

S/ 39.90

Un clásico que nunca pasa de moda. El sabor de casa, con el cariño de quien sabe que el secreto está en la salsa.

PECHUGA A LA PARRILLA

S/ 34.90

Marcada al fuego, con ese sabor ahumado que solo da la parrilla. Para los que cuidan, pero también disfrutan.

CHULETÓN CON TALLARINES A LA HUANCAÍNA

S/ 37.90

Un plato generoso, fuerte y festivo. Para los que celebran la vida en cada almuerzo

ARROZ CON PATO (SÁBADO Y DOMINGO)

S/ 54.90

Arroz cocido con un guiso de pato tierno, marinado con chica de jora y cerveza negra, con el cilantro licuado como ingrediente principal.



LA GRAN CRIOLLA

TRAGOS DE LA CASA

Cada uno de estos tragos ha sido pensado para contar una historia, despertar recuerdos y brindar con identidad. Ingredientes naturales, sabores caseros y un toque criollo que hacen de cada sorbo una experiencia única.

LA TROPICAL

S/ 14.90

Un viaje refrescante al trópico. Ron, plátano, vainilla y limón se mezclan en un cóctel suave y aromático, ideal para tardes soleadas.

LA CRIOLLA

S/ 14.90

Nuestro clásico de la casa. Cañazo, cebada, piña, durazno, miel y limón en una mezcla potente, dulce y con carácter, como nuestra cocina.

MATA MULA

S/ 14.90

Para los valientes. Gin, jamaica, kión y limón en una combinación intensa y revitalizante, perfecta para arrancar la noche.

ANTICRIPAL

S/ 14.90

El remedio de la abuela... pero con ron. Té negro, canela, clavo y limón en una bebida cálida, reconfortante y con personalidad.

HERBAL

S/ 14.90

Suave, fresco y relajante. Vodka, hierba luisa y manzanilla en una fusión que limpia el alma y alegra la tarde.

DE LA ABUELA

S/ 14.90

Una receta de cariño. Pisco, kión, té negro, miel, naranja y canela que te envuelve como un abrazo cálido de casa.

Atención de Lunes a Domingo de 12:30 a 10:30 pm
lagrancriolla.pe





LA GRAN CRIOLLA

BEBIDAS

En cada casa peruana, la jarra siempre está llena. Porque la buena comida merece buena compañía y algo rico para brindar. Aquí encontrarás refrescos caseros, bebidas tradicionales y opciones para todos los gustos. Porque en La Gran Criolla, siempre hay motivo para levantar el vaso y decir: ¡Salud!

LIMONADA VASO	S/ 9.90
LIMONADA JARRA	S/ 19.90
LIMONADA FROZEN JARRA	S/ 24.90
CHICHA MORADA VASO	S/ 10.90
CHICHA MORADA JARRA	S/ 20.90
CHICHA MORADA FROZEN JARRA	S/ 26.90
EMOLIENTE VASO	S/ 10.90
EMOLIENTE JARRA	S/ 20.90
GASEOSAS PERSONAL	S/ 6.90
AGUA	S/ 5.90
CUZQUEÑA 330ML	S/ 12.90
PILSEN 330ML	S/ 10.90
HEINEKEN 330ML	S/ 13.90
CORONA 330ML	S/ 13.90