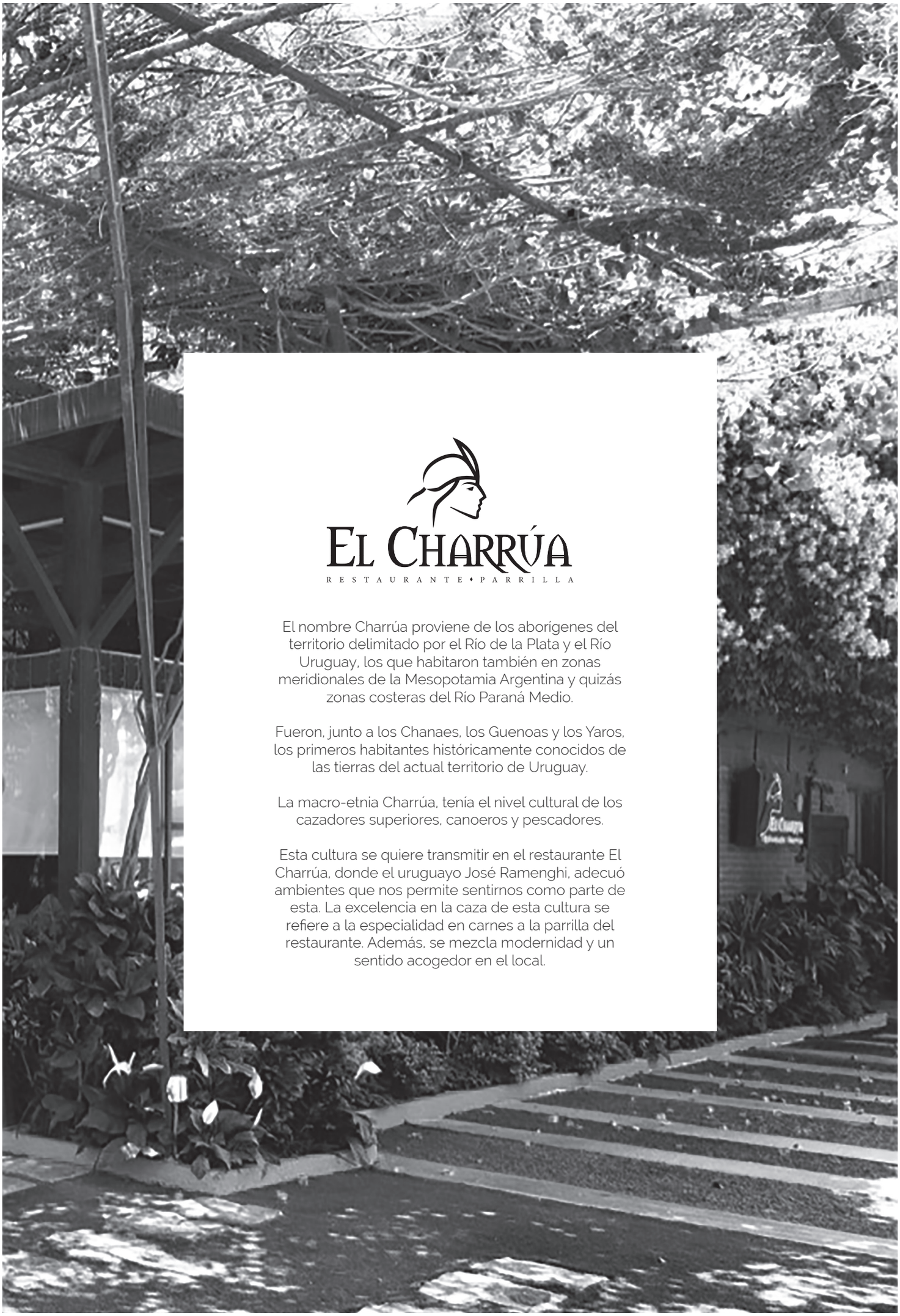


EL CHARRÚA

RESTAURANTE • PARRILLA



El Charrúa

RESTAURANTE • PARRILLA

El nombre Charrúa proviene de los aborígenes del territorio delimitado por el Río de la Plata y el Río Uruguay, los que habitaron también en zonas meridionales de la Mesopotamia Argentina y quizás zonas costeras del Río Paraná Medio.

