

La
Percy
P I C A N T E R I A
DE MARÍA TRELLES YOVERA



 **Picanteria La Percy**

ENTRADAS





CEVICHE DE FILETE

DESCRIPCIÓN: 250 GR. de filete de pescado, acompañado de sarandaja y camote.

Costo: S/20.00 soles.



CEVICHE DE CABALLA

DESCRIPCIÓN: 250 GR. de filete de Caballa, acompañado de cancha y camote.

Costo: S/18.00 soles.



CEVICHE DE CABRILLON

DESCRIPCIÓN: 240 GR. de filete de Cabrillon, acompañado de cancha, Sarandaja y camote.

Costo: S/35.00 soles.



PORCIÓN DE CHIFLES

DESCRIPCIÓN: Chifles de la casa acompañados de canchita y sarza criolla

Costo: S/5.00 soles.



TAMAL VERDE

DESCRIPCIÓN: Delicioso tamal verde de la casa hechoc con mucho amor y y son fruto de nuestra gran tradición.

Costo: S/2.00 soles.



TAMAL VERDES CON CABRITO

DESCRIPCIÓN: Porción de cabrito acompañado de 4 tamales verdes con sarza criolla y estofado.

Costo: S/25.00 soles.

PIQUEOS



PESCADOS

CACHEMAS ENCEBOLLADAS

DESCRIPCIÓN: Cachemas fritas con un con un aderezo de cebolla, escabeche, tomate y el secreto de nuestra madres: María Trealles - LA Percy - acompañadas de sarandaja y camote.

Costo: S/30.00 soles.



CACHEMAS ASADAS

DESCRIPCIÓN: Cachemas asadas a a fuego lento y acompañadas de una agradable sarza criolla con sarandaja y yuca.

Costo: S/30.00 soles.



PASADO POR AGUA CALIENTE

DESCRIPCIÓN: Cabrillon cocinado en agua al fuego lento y acompañado de mote, camote y sarza criolla.

Costo: S/40.00 soles.



SUDADO DE CABRILLON

DESCRIPCIÓN: Cabrillon aderezado con cebolla, tomate, escabeche, especias y el secreto tradicional de la casa. Se sirve acompañado con una guarnición de arroz blanco o yucas sancochadas.

Costo: S/40.00 soles.



CARNES

COPUS

DESCRIPCIÓN: Una receta tradicional de hornar carne en vasija de arcilla y puesta bajo tierra. Se acompaña de platanos maduros, camote y sarza criolla.

Costo: S/25.00 soles.



COSTILLA DE CERDO

DESCRIPCIÓN: Costilla de cerdo acompañada de yucas y chifles.

Costo: S/30.00 soles.



CARNE SECA

DESCRIPCIÓN: Carne de res deshidratada con métodos tradicionales y asada al fuego acompañada de chifles y yucas.

Costo: S/30.00 soles.



RELLENITAS CON PELLEJO DE CERDO

DESCRIPCIÓN: Rellenas de cerdo con pellejo, acompañado de yucas y sarza criolla.

Costo: S/18.00 soles.



CARNES

SECO DE CHAVELO

DESCRIPCIÓN: Carne de res machacada con platanos y aderezada. Se sirve acompañada de chifles y sarza criolla.

Costo: S/30.00 soles.



MAJADO DE YUCA

DESCRIPCIÓN: Carne de cerdo machacada con yuca y aderezada con cebolla y ajo. Se acompaña con cancha.

Costo: S/25.00 soles.



RONDA TRADICIONAL

DESCRIPCIÓN: Potaje compuesto de seco chavelo, majado de yuca y carne aliñada. Se acompaña de chifles y cancha.

Costo: S/50.00 soles.



RONDA LA PERCY

DESCRIPCIÓN: Sabrosa combinación de lo mejor de nuestros piqueos de la casa hecho a base de carnes: Seco de chavelo, majado de yuca, carne seca y costillas de chanco, acompañada de yucas y chifles.

Costo: S/70.00 soles.





DIRECCIÓN: Jr Tumbes 1009 - Catacaos

 **Picanteria La Percy**



933304530



073 280199