Bienvenidos a Chef Parrillero

Desde 2002, en el calor de nuestras brasas y en el corazón de nuestra cocina, nació una tradición que llevamos con orgullo. Una sazón familiar da alma a cada plato y sabor a cada encuentro.

Hoy, cada corte, cada ingrediente y cada instante están pensados para compartir más que una buena comida, creando recuerdos que se atesoran.

Gracias por acompañarnos en esta historia que seguimos escribiendo juntos

¡Buen provecho!

CHEF PARRILLERO

¡ PASIÓN POR LA CARNE !

Sede Av. Dolores : 958 328 761
A 1/2 cuadra del Ovalo de los Incas

Sede Cerro Colorado : 969 762 441
Calle San José 103 - Cerrito Los Alvares.

GRANDES EXPERIENCIAS PARRILLERAS

Nuestra máxima expresión parrillera: cortes y parrillas emblemáticas para quienes buscan lo mejor de la casa.

Selección sujeta a stock disponible y previa reserva

T-Bone USA (1kg) **250**
Majestuoso corte con hueso en T, marmoleo intenso y 21 días de maduración que exaltan sabor y textura.
Acompañados de ensalada mixta, verduras babys glaseadas y una guarnición a elección.

Tomahawk Nacional (800gr- 900gr) **145**
Imponente y jugoso corte con hueso largo, ideal para compartir.
Acompañados de ensalada mixta y una guarnición a elección

Cowboy Nacional (650gr) **135**
Corte exclusivo, con hueso sutil y cocción lenta a 65 °C que concentra jugos y suavidad excepcional.
Acompañados de ensalada mixta y una guarnición a elección

Bife Ancho Nacional (400gr) **72**
Jugoso, de marmoleo equilibrado y carácter robusto.
Acompañados de ensalada mixta y una guarnición a elección

Asado de Tira USA (Short Ribs 380gr) **125**
Corte con huesos que intensifican el sabor y jugosidad.
Acompañados de ensalada mixta, verduras babys glaseadas y una guarnición a elección.

Picaña Argentina (250gr) **95**
Clásico del asado rioplatense, con capa de grasa que aporta jugosidad intensa.
Acompañados de ensalada mixta, verduras babys glaseadas y una guarnición a elección.

Experiencias para compartir

Parrilla Súper Familiar 260
Dos chuletas de res de 330gr y dos chuletas de cerdo de 330gr, dos filetes de pollo de 350gr , dos barras de anticuchos, cuatro salchichas viena y dos chorizos parrilleros. *Una experiencia festiva ideal para grupos.*
Acompañados de ensalada mixta y una guarnición a elección papas fritas, papas grilladas o camotes fritos.

Mix de Cortes Familiar 280
Un Bife angosto de 250gr, un Matambrito de cerdo de 300gr, una Picaña de 250gr, un Bife de cerdo de 250gr, una Pierna de pollo de 350gr, tres salchichas viena y tres chorizos parrilleros.
Acompañados de ensalada mixta y una guarnición a elección papas fritas, papas grilladas o camotes fritos.

ENTRADAS PARRILLERAS

Chorizos parrilleros 35
4 chorizos a la parrilla.

Chinchulíes crocantes 35
Porción de 300gr.

Mollejitas de pollo marinadas 30
Porción de 300 gr.; acompañada de papas grilladas.

Brocheta del Chef 30
Trozos de res, de cerdo, de pollo; acompañados de verduras a la parrilla y papas fritas.

Anticucho Criollo del Chef 36
Trozos de corazón con papa grillada, choclo, queso, zucchini y tomates grillados.

Pancitas marinadas 35
Porción de 300 gr.; acompañada de papas grilladas.

Lengüitas marinadas 50
Porción de 260 gr.; acompañada de papas grilladas.

Picada de achuras 55
Porción de 430 gr. (mollejitas, pancitas, lengüitas a la parrilla) acompañada de papas grilladas.