Fueron, junto a los Chanaes, los Guenoas y los Yaros, los primeros habitantes históricamente conocidos de las tierras del actual territorio de Uruguay.

La macro-etnia Charrúa, tenía el nivel cultural de los cazadores superiores, canoeros y pescadores.

Esta cultura se quiere transmitir en el restaurante El Charrúa, donde el uruguayo José Ramenghi, adecuó ambientes que nos permite sentirnos como parte de esta. La excelencia en la caza de esta cultura se refiere a la especialidad en carnes a la parrilla del restaurante. Además, se mezcla modernidad y un sentido acogedor en el local.



entradas
STARTERS

CHAMPIÑONES RELLENOS
Stuffed mushrooms
S/. _____

CHAMPIÑONES AL AJILLO
Garlic mushrooms
S/. _____

CHICHARRÓN DE POLLO
Deep fried breaded boneless chicken bites
S/. _____

CARPACCIO DE LOMO
Beef Carpaccio
S/. _____

CEVICHE DE CHAMPIÑONES
Mushroom ceviche
S/. _____

CONCHITAS A LA PARMESANA
Baked parmesan scallops
S/. _____

EMPANADA
Fried pastry
S/. _____

MUCHAME DE PULPO
Cooked, sliced Octopus in an olive sauce served with crackers, avocado and tomatoes
S/. _____

PALTA A LA REINA CON POLLO Y CHAMPIÑONES
Avocado stuffed with Chicken and mushrooms
S/. _____

PALTA RELLENA CON LANGOSTINOS
Avocado stuffed with shrimp
S/. _____

RIÑON AL VINO
Kidney w/wine reduction
S/. _____

TARTAR DE TERNERA
Steak tartar
S/. _____

PULPO A LA PARRILLA ANTICUCHADO
Grilled octopus in Peruvian Barbecue sauce
S/. _____

PAPA A LA HUANCAINA
Yellow potaoes with a spicy, creamy sauce
S/. _____

LENGUA A LA VINAGRETA
Tomgue vinaigrette
S/. _____

COCTEL DE LANGOSTINOS
Shrimp cocktail
S/. _____



ensaladas
SALADS

MIXTA CASA
Styled mixed
S/. _____

CESAR
Cesars
S/. _____

PULPO
Octopus
S/. _____

CAPRESSE
Capresse
S/. _____

LUIGGI
Baby American lettuce, arugula lettuce, bacon, onion, cherry tomato. Dressing with gorgonzola cheese, salt and white pepper.
S/. _____

CHARRÚA
Variety of lettuce, prosciutto, white onion, cherry tomato, fresh cheese, grilled chicken, avocado, broccoli and hearts of palm. Dressing with extra virgin olive oil, salt and white pepper.
S/. _____

A LA PARRILLA
ON THE GRILL

entradas
STARTERS

BROCHETA DE POLLO
Chicken kabobs
S/. _____

BROCHETA DE LOMO
Sirloin kabobs
S/. _____

BROCHETA VEGETARIANA
Veggie kabobs
S/. _____

ANTICUCHO DE CORAZÓN DE RES
Skewered beef heart
S/. _____

ANTICUCHO DE LOMO
Skewered beef tenderloin
S/. _____

ANTICUCHO CHARRÚA
Charrua style anticucho marinated cubes of pork loin, beef tenderloin chicken skewered with pepper, onion and mushrooms
S/. _____

PORCIÓN DE CHINCHULINES
Gust
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

PORCIÓN DE MOLLEJAS
Sweetbreads
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

