



## APPETIZERS

**Cremas / Soups** \_\_\_\_\_ \$ 8.900

De tomate, champiñones o cebolla. Tomato, mushroom, or onions au gratin.

**Calientes / Hot**

⇒ **AREPAS "SAN CARBÓN"** \_\_\_\_\_ \$ 6.500

Arepas al carbón rellenas de queso mozzarella y acompañadas de salsa de la casa.  
Corn tortillas stuffed with mozzarella and our house sauce.

**PORTOBELLO PARISINA** \_\_\_\_\_ \$ 9.500

Trozos de portobello salteados, con el refinado sabor del estragón y el queso azul.  
Portobello bits sautéed with estragon, blue cheese.

**PORTOBELLO "SAN CARBÓN"** \_\_\_\_\_ \$ 9.500

Acompañado por dos variedades de queso, una sugestiva salsa blanca al vino y tocineta.  
Portobellos served with two kinds of cheese and a suggestive white wine sauce and bacon.

⇒ **CORAZONES DE POLLO AL JEREZ / JEREZ CHICKEN HEARTS** \_\_\_\_\_ \$ 15.500

Salteados en mantequilla y salsa de carne. Sautéed with butter and steak sauce.

**CHICHARRÓN** \_\_\_\_\_ \$ 15.500

Pork strips with corn tortillas.

**CHINCHULINES** \_\_\_\_\_ \$ 15.500

⇒ **CHEITO para compartir** \_\_\_\_\_ \$ 30.900

Trozos de solomito con salsa "SAN CARBÓN" complementado con espárragos.  
Tenderloin strips with San Carbón sauce and asparagus.

**Frías / Cold**

**BARRA DE ENSALADA / SALAD BAR** \_\_\_\_\_ \$ 14.500

Fresca variedad de verduras, hortalizas y proteínas para combinarlas a su gusto. Exquisitas vinagretas complementan su elección.

Fresh variety of greens, vegetables, and meats along with delicious vinaigrettes of your choice

**SEVICHE DE CAMARÓN / SHRIMP SEVICHE** \_\_\_\_\_ \$ 15.500

Camarones marinados al tomate, aromatizados con cilantro.

Marinated with tomatoes and parsley.

⇒ **SEVICHE PASIÓN / PASSION SEVICHE** \_\_\_\_\_ \$ 15.500

Delicioso seviche marinado con jugo de maracuya.

Marinated with passion fruit

**CARPACCIO DE SOLOMITO** \_\_\_\_\_ \$ 18.500

Finas lonjas de solomito, con aceite de oliva y queso parmesano.

Thin slices of raw filet mignon topped with parmesan cheese and olive oil.

⇒ **CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO** \_\_\_\_\_ \$ 18.500

Finas lonjas de salmón con cebolla, queso parmesano y alcaparras.

Thin slices of raw salmon topped with parmesan cheese and olive oil.

**TABLA DE QUESOS / CHEESE PLATTER para compartir** \_\_\_\_\_ \$ 29.000

Refinada variedad de quesos: brie, emmental y tilsit ahumado; acompañada de frutas frescos.

Variety of premium cheeses served with exotic fruits.

Nuestros platos  
tienen el IVA  
incluido



DARRILIA

## FROM THE GRILL

### Cerdo / Pork

**COSTILLA BBQ / BBQ RIBS** \_\_\_\_\_ \$ 28.500

Costilla de cerdo al carbón, bañada con salsa BBQ.

Grilled with mild or hot sauce.

Se sugiere acompañar con vino Carmenère, Malbec o Trivarietal.

⇒ **COSTICHI** \_\_\_\_\_ \$ 28.500

Corte especial de la casa que une las costillas y el chicharrón.

House specialty cut of ribs and pork strips.

Se sugiere acompañar con vino Merlot o Pinot Noir.

**LOMO DE CERDO/ PORK LOIN STEAK** \_\_\_\_\_ \$ 29.500

Fino corte de cerdo al natural o con salsa de pimentón, BBQ o frutas.

Thin cut pork with a choice of bittersweet or pepper sauce

Se sugiere acompañar con vino Merlot o Pinot Noir.

**CABEZA DE CAÑÓN** \_\_\_\_\_ \$ 29.500

Jugosa carne de cerdo a la brasa, al natural o con salsa agridulce de pimentón o frutas.

Grilled juicy pork beef with a choice of bittersweet or pepper base.

Se sugiere acompañar con vino Malbec o Trivarietal.

⇒ **BIFE DE CERDO / PORK BEEFSTEAK** \_\_\_\_\_ \$ 29.500

Corte grueso de lomo de cerdo a las brasas.

Grilled thick cut of pork loin

Se sugiere acompañar con vino Cabernet Sauvignon, Malbec o Syrah.

⇒ **CHULETA EN SALSA DE CIRUELAS** \_\_\_\_\_ \$ 29.500

Chuleta de cerdo a la parrilla, bañada en salsa de ciruelas.

Grilled pork chops topped with a plum sauce.