Hamburguesa Parrillera del Chef 35
180g de carne de primera, queso Edam fundido, cebolla caramelizada al vino y salsa golf encurtida, en pan artesanal tostado. Acompañada de papas fritas de la casa.

Hamburguesa Parrillera Clásica 30
180g de carne de primera, lechuga fresca, tomate y chimichurri, en pan artesanal tostado y con papas fritas de la casa.

ENTRADAS VEGETARIANAS

Verduras grilladas 20
Seleccionadas a la parrilla.

Champignones a la parrilla 30
Marinados a la parrilla.

Champignones rellenos 40
Con queso y especies.

ENSALADAS

Ensalada fresca de la casa 15
Lechuga, tomate, palta, zanahoria, vinagreta especial.

Ensalada César 36
Mix de lechugas, pollo a la parrilla, tocino, croutons y parmesano

Porción de palta 10
Palta procesada 180 gr.

GUARNICIONES

	3uni	6uni	12uni
Yuquitas rellenas Crocantes, con relleno de queso.	14	25	35
Aros de Cebolla Crocantes Dorados, con centro tierno y suave		10	18

	1Porción	Porción doble
Camotes en rejilla Dulces y crocantes.	20	35
Puré de papa rústico Textura irregular y sabor robusto	14	25
Papas fritas de la casa Corte clásico, doradas al momento.	10	18
Papas fritas importadas Corte fino, doradas al punto	14	22
Papas grilladas Doradas al fuego con toque herbal.	8	15
Camote frito de la casa Clásicos y dulces, con sabor natural.	10	18

MENÚ KIDS

Hamburguesa al plato 25
150gr. de carne a la parrilla con papas fritas y ensalada

Pollito Enrollado 25
Dos filetes de pollo de 100gr. c/u con queso, papas fritas y ensalada.

Precios en SOLES, incluyen IGV y recargo al consumo. No está permitido el ingreso de bebidas ni alimentos externos. Cambios en nuestros platos pueden tener costo adicional.

CORTES NACIONALES

**Los pesos en gramos son aproximados*

* ***Acompañados de ensalada mixta, y una guarnición a elección.***

RES

Cowboy 650gr. 135
Corte exclusivo, con hueso sutil y cocción lenta a 65 °C que concentra jugos y suavidad excepcional.

Tomahawk 800 - 900gr. 145
Imponente y jugoso, pensado para compartir al centro de la mesa.

Bife ancho 400gr. 72
Jugoso y marmoleado, con carácter en cada bocado.

Lomo fino 320gr. 75
Corte noble, tierno y delicado en boca.

Picaña 320gr. 60
Clásico con capa de grasa que intensifica el sabor.

Bife angosto 300gr. 62
Corte clásico, equilibrado en grasa y sabor.

Asado de tira sin hueso 330gr. 60
Fibras largas, cocción ideal al fuego.

Asado de tira con hueso 330gr. 57
Intensidad y sabor realzado por el hueso.

Entraña 250gr. 47
Delgada y sabrosa, con sabor intenso a la parrilla.

CERDO

Costillitas (en Salsa BBQ) 350gr. 70
Tiernas y glaseadas al fuego, con sabor intenso y ahumado.

Solomillo Crujiente 350 - 370gr. 65
Magro y delicado, con textura crocante y jugosa.

Costillar 350 gr. 56
Jugoso con hueso largo que potencia el sabor.

Bondiola 300 - 350gr. 45
Corte tierno, con grasa justa y sabor profundo.

Matambrito 300 - 330gr. 45
Fino y sabroso, ideal para cocción rápida en parrilla.

POLLO

Pierna deshuesada 350gr. 52
Marinada y de cocción perfecta en la parrilla.

Pollo a la plancha 350gr. 49
Clásico y versátil, de sabor limpio y textura tierna.

Pollo al limón 350gr. 49
Filete jugoso con un toque cítrico fresco.