PORCIÓN DE RIÑONES
Kidneys
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

CHAMPIÑONES A LA PARRILLA
Grilled mushrooms
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

PORCIÓN DE CHORIZO
Pork sausage
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

PORCIÓN DE MORCILLA
Blood sausage
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

PROVOLETAS
Grilled provolone cheese
S/. _____

PROVOLETA ITALIANA
Italian provolone
S/. _____

QUESO PARIA
Grilled Paria chesse
S/. _____

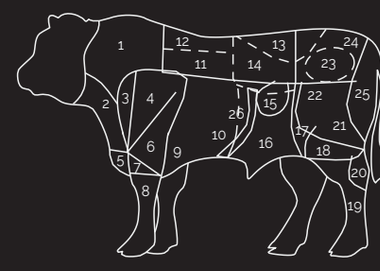
PAMPLONA DE LOMO
Beef pamplona
S/. _____

ALCACHOFA A LA PARRILLA
CON ESPÁRRAGOS VERDES Y PIMIENTO
Grilled artichoke asparagus and green pepper
S/. _____

CHORIZOS FINAS HIERBAS
Sausages fine herbs
S/. _____

HAMBURGUESA CHARRÚA
"Charrua" hamburger
S/. _____

{ UBICACIÓN DE LOS CORTES }



1. Aguja
2. Cogote
3. Chingolo
4. Marucha
5. Pecho
6. Corazón de paleta
7. Tortuga
8. Brazuelo
9. Asado de tira
10. Asado
11. Bife ancho
12. Tapa de bife
13. Lomo
14. Bife angosto
15. Bife de vacio
16. Vacio
17. Colita de cuadril
18. Bola de lomo
19. Osobuco
20. Tortuguita
21. Cuadrada
22. Peceto
23. Corazón de cuadril
24. Picanha o tapa de cuadril
25. Nalga de adentro
26. Entraña



{ PARRILLA }

charrúa para 2

MIXED GRILL FOR TWO

01 CHORIZO, 01 MORCILLA,
02 PALITOS DE BROCHETA DE POLLO,
01 LOMITO DE CERDO, 01 LOMO FINO,
01 EMPANADA, SERVIDO CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA.

1 Pork Sausage, 1 Blood Sausage,
2 Chicken Kabobs, 1 Pork loin, 1 Beef Tenderloin, 1 Empanada, Served with french fries and salad.

S/. _____

{ PARRILLA }

especial para 4

MIXED GRILL FOR FOUR

01 ANTICUCHO DE CORAZON,
01 CUADRIL, 01 LOMO FINO,
02 PALITOS DE BROCHETA DE POLLO,
01 CUY, 02 CHORIZOS,
02 MORCILLAS,
SERVIDO CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA MIXTA.
01 BOTELLA VINO ARGENTINO

1 Skewered beef heart, 1 Cuadril (rum roast),
1 Beef Tenderloin , 2 Chicken Kabobs
1 Deep fried guinea pig, 2 Pork sausages,
2 Blood sausage, Served with French fries and mixed salad, 1 Bottle Argentinian wine.

S/. _____

carnes

ON THE GRILL

LOMO CHARRÚA
Charrua style tenderlion

1 porción - one portion
S/. _____

1/2 porción - half portion
S/. _____

LOMO FINO
Beef tenderloin

1 porción - one portion
S/. _____

1/2 porción - half portion
S/. _____

CUADRIL
Rump

1 porción - one portion
S/. _____

1/2 porción - half portion
S/. _____

CHULETA DE CHANCHO
Pork chop

S/. _____

LOMITO DE CERDO
Pork loin

S/. _____

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA
Chicken tenderloin

S/. _____

PALLAR DE LOMO DE LA CASA
Charrua style beef paillard

S/. _____

COCHINILLO
Suckling pig

1 porción - one portion
S/. _____

para 4 - for 4
S/. _____

PANCETA BB
Baby bacon

S/. _____

SALMÓN

S/. _____

COSTILLA BB
Baby back ribs

S/. _____

COSTILLA DE CORDERO IMPORTADO
Imported lamb ribs

S/. _____

carne argentina

ARGENTINIAN BEEF CUTS

BIFE DE CHORIZO (BIFE ANGOSTO) ARGENTINO
Strip steak argentinian cut
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