Se sugiere acompañar con vino Merlot o Carmenère.

**CHULETA ESPECIAL DE CERDO / SPECIAL PORK CHOP** \_\_\_\_\_ \$ 29.500

Corte de la casa, con cabeza de cañón y pierna.

With our house sauce.

Se sugiere acompañar con vino Carmenère, Malbec o Trivarietal.

**STERLING DE CERDO** \_\_\_\_\_ \$ 31.500

Solomito de cerdo a la brasa relleno de queso holandés.

Grilled pork loin stuffed with dutch cheese.

Se sugiere acompañar con vino Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec o Trivarietal.

⇒ **CHULETA AHUMADA** \_\_\_\_\_ \$ 33.500

Chuleta a la brasa. Elijala con salsa BBQ, ciruelas o de maracuyá.

Grilled pork chops with a choice of BBQ, plum or passion fruit sauce.

### Pollo y Pescados / Chicken and Fish

**FILETE DE POLLO** \_\_\_\_\_ \$ 28.500

Pechuga de pollo en sus jugos acompañada con salsa pimentón o BBQ.

Grilled chicken breast with pepper or BBQ sauce

⇒ **ROBALO MENIERE** \_\_\_\_\_ \$ 31.500

Delicioso filete de robalo preparado en salsa meniere.

⇒ **SALMÓN EN FINAS HIERBAS** \_\_\_\_\_ \$ 33.500

Filete de salmón marinado finas hierbas. Filet of salmon seasoned with herbs and spices

⇒ **STERLING DE ATÚN** \_\_\_\_\_ \$ 34.500

Corte grueso de atún a la brasa en salsa de la casa.

Seared tuna steak with our house sauce.

Nuestros platos  
tienen el IVA  
incluido

Todos nuestros platos vienen en porción reducida



## FROM THE GRILL

### Res

- ⇒ **CHURRASCO / SKIRT STEAK** \_\_\_\_\_ \$ 31.500  
 Corte medio de la chata.  
 Middle cut loin.  
 Se sugiere acompañar con vino Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec o Trivarietal.
- LOMITO FINO DE RES / BABY BEEF** \_\_\_\_\_ \$ 31.500  
 Fino corte de solomito con salsa de la casa.  
 Grilled thin beef cut mellowed in our house sauce.  
 Se sugiere acompañar con vino Merlot o Pinot Noir.
- STEAK PIMIENTA / PEPPER STEAK** \_\_\_\_\_ \$ 32.500  
 Corte medio de solomito a la parrilla, salpimentado y bañado en salsa de vino tinto.  
 Grilled middle cut loin, saltpeppered and sprinkled in red wine sauce  
 Se sugiere acompañar con vino Cabernet Sauvignon, Syrah y Malbec.
- ⇒ **PUNTA DE ANCA** \_\_\_\_\_ \$ 33.500  
 Jugoso corte tipo mariposa en su óptimo punto de maduración.  
 Juicy cut, butterfly style, mellowed with sauce.  
 Se sugiere acompañar con vino Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec o Trivarietal.
- SOLOMITO JALAPEÑO** \_\_\_\_\_ \$ 34.500  
 Corte medio de solomito, acompañado en salsa jalapeño y cebolla.  
 Grilled sirloin served with jalapeno sauce.
- SOLOMITO "SAN CARBÓN"** \_\_\_\_\_ \$ 34.500  
 Corte medio de solomito en salsa exclusiva de la casa.  
 Sirloin served with our house sauce.  
 Se sugiere acompañar con vino Merlot o Pinot Noir.
- ⇒ **STERLING** \_\_\_\_\_ \$ 34.500  
 Corte grueso del solomito en salsa "SAN CARBÓN" y pimienta.  
 Tender and juicy thick cut filet with "SAN CARBÓN" sauce and pepper.  
 Se sugiere acompañar con vino Malbec o Syrah.
- BIFE EN SUS JUGOS / BEEF STEAK IN JUICES** \_\_\_\_\_ \$ 34.500  
 Corte grueso de la chata (se sugiere termino medio).  
 Thick cut. (Suggested cooking time: Medium).
- MIXTO/ MIXED** \_\_\_\_\_ \$ 34.500  
 Combine a su gusto dos carnes de nuestra parrilla.  
 Choose two types of cuts from our grill  
 Se sugiere acompañar con vino Malbec, Merlot o Trivarietal.
- ⇒ **MALEVO "SAN CARBÓN"** \_\_\_\_\_ \$ 34.500  
 Corte grueso del extremo inferior de la punta de anca. (Se sugiere termino medio).  
 Exquisite beef, thick cut. (Suggested cooking time: Medium).  
 Se sugiere acompañar con vino Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec o Trivarietal.
- PARRILLADA "SAN CARBÓN"** \_\_\_\_\_ \$ 44.500  
 Filete de pollo, lomo de cerdo, churrasco y chorizo. (Recomendado para dos personas).  
 Grilled chicken breast, skirt steak, and sausage (recommended for two persons).  
 Se sugiere acompañar con vino Malbec, Merlot o Trivarietal.