CORDERO

Chuleta de pierna 300gr. 55
Carnosa y con hueso que realza el sabor.

Chuleta de lomo 300 gr. 55
Magra y delicada, con textura fina y sabor elegante.

+ S/. 6 | Camote en rejilla
Disponible solo al pedir cortes nacionales o importados.

+ S/. 3 | Chorizo parrillero
Disponible solo al pedir cortes nacionales o importados.

CORTES IMPORTADOS

**Los pesos en gramos son aproximados*

* ***Acompañados de ensalada mixta, verduras babys glaseadas y una guarnición a elección.***

AMERICANOS

T-Bone 1kg 250
Corte majestuoso con hueso en T, marmoleo intenso y maduración de 21 días.

Bife Ancho 350gr. 145
Corte jugoso, marmoleo generoso y sabor intenso.

Asado de tira (Short Ribs) 350gr. 125
Corte imponente, jugoso y de sabor profundo.

Picaña (Sirloin) 250gr. 110
Con capa de grasa que aporta jugosidad

Bife Angosto (Striploin) 230gr. 115
Equilibrio perfecto entre suavidad y grasa

ARGENTINOS

Bife Ancho 300gr. 125
Jugoso y con marmoleo ideal para la parrilla

Picaña 250gr. 95
Capa de grasa que resalta el sabor clásico

Bife Angosto 250gr. 95
Magro, con cocción uniforme

ADICIONALES

1 Chuleta de res de 330 gr. aprox. 35
1 Chorizo 8
1 Salchicha Viena 6
1 Chuleta de cerdo o pollo de 330 gr. aprox. 30
1 Barra de anticucho 12

Precios en SOLES, incluyen IGV y recargo al consumo. No está permitido el ingreso de bebidas ni alimentos externos. Cambios en nuestros platos pueden tener costo adicional.

PARRILLAS PARA COMPARTIR

** Acompañados de ensalada mixta y una guarnición a elección papas fritas, papas grilladas o camotes fritos.*

SÚPER FAMILIAR
Dos chuletas de Res de 330 gr., dos chuletas de Cerdo de 330 gr., dos filetes de Pollo de 350 gr., dos barras de anticuchos, cuatro salchichas viena y dos chorizos parrilleros.

260

FAMILIAR
Una chuleta de Res de 330gr, una chuleta de Cerdo de 330gr, un filete de Pollo, más una chuleta personal a elegir entre chuleta de cerdo y filete de pollo. Además dos barras de anticuchos, dos salchichas viena, dos chorizos

180

TRIPLE
Una chuleta de Res de 330 gr., una chuleta de Cerdo de 330 gr., un filete de Pollo de 350 gr., una barra de anticucho, dos salchichas viena y un chorizo parrillero.

130

DOBLE ESPECIAL
Una chuleta de cerdo, más una chuleta de res o pollo (330 gr.), acompañadas de una barra de anticucho y dos salchichas viena.

99

DOBLE
Dúo parrillero de chuleta de cerdo más chuleta de res o pollo (330 gr.), acompañadas de dos salchichas viena.
Una combinación generosa y perfecta para disfrutar

90

PARRILLAS DEL CHEF PERSONALES

** Acompañados de ensalada mixta y una guarnición a elección papas fritas, papas grilladas o camotes fritos.*

ESPECIAL DE RES 59
Chuleta de 330 gr., barra de Anticucho y salchicha viena.

ESPECIAL DE CERDO ó POLLO 55
Chuleta de 330 gr., barra de Anticucho y salchicha viena.

DE RES 49
Chuleta de 330 gr. y salchicha viena.

CERDO ó POLLO 45
Chuleta de 330 gr. y salchicha viena.

MIX DE CORTES

** Acompañados de ensalada mixta y una guarnición a elección papas fritas, papas grilladas o camotes fritos.*

MIX DE CORTES
Corte de Res a elección (Bife angosto o Picaña de 250 gr.) más un Corte de Cerdo a elección (Bife o Matambrito de 250 gr.) más un Corte de Pollo a elección (Pierna Deshuesada o Filete al Limón de 300gr.), una salchicha viena y un chorizo parrillero.

