

*Restaurant Internacional*

# LA GRANJA DE FABIAN

*Un lugar pensado en ti...*

*Lo más exclusivo de la gastronomía peruana*

*Pollos a las brasas y Parrillas criollas*



## **POLLOS & PARRILLADAS / ROAST CHICKEN & GRILL**

### **Pollo entero a las brasas con papas fritas y ensalada**

*El exquisito sabor del pollo a las brasas, marinado con especias a la sazón Peruana, acompañado de crocantes y doradas papas fritas y una refrescante ensalada de pepino, lechuga y tomate en salsa al ajillo.*

*Roast chicken of an exquisite taste for four people, marinated in Peruvian season, with crispy and golden French fries together with a very fresh cucumber, lettuce and tomato salad dressed with a garlic sauce.*

---

### **½ Pollo a las brasas con papas fritas y ensalada**

*El exquisito sabor del pollo a las brasas, marinado con especias a la sazón Peruana, acompañado de crocantes y doradas papas fritas y una refrescante ensalada de pepino, lechuga y tomate en salsa al ajillo.*

*Roast chicken of an exquisite taste for four people, marinated in Peruvian season, with crispy and golden French fries together with a very fresh cucumber, lettuce and tomato salad dressed with a garlic sauce.*

---

### **¼ Pollo a las brasas con papas fritas y ensalada**

*El exquisito sabor del pollo a las brasas, marinado con especias a la sazón Peruana, acompañado de crocantes y doradas papas fritas y una refrescante ensalada de pepino, lechuga y tomate en salsa al ajillo.*

*Roast chicken of an exquisite taste for four people, marinated in Peruvian season, with crispy and golden French fries together with a very fresh cucumber, lettuce and tomato salad dressed with a garlic sauce.*

---

## **PARRILLADAS / GRILL**

### **Parrillada especial para dos personas**

*Special grill for two*

*300 gr. de lomo vetado, dos chuletas de cerdo, dos longanizas, dos prietas, 1/4 de pollo y papas asadas.*

*300 gr. of fine sirloin, two pork chops, two sausages, two snug, two chickens and golden potatoes.*

---

### **Parrillada especial para cuatro personas**

*Special Grill for four person*

*600 gr. de Lomo vetado, cuatro chuletas de cerdo, cuatro longanizas, cuatro prietas, ½ pollo y papas asadas.*

*600 gr. of fine sirloin, four pork chops, four sausages, snug four, four chickens and golden potatoes.*

---

### **Parrillada especial para seis personas**

*Special Grill for six person*

*900 gr. de lomo vetado, seis chuletas de cerdo, seis longanizas, seis prietas, 3/4 de pollo y papas asadas.*

*900 gr of fine sirloin, six pork chops, six sausages, snug six, six chickens and golden potatoes.*



## **ENTRADAS / STARTERS**

### **Papas a la Huancaína**

*Exquisitas papas cocidas, bañadas en salsas de queso fresco, nueces, ají y leche, acompañadas con lechuga, huevo y aceitunas.*

*Potatoes with fresh cheese cottage, walnuts, pepper and cream sauces served with lettuce, egg and olives.*

---

### **Causa rellena**

*Exquisitas capas de papa amarilla, rellenas con pollo, palta y mayonesa.*

*Exquisite layers of yellow potato, stuffed with chicken, avocado and mayonnaise sauce.*

---

### **Ocopa a la Arequipeña**

*Exquisitas papas cocidas, bañadas en crema a base de ají amarillo, maní, huacatay, queso fresco y leche, acompañadas con lechuga, huevo y aceituna.*

*Potatoes with fresh cheese cottage, walnuts, pepper and Huacatay, sauces served with lettuce, egg and olives.*

---

### **Chicharrón a “La Granja”**

*Trozos de pescado o pollo fritos, marinados con la receta especial de la casa, acompañados con salsa criolla, papas o yuca frita.*

*Chunks of fried fish or chicken, marinated with the special house recipe served with creole sauce, fried potato or cassava.*

---

### **Chicharrón de camarón**

*Exquisitos camarones marinados con la receta especial de la casa y apanados acompañados con salsa criolla, papas o yuca frita.*

*Exquisite shrimp marinated with the special house recipe and fried served with creole sauce, fried potato and cassava.*

---

### **Palta Reina**

*Fresca palta rellena con pollo aliñado, acompañada con una cama de lechugas.*

*Fresh avocado stuffed with seasoned chicken, served with lettuce.*

---

### **Palta Victoria**

*Fresca palta rellena con atún, acompañada con una cama de lechugas.*

*Fresh avocado stuffed with tuna, served with lettuce.*

---

### **Palta Cardenal**

*Fresca palta rellena con camarones aliñados con la receta especial de la casa, acompañada con una cama de lechugas.*

*Fresh avocado stuffed with shrimp seasoned with the house special recipe, served with a bed of lettuce.*

---



### **Leche de Tigre**

*Copa de piqueo a base de pescado cevichado y limón de pica, acompañado de choclo, canchita y chicharrón de calamar.*

*A cup of Ceviche (raw fish cooked in lemon juice) served with corn, popcorn and squid crackling.*

---

### **Ensalada a la Chilena**

*Exquisita rodajas de tomate fresco acompañadas de cebolla blanca y cilantro*

*Exquisite layers of fresh tomato with white onion and cilantro.*

---

### **Ensalada Mixta**

*(Ingrediente: Tomate, lechuga, choclo, palta)*

*Mixed Salad*

*(tomato, lettuce, corn, avocado)*

---

## **LOS MAS EMBLEMATICOS PLATOS DE FONDO PERUANOS/MAIN COURSES**

### **Platos Criollos**

#### **Lomo saltado**

*Trozos de fino lomo, salteado con cebolla morada, tomate y ají amarillo, sazonado con salsa de soya y acompañado de papas fritas y arroz.*

*Chunks of fine sirloin saute with onion, tomato and yellow pepper, seasoned with soy sauce served with fries and rice.*

---

#### **Ají de Gallina**

*Pechuga deshilachada de pollo, en salsa de ají amarillo con especias peruanas, acompañado de papas cocidas, aceitunas y huevo.*

*Shredded chicken breast in Peruvian chili sauce and species served with boiled potatoes and eggs.*

---

#### **Tallarín salteado de carne**

*Tallarines con filetes de vacuno salteados con cebolla, tomate, perejil, ají y especias.*

*Spaghetti with beef fillets saute with onion, tomato, fresh parsley, pepper and spices.*

---

#### **Tallarín salteado de pollo**

*Tallarines al dente con filetes de pollo, salteados en cebolla morada, tomates, perejil, ají y especias.*

*Spaghetti with chicken fillets saute with onion, tomato, , fresh parsley, pepper and species.*

---

#### **Arroz Chaufa**

*Arroz graneado salteado en salsa de soya con pechuga de pollo en trozos, huevo batido y cebollín, sazonado con especias peruanas.*

*Grained rice saute in soya sauce with chicken breast chunks, egg and scallions, seasoned with Peruvian species.*



### **Arroz Chaufa a “La Granja”**

*Arroz graneado, salteado en salsa de soya con pechuga de pollo en trozos, carne en trozos, camarones, huevo batido y cebollín, sazonado con especias peruanas.*

*Grained rice sauté in soy sauce with chicken breast chunks, beef chunks, shrimps, beaten egg and scallions, seasoned with Peruvian species.*

---

### **Arroz al cilantro con pollo**

*Arroz en salsa de cilantro, arvejas, finos trozos de zanahoria, pimentón, cebollín y una exquisita presa de pollo.*

*Rice in coriander sauce, peas, fine pieces of carrot, paprika, chives, and a delicious piece of chicken.*

---

### **Anticuchos de corazón**

*Anticuchos de corazón, acompañados de papas fritas o papas doradas o arroz graneado.*

*Grilled beef heart skewers with a side of french fries or golden potatoes or grained rice.*

---

### **Escabeche de pollo**

*Pollo apanado y frito, bañado en salsa escabechada de ají colorado, ají amarillo, cebolla morada y tomate, acompañado de arroz graneado.*

*Breaded and fried fish with marinade cottage in red, yellow chili, purple onion and tomato, served with grained rice.*

---

### **Ceviche de pollo**

*Trozos de pechuga aliñada con limón, aderezadas con ají amarillo peruano y acompañado de cebolla blanca y cilantro.*

*Chunks of chicken breast seasoned with lemon dress with yellow Peruvian pepper, served with white onion and cilantro.*

---

## **Pescados y Mariscos / Fish and sea food**

### **Ceviche de Corvina**

*Cubos de fresquísima corvina, macerados en zumo de limón de pica con salsa de ají amarillo peruano, pimentón y cebolla morada.*

*Very fresh corvina cubes marinated in lemon juice in Peruvian yellow chili sauce and onion.*

---

### **Ceviche de Blanquillo**

*Cubos de delicioso blanquillo, macerados en zumo de limón de pica con salsa de ají amarillo peruano, pimentón y cebolla morada.*

*Very fresh blanquillo cubes marinated in lemon juice in Peruvian yellow chili sauce and onion.*

---

### **Ceviche de Reineta**

*Cubos de exquisita reineta, macerados en zumo de limón de pica con salsa de ají amarillo peruano, pimentón y cebolla morada.*

*Very fresh reineta cubes marinated in lemon juice in Peruvian yellow chili sauce and onion.*



### **Ceviche Mixto**

*Cubos de exquisita corvina, reineta, mariscos, pulpo, calamar y camarón, macerados en zumo de limón de pica con salsa de ají amarillo peruano, pimentón, cebolla morada y camote..*

*Very fresh corvina cubes, shrimp, octopus and squid, marinated in lemon juice in Peruvian yellow chili sauce and onion.*

---

### **Sudado de pescado**

*Pescado sudado con salsa peruana, ají colorado, macerado con cerveza y bañado en cebolla morada con tomate, acompañado de papas cocidas y arroz.*

*Sweaty fish in Peruvian sauce, red pepper, with beer, red onion and tomato, served with boiled potato and rice.*

---

### **Pescado a lo macho**

*Pescado a la plancha bañada con salsa roja de mariscos, acompañado con arroz.*

*Grilled fish with red seafood sauce, served with rice.*

---

### **Picoteo marino**

*Jardín de mariscos, ceviche de pescado y chicharrón de pescado, acompañado con yuquitas o camote.*

*Fresh mussels, squid, fish cubes and seafood marinated in lemon juice in Peruvian yellow chili sauce with others main courses as ceviche fish, roast fish and fried cassava or sweet potato.*

---

### **Arroz con mariscos**

*Arroz graneado salteado en salsa de ajillo y surtido de mariscos.*

*Grained rice saute in garlic sauce with mussels, squid and seafood.*

---

### **Pescado al vapor a “La Granja”**

*Pescado aderezado con ají panca, especias y pimentones bañado de mariscos, cocidos al vapor en cámara de aluminio acompañado de arroz o puré.*

*Fresh fish marinated in red pepper and Peruvian season with sea food, sweaty with rice or mash potato.*

---

## **RECOMENDACIONES DEL CHEF / CHEF'S RECOMMENDATIONS**

### **Suprema de pollo**

*Deliciosa pechuga apanada acompañado de papas fritas y ensalada.*

*Delicious breaded chicken breast with french fries and salad.*

---

### **Suprema de carne**

*Filete apanado acompañado de papas fritas y ensalada.*

*Breaded fillet steak with French fries and salad*

---



### **Pechuga de pollo a “La Granja”**

*Pechuga de pollo a la plancha, bañada en salsa de vino blanco aromatizado con cilantro y servido con papas o arroz blanco.*

*Grilled Chicken breast in white wine sauce and flavored with cilantro and served with potatoes or white rice.*

---

### **Pescado a la plancha**

*Filete de pescado a la plancha acompañado de arroz y salsa criolla o ensalada.*

*Fish fillet with white rice and peruvian sauce or salad.*

## **Guarniciones / Garnishes**

*Papas fritas / French fries*

*Arroz graneado / Rice*

*Papas doradas / Golden potatoes*

*Empanadas de Queso / Cheese empanadas*

*Empanada Especial / Special Empanada*

*(Camarón-Queso)(Ostión-Queso) / (shrimp- cheese)(oyster-cheese)*

*Empanada de Queso y Pollo/ Cheese and chicken empanada*

## **POSTRES / DESSERTS**

*Mazamorra morada*

*Arroz con leche*

*Clásico*

*Suspiro limeño*

*Crema volteada*

*Leche asada*

*Brazo gitano*

*Magdalenas*

*Queque de zanahoria*

*Flan de camote*

*Tres leches*

*Panqueque limeño*

*Panqueque “La Granja”*



## **MENU**

### **Menú especial / Special menu**

*(Entrada, plato principal, postre y vaso de bebida)*

*(Starter, main dish, dessert and beverage)*

*(Lunes a Viernes de 12 am a 16 horas) (From Monday to Friday - 12:00 to 16:00 pm)*

---

### **Menú niños / Menu for children**

*1/8 de pollo a "La Granja", con papas fritas ,vaso de bebida y juguete sorpresa.*

*1/8 of a Roast Chicken with french fries, soda and a toy.*

## **BEBIDAS FRIAS / COLD BEVERAGES**

*Chicha morada*

*Jugo natural de frutas*

*(Mango, piña, chirimoya, maracuyá, frutilla, frambuesa)*

*Jugo especial "La Granja"*

*(Fresa con piña y maracuyá)*

*Inca kola*

*Coca-Cola, Fanta, Sprite*

*Néctar*

*(Durazno, damasco)*

*Ginger ale*

*Agua mineral*

## **BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES**

*Café expresso*

*Café expresso doble*

*Café cortado*

*Café americano*

*Café descafeinado*

*Té*

*Infusión de hierbas*

[www.lagranjadefabian.cl](http://www.lagranjadefabian.cl)

Síguenos en :  