



Entradas y Ensaladas

Duo de Papas Nativas 29

Huancaína y ocopa huevo de codorniz, queso fresco, aceituna.

Ceviche Clásico 40

Pesca del día, Limón choclo camote, chifles y cancha.

Ceviche Carretillero Estilo Nuestro 45

Pesca del día, suave salsa de rocoto con el toque del chef, aros de calamar, choclo, cancha y camote.

Leche de Tigre Antaño 46

Esos que suspiran de un sorbo y uno más, pesca del día y concentrado de ceviche, chicharrón de pulpo, chifles, choclo, cancha y camote.

Pastel de Choclo Dulce con Osobuco y Salsa de Hongos 46

Pastel de choclo hecho con la receta de abuela, relleno con ossobuco bañado con salsa de hongos frescos.

Ensalada César 30

Lechuga romana, salsa César clásico, pollo, crutones y queso parmesano.

Ensalada Hacienda 27

Mix de lechugas frescas, espárrago, pallares verdes, tomate cherry, palta, rabanito huevo codorniz, praliné de pecana. Vinagreta de uva

Solterito de Pallares Verdes Iqueños 35

Pallares verde iqueños, espárrago verde, queso fresco, tomate cherry a colores, cebolla, aceituna negra y verde.

Edwin Gamonal
Executive Chef



@ElHacendado
hotelhaciendasanjuan.com

Calle Principal N44
San Juan Bautista

Sopas y Crema

Dieta de Pollo 28

Concetrado de pollo, fideo, apio, zanahoria, poro y papa amarilla.

Sopa Criolla 29

Concetrado de res, fideo, cebolla, tomate, huevo, leche y crutones.

Crema de Espárragos 28

Yemas de espárrago hecho en crema deliciosa, pastel frío de queso con espárrago y láminas.

Pollo Pizzaiolo 45

Suprema de pollo hecho pizza con queso y jamón acompañado con fettuccine alfredo.

Pollo Chijaukay 45

Pollo chijaukay bañado en su salsa, cebolla china, semillas de ajonjolí. Acompañado de arroz chaufa.

Milanesa de Pollo 40

Filete empanizado acompañado con arroz y papas crocantes.

Filete de Pollo al Grill 40

Filete de pollo sellado servido con papas fritas y arroz.

Pollo al Horno en su Salsa 40

Parte pierna y encuentro con papas doradas al chimichurri y vegetales salteada.

Aves

Carnes

Lomo Saltado Estilo Hacienda 50

Servido con papas doradas, cebolla, ají amarillo, cebolla china, tomate cherry, arroz.

Tacu