150

MIX DE CORTES FAMILIAR
Un Bife Angosto de 250 gr., un Matambrito de Cerdo de 300 gr., una Picaña de 250 gr., una Pierna de Cordero de 250 gr., un Bife de Cerdo de 250 gr., una Pierna de Pollo de 350 gr., tres salchichas viena y tres chorizos parrilleros.

280

CORTES ADICIONALES
Cualquier corte de 250 gr. a su elección

+39

Precios en SOLES, incluyen IGV y recargo al consumo. No está permitido el ingreso de bebidas ni alimentos externos. Cambios en nuestros platos pueden tener costo adicional.

CÓCTELES DE LA CASA

CHEF VICE 32
Ron blanco, pulpa de mango y fresa con crema de coco.

CAIPIRINHA SPICY 27
Cachaça, jarabe de ají, gajos de limón, ají horneado y deshidratado.

RON DEL CHEF 27
Ron, jugo de arándano, jarabe de ají, hierba buena, limón, ají horneado y deshidratado.

DULZURA 27
Baileys, crema de coco, kahlúa y leche evaporada.

ÁNGEL CAÍDO 27
Gin, limón, vermouth blanco, granadina y durazno en jugo.

OSADÍA 28
Gin, Jägermeister, kion, maracuyá.

LUCIFER 28
Ron blanco, Vodka, macerado de aji, granadina y jugo de piña y cramberry.

KYLLA 28
Amaretto, pulpa de fresa y limón.

POSEIDóN 28
Ron blanco, jugo de piña, curacao azul y crema de coco.

COLD NIGHT 28
Pisco, jugo de piña, cramberry y curacao azul.

INTERNACIONALES

Chilcano	25	Negroni	28
Gin Tonic	25	Orgasmo	28
Mojito Clásico	25	Piña Colada	25
Mojito Especial	28	Martini	27

SOUR

Catedral	25	Amaretto	28
Vaticano	30		

JUGOS

	VASO (400ml.)	JARRA (1L.)
Papaya	14	26
Papaya Arequipeña	14	26
Fresa	14	26
Piña	14	26

CERVEZAS

Pilsen	11
Cusqueña	11
Corona	14

GASEOSAS

Clásicas de 500ml (por unidad)	7
Kola Escocesa	9

REFRESCOS

	VASO (400ml.)	JARRA (1L.)
Chicha Morada Don Marlito	10	20
Chicha Frozen	12	24
Emoliente	13	26
Ice tea clásico	12	24
Ice tea de frutas	12	24
Ice tea cedrón	12	24
Refresco de Maracuyá	10	20
Maracuyá Frozen	12	24

LIMONADAS

	VASO (400ml.)	JARRA (1L.)
De la casa	12	24
Frozen	13	26
Albahaca	12	24
Piña y Albahaca	15	30
Mango	13	26

MILKSHAKES

	VASO
Chocolate, fresa o vainilla	16
Milkshake especial del Chef	20

Precios en SOLES, incluyen IGV y recargo al consumo. No está permitido el ingreso de bebidas ni alimentos externos. Cambios en nuestros platos pueden tener costo adicional.

SANGRÍAS

	Copa (500ml.)	JARRA (1L.)
Sangría del Chef Vino de casa, jugo de naranja, jarabe de granadina, fanta, mix de la casa y manzana picada.	30	55
Sangría Hawaiana Vino de casa, jugo de mango, piña, naranja, jarabe de granadina, mix de la casa, manzana picada.	27	50
Sangría Europea Vino de casa, jugo de naranja, jarabe de granadina, mix de la casa y manzana picada.	27	50
Sangría Clericot Tinto Vino tinto seco, jugo de naranja, agua mineral y frutas.	27	50
Sangría Tropical Vino blanco, pisco, limón, jarabe de goma, Sprite, fresa y piña.	27	50

POSTRES

Tiramisú de vino tinto 20
Variante del clásico postre italiano, con crema, café y un toque de amaretto

Queso helado con Quinoa 18
Versión especial con quinoa tostada, chocoquinoa y láminas de chocolate bitter

Queso helado con papaya arequipeña 16
Tradición arequipeña servida con compota fresca de papaya.