BABY BEEF (BIFE ANCHO) ARGENTINO
Argentinian rib eye steak (prime rib)
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

PICAÑA ARGENTINA ANGUS
Argentinian coulotte steak
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

ENTRAÑA ARGENTINA
Argentinian outside skirt
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

ASADO DE TIRA SIN HUESO ARGENTINO
Argentinan Boneless short ribs
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

VACÍO ANGUS ARGENTINO
Argentine Angus flank steak
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

LOMO ANGUS ARGENTINO
Argentine Angus sirloin
S/. _____

CUADRIL DE LOMO ANGUS ARGENTINO
Argentine Angus rump steak
S/. _____

carne wagyu

WAGYU (JAPANESSE COW) BEEF CUTS

BIFE ANGOSTO WAGYU /USA
Wagyu striploin
S/. _____

PICAÑA WAYGU
Wagyu Picahna
S/. _____

VACÍO WAGYU/ USA
Wagyu Thin Flank Steak
S/. _____

carne americana

AMERICAN BEEF CUT

CHULETON AMERICANO S/. _____

PORTERHOUSE
S/. _____

T-BONE
S/. _____

TOMAHAWK
S/. _____

TOMAHAWK HUESO CORTO
S/. _____

BIFE ANGOSTO CON HUESO
Bone-in ribeye steak
S/. _____

ASADO DE TIRA CON HUESO
Short ribs
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

ASADO DE TIRA SIN HUESO
Boneless short ribs
S/. _____

BIFE DE CHORIZO (BIFE ANGOSTO)
Striploin
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

BABY BEEF (BIFE ANCHO)
Rib eye steak
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

BIFE ANCHO CON HUESO
Bone-in ribeye steak
S/. _____

ENTRAÑA FINA
Outside skirt
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

PICAÑA
Coulotte steak
S/. _____

VACIO
Thin flank steak
S/. _____

especialidades
SPECIALS

PEPER STEAK
S/. _____

LANGOSTINOS JUMBO
Jumbo shrimp
S/. _____

LOMO A LA MILANESA
Beef milanesa
S/. _____

LOMO SALTADO
Peruvian stir-fried beef tenderloin and potatoes
S/. _____

LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES
Beef tenderloin with mushroom sauce
S/. _____

SÁBANA DE LOMO CHARRÚA
Charrua style tenderloin steak served with bacon
S/. _____

CORDON BLUE DE LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES
Beef cordon blue
S/. _____

CORDON BLUE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES
Chicken cordon blue
S/. _____

POLLO A LA PIMIENTA
Pepper Chicken
S/. _____

POLLO DON JOSÉ
Charrua-style chicken
S/. _____

MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA
Breaded tenderloin neapolitan
S/. _____

SUPREMA DE POLLO
Breaded boneless Chicken
S/. _____

TALLARIN SALTADO CON CONCHAS
Stir-fried noodles with scallops
S/. _____

TALLARIN SALTADO DE LOMO
Stir-fried noodles with beef tenderloin
S/. _____

TALLARIN SALTADO DE LANGOSTINO
Stir fried noodles with shrimp
S/. _____

CORVINA A LA PLANCHA
Sea bass
S/. _____

SUDADO DE CORVINA CON ARROZ CON CHOCLO
Corvina fish stew with corn rice
S/. _____

ANTICUCHO DE CORVINA
Grilled sea bass skewers
S/. _____

CUY CON YUCA FRITA EN SALSA
A LA HUANCAINA
Guinea pig served with fried yuca
and huancaina sauce
S/. _____

CHATEAUBRIAND 450GR CON ACOMPAÑAMIENTO
DE CONFIT DE PORO Y ESPARRAGO VERDE
450g Chateaubriand with leek confit and green asparagus
S/. _____



pastas
PASTA

FETUCCINI AL PESTO
Fetuccini with pesto sauce
S/. _____

FETUCCINI A LO ALFREDO
Fetuccini with Alfredo sauce
S/. _____

CANELONES A LA BOLOGNESA
Caneloni with bolognesa sauce
S/. _____

TORTELLONI DE RICOTTA CON ALCACHOFAS
Tortelloni stuffed with ricotta cheese and artichokes
S/. _____

RAVIOLES DE VERDURAS
Vegetable raviolis
S/. _____

LASAGÑA BOLOÑESA
Bolognesa lasagna
S/. _____

FETUCCINI A LA HUANCAINA
Huancaina's fetuccini
S/. _____

ÑOQUIS
Gnocchi
S/. _____

acompañamientos
SIDE ORDERS

PAPAS FRITAS
French fries
1 porción - one portion S/. _____
1/2 porción - half portion S/. _____

PAPA AL HORNO
Baked potatoe
S/. _____

PURÉ DE PAPA AMARILLA
Yellow mashed potatoes
S/. _____

CROQUETAS DE PAPA
Potato croquettes
S/. _____

VEGETALES SALTEADOS
Sauteed vegetables
S/. _____

ARROZ CON CHOCLO
Rices and corn
S/. _____

PAPAS AL HILO
Shoestring potato
S/. _____

AJI, CHIMICHURRI, APIO Y OTROS
Chili, chimichurri, apio and others
S/. _____



sopas y cremas
SOUPS

SOPA A LA CRIOLLA
Creole soup
S/. _____

DIETA DE POLLO
Chicken soup with noodles and vegetables
S/. _____

CREMA DE ESPÁRRAGOS
Cream od asparragus soup
S/. _____

CREMA DE CHAMPIÑONES
Cream of mushrooms soup
S/. _____

CREMA DE CHOCLO
Cream of corn soup
S/. _____

CREMA DE ZAPALLO (NATURAL)
Pumpkin cream soup
S/. _____

CREMA DE VERDURAS (NATURAL)
Vegetable cream soup
S/. _____

SOPA DE CEBOLLA
Onion soup
S/. _____

postres
DESSERTS

POSTRES AL ESCOGER
Choice of desserts
S/. _____

VIGILANTE
Quartirolo chesse with quince paste
S/. _____

CREP'S SUZETTE
Pancake with caramel and butter sauce
S/. _____

VOLCÁN
Molten chocolate lava cake served with vanilla ice cream
S/. _____

PANQUEQUE ACOMPAÑADO CON HELADO
Pancake with ice cream
S/. _____



PIE DE FRUTAS SECAS
Dried fruit pie
S/. _____

CORCANTE DE CHIRIMOYA

S/. _____

BABARUA DE GUINDONES

S/. _____

SOUFLE GRAND MARNIER

S/. _____

TIRAMISÚ

S/. _____

CHEESCAKE DE FRESA
Mixture of soft, fresh chesse with strawberry

S/. _____

PIE DE LIMON

S/. _____

CHESSCAKE DE OREO
Mixture of soft, fresh chesse with oreo

S/. _____

CREMA VOLTEADA

S/. _____

ALFAJOR
Two round sweet biscuit with
dulce de leche

S/. _____

MOUSSE

S/. _____

MOUSSE DE CHOCOLATE
CON LÚCUMA Y PECANAS
Chocolate mousse with lucuma and pecans

S/. _____

CREM BRULÉ
Burnt cream / Trinity cream

S/. _____

HELADOS
Ice cream

S/. _____



Todo consumo tendrá un recargo del 4% de acuerdo al DL 25988