

el sitio

— grill & café

entradas

Calamares a la romana 10.50
Calamares fritos con salsa ranch y limón.

Portabello camarón 11.40
Camarones al ajillo servidos sobre un delicioso hongo *Portabello*.

Empanadas de morocho y verde 6.10
Una deliciosa entrada para cualquier momento.

Pangora al gratín 19.40
Pangora gratinada con queso parmesano servida con pan francés.

Jalapeño Shooters 8.50
Jalapeños rellenos con queso crema y cheddar servidos con coulis de frutos rojos.

Ceviche peruano 11.00
Pescado marinado en leche de tigre servido con camote, choclo y tostado.

El Sitio sampler 10.50
Una combinación de nuestras entradas clásicas.

Ceviche El Sitio 14.70
Ceviche de calamar, camarón, pescado y pulpo al estilo peruano.

Pulpo al olivo 12.40
Rodajas de pulpo, bañadas en salsa de aceituna negra sobre una cama de papa.

Tiradito peruano 11.00
Pescado cortado en láminas en limón y ají peruano.

Bloque de cebollas 8.40
Aros de cebolla apanados, acompañados de nuestra salsa BBQ de la casa.

Deditos de queso 7.50
Deditos de mozzarella acompañados de salsa de mostaza y miel.

sopas

Sopa de cebolla 7.50
Sopa de cebolla servida con pan francés y queso holandés gratinado.

Crema de tomate 5.50
Crema de tomate servida con crocante de papa.

Ensaladas

Ensalada Caesar Buffalo 11.50
Crujiente lechuga romana acompañada de nuestra salsa *Caesar*, queso parmesano, crutones y pechuga de pollo marinada en salsa *Buffalo*.

Ensalada Thai con pollo 11.50
Ensalada de lechuga crespas, brotes de soya, wantan, fideo frito, almendras, y pollo servida con vinagreta de maní.

Ensalada El Sitio 12.40
Lechuga romana, pulpo, calamar, camarón, choclo y camote frito, servida con leche de tigre, al estilo peruano.

Ensalada griega 8.50
Combinación de lechugas, tomate, cebolla, queso feta, pepinillo, aceituna negra y verde acompañada de salsa griega y pan pita.

Vinagretas
Balsámica / Ranch / Queso azul / Mostaza y miel

Menú Niños 5.50

Lomitos al grill con papas fritas
Popcorn chicken con papas fritas
Spaguetti a la bolognesa
Pizza Jr. con queso
Hamburguesa Jr.

Precios incluyen impuestos

el sitio

— grill & café

CORTES DE CARNE

Ojo de bife 23.00

El corte más jugoso y lleno de sabor, conocido por su marmoleado en el centro de cada corte.

T-Bone 22.00

Dos cortes en uno, una combinación de la suavidad y delicado sabor del lomo fino con el alto marmoleado del bife angosto.

Bife de chorizo 21.00

Corte clásico con buen marmoleado, suave y lleno de sabor.

Picanha 21.00

Tradicional corte brasilero, con marmoleado alto que aporta mucho sabor.

Lomo fino 21.00

El corte de carne más suave de la casa, magro y lleno de sabor.

Lomo manchego 21.00

Medallon de lomo fino relleno de queso manchego.

Costillitas de cordero 30.50

Deliciosas costillitas de cordero al grill con un toque de salsa Dijon.

Pechuga de pollo al grill 12.50

Pechuga de pollo al grill en nuestra salsa de finas hierbas.

Guarniciones 3.95

Papa al horno / Papas fritas Steak / Espinaca al gratín / Mix de vegetales al grill / Ensalada fresca

Platos fuertes

Pollo a la parmesana 12.50

Pechuga de pollo apanada con queso parmesano y gratinada, acompañada de pasta y salsa pomodoro.

Salmón al grill 22.80

Salmón al grill con finas hierbas, con la guarnición de su preferencia.

Con sabor a BBQ

Costilla BBQ 21.00

Corte San Luis, cocinadas lentamente en nuestra salsa secreta y bañadas en la salsa BBQ de la casa.

Media costilla BBQ 11.00

Alitas BBQ (16 unidades) 15.00

Para chuparse los dedos!! Alitas salteadas y bañadas en nuestra salsa de la casa.

Alitas BBQ (8 unidades) 8.40

Camarones Buffalo 15.00

Deliciosos camarones rebosados en salsa picante.

Buffalo wings (16 unidades) 15.00

Alitas salteadas en salsa picante y fritas, acompañadas de salsa ranch.

Buffalo wings (8 unidades) 8.40

Pechuga de pollo BBQ 12.50

Tierna pechuga de pollo bañada en la deliciosa salsa BBQ de la casa.

Precios incluyen impuestos

Pulpo al grill 14.80

Pulpo al grill acompañado de papas a la huancaína.

Corvina en salsa de mariscos 20.50

Corvina apanada servida en salsa de camarones, almejas, mejillones, pulpo y calamares.

Fettuccini con frutos de mar 19.00

Fettuccini servido con camarón, mejillones, calamar, almejas y pulpo en salsa de vodka.

el sitio

grill & café

hamburguesas y sandwiches

Hamburguesa *El Sitio* 9.50

100% carne de res, servida con queso holandés, cebollas locas y nuestra salsa BBQ.

Hamburguesa clásica 9.50

100% carne de res, servida con queso americano, y pickles.

Hamburguesa *Blue* 9.50

100% carne de res rellena de blue cheese, cebolla paiteña, tomate, rúgula y mayonesa de pimiento.

Hamburguesa *Garden* 9.50

100% carne de res, servida con lechuga, tomate, brotes de alfalfa, aguacate y salsa de yogurt con cebollín.

Hamburguesa *Hoisin* 9.50

100% carne de res, servida con cebolla puerro, pepinillos, salsa *Hoisin* y mayonesa de *Siracha*.

Hamburguesa vegetariana 9.50

Champiñones apanados con salsa blue cheese, rúgula y queso holandés.

Sándwich *Javier* 9.50

Pan pita servida con ensalada de pollo al grill, tocino, rúgula y queso cheddar.

Sándwich *Buffalo* 9.50

Pechuga de pollo apanada y salteada en salsa buffalo, servida con pan blanco y coleslaw.

Sloppy Joes 9.50

Sándwich de carne de res en salsa BBQ, servido en pan de hamburguesa con queso americano.

Precios incluyen impuestos

POSTRES

Pecan pie 5.50

Pie de pecanas y caramelo servido con helado de vainilla.

Torta mojada de chocolate 5.50

Torta mojada de chocolate con crema de manjar y ganash de chocolate.

Key Lime pie 5.50

Pie de limón con crema batida.

Brownie con helado 5.50

Brownie de chocolate negro servido con helado de vainilla.

Bebidas

Gaseosas 2.60

Gaseosas de botella 2.80

Jugos naturales 2.90

Jugo de naranja 3.30

Smoothies 5.00

Frozen pink lemonade 2.90

Té helado 2.80

Agua natural / mineral 2.10

Cerveza nacional 2.85

Cerveza artesanal de barril 4.50

Cerveza artesanal botella 5.50

Micheladas 3.85

café y té

Expresso 2.00

Machiato 2.10

Americano 2.25

Capuccino 3.50

Mocaccino 3.80

Té de frutas secas 3.50

Aguas aromáticas 2.00

Café helado *El Sitio* 5.50