Nuestros platos  
 tienen el IVA  
 incluido

Todos nuestros platos vienen en porción reducida



## CHEF SPECIALITIES

- ALITAS BBQ O PICANTE / BUFFALO WINGS BBQ OR HOT** \_\_\_\_\_ \$ 14.500  
 Exquisitas alas de pollo apanadas.  
 Delicious buffalo wings.
- POLLO PRESIDENT / BACON SAUCE** \_\_\_\_\_ \$ 29.500  
 Pechuga apanada, rellena con jamón, queso y tocineta; acompañada con salsa de champiñones.  
 Breaded chicken breast stuffed with ham and cheese, bathed with a mushroom and bacon sauce.
- ⇒ **POLLO CAPRESE** \_\_\_\_\_ \$ 29.500  
 Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella y albahaca, acompañada con salsa napolitana.  
 Breaded chicken breast stuffed with mozzarella and basil, bathed with a pomodoro sauce.
- LENGUA AL VINO** \_\_\_\_\_ \$ 29.500  
 En salsa especial de la casa con champiñones.
- PESCADO / FISH** \_\_\_\_\_ \$ 31.500  
 Gustoso filete de robalo o salmón a la plancha. Elija apanado, parmesano o meniere.  
 Breaded in butter or with parmesan cheese.
- ⇒ **RÓBALO NIZARDO** \_\_\_\_\_ \$ 31.500  
 Filete de robalo gratinado con tocineta, espárragos, huevos de codorniz, mozzarella, bañado en Salsa bechamel y vino blanco.
- ⇒ **ROSA TRUCHA DIJÓN** \_\_\_\_\_ \$ 31.500  
 Trucha ahumada, pochada en consome con limón y bañado con salsa dijón.
- ⇒ **FILET MIGNON** \_\_\_\_\_ \$ 32.500  
 Corte medio del solomito con tocineta bañado en salsa de carne y champiñones.  
 Roasted middle cut loin, wrapped with smoked bacon, bathed in steak sauce and mushrooms.  
 Se sugiere acompañar con vino cepa Merlot o Carmenère.
- ROBALO EN SALSA DE ALBAHACA Y CAMARONES / FISH IN BASIL SAUCE AND SHRIMP** \_\_\_\_\_ \$ 33.500  
 Filete de pescado en salsa de tomate al natural, con camarones y albahaca gratinado.  
 Se sugiere acompañar con vino Chardonnay, Merlot o Rosé.
- LANGOSTINOS EN SALSA DE MARACUYÁ / SHRIMP IN PASSION FRUIT SAUCE** \_\_\_\_\_ \$ 39.500  
 Finalizadas con reducción de maracuyá y vinagre balsámico.
- LANGOSTINOS A LA PARMESANA / PARMESAN SHRIMP** \_\_\_\_\_ \$ 39.500  
 Langostinos apanados con queso parmesano.  
 Breaded with parmesan cheese.  
 Se sugiere acompañar con vino Chardonnay, Merlot o Rosé.
- ⇒ **LANGOSTINOS AL CAFÉ / COFFEE SHRIMP** \_\_\_\_\_ \$ 39.500  
 Langostino en salsa de café y menta.
- CAZUELA DE MARISCOS / SEAFOOD CASSEROLE** \_\_\_\_\_ \$ 39.500  
 Caracol, calamar, pulpo, camarón y langostino.  
 Se sugiere acompañar con vino Chardonnay, Merlot o Rosé.
- LANGOSTINOS "SAN CARBÓN" / "SAN CARBON" SHRIMPS** \_\_\_\_\_ \$ 44.500  
 Deliciosamente recubiertos con tocineta ahumada y queso amarillo.  
 Wrapped with smoked bacon and American cheese.
- MIXTO DE SOLOMITO CON LANGOSTA** \_\_\_\_\_ \$ 59.500  
 Jugoso corte de solomito en salsa de la casa acompañado con dos colas de langosta baby tipo thermidor.  
 Juicy cut loin with our house sauce, served with two baby tails thermidor style.

Nuestros platos  
 tienen el IVA  
 incluido



POSTRES

## DESSERTS

TIRAMISÚ _____	\$ 9.500
POSTRE DE NATAS _____	\$ 9.500
FLAN DE LECHE / MILK CUSTARD _____	\$ 9.500
CHEESECAKE AGRACES _____	\$ 9.500
MOUSE DE AREQUIPE CON BREVAS _____	\$ 9.500
TORTA "SAN CARBÓN" / "SAN CARBON" CAKE _____	\$ 9.500
BROWNIE CON HELADO / BROWNIE WITH ICE CREAM _____	\$ 9.500
CHEESECAKE LIGHT (Arequipe) _____	\$ 11.500

**LA PAMPA**  
Distribuciones

Calidad



Ahora en su casa  
todos nuestros cortes.

DOMICILIOS Y PEDIDOS:  
316 29 08

Nuestros platos  
tienen el IVA  
incluido