Torta de Chocolate con helado 18
Bizcocho intenso de cacao con ganache cremoso y helado que equilibra cada bocado

Mousse de frutos rojos 15
Delicada crema aireada con notas ácidas y gelée de frutos del bosque.

Torta de Chocolate (Porción) 11
Porción húmeda de cacao latino cubierta con ganache brillante.

Copa de helado 16
Selección de sabores clásicos, servidos al estilo de la casa.

Después de la parrilla, la noche sigue en CHEF KARAOKE!

CHEF KARAOKE BAR & BOXES
Historias para cantar!
3er piso, Chef Parrillero - Av. Dolores
951 300 268

Con tu comprobante de consumo de Chef Parrillero disfruta 15% de descuento en toda la carta.

Beneficio válido solo en **Chef Karaoke – Av. Dolores.**
Sube al 3er piso, canta, brinda y haz que la noche continúe.

Condiciones: Beneficio no acumulable con otras promociones, descuentos o beneficios de Chef Karaoke. Tope máximo de descuento: S/ 100.

15% Descuento

VINOS

Cada botella ha sido elegida por cómo complementa, suaviza o enaltece los sabores que nacen del fuego.

NACIONALES

HACIENDA DEL ABUELO · VÍTOR
Selección de vinos de nuestra tierra
Tinaja Malbec 115
Huinco Malbec · Reserva Privada 120

BLEND
Intipalka Malbec-Merlot 90
Tabernero Gran Tinto Fina Reserva 55
Tabernero Gran Tinto Fina Reserva (375ml) 35

MALBEC
Intipalka Malbec 75
Tabernero Vittoria Reserva 70

SYRAH
Tabernero Vittoria Syrah 70
Intipalka Syrah 65

ROSÉ
Intipalka Rosé – Syrah 65

BORGOÑA
Tabernero Borgoña Gran Selección 55

IMPORTADOS

TEMPRANILLO
Marqués de Riscal Reserva (Esp) 210
Marqués de Cáceres Gran Reserva (Esp) 310

MALBEC
Navarro Correas Alegoría (Arg) 190
Rutini Trumpeter (Arg) 120
Durigutti Malbec (Arg) 145
Finca Gabriel (Arg) 130
Minimalista (Arg) 110
Zorro Salvaje de Uco (Arg) 85
Criminal Roble (Arg) 180
Criminal (Arg) 100
Trapiche Malbec (Arg) 70
Vaca Sagrada Malbec Bonarda (Arg) 65
Cánepa Martín Bueyes Retinto (Arg) 120
Cánepa Martín La Padovana (Arg) 160

BLEND
Sangre de Toro (Esp) 130
Sangre de Toro (Esp) 375ml 50
Delirios Red Blend (Arg) 80

CABERNET SAUVIGNON
Loma Negra Reserva (Chi) 90
Santa Rita 120 (Chi) 85
Misiones del Rengo Gran Reserva Cuvee (Chi) 175
Misiones de Rengo Reserva (Et. dorada / Chi) 80
Misiones de Rengo Gran Reserva (Et.morada / Chi) 135

SYRAH
Finca Gabriel Syrah (Arg) 130

OTRAS CEPAS
Durigutti Petit Verdot (Arg) 145

ESPUMANTES
Gold Fusion / Vulcano - Fortune (Esp) 110
Riccadonna / Asti - Ruby (Ita) 120

Costo de descorche: S/. 60 para vinos de 750ml y S/. 80 para otros licores de 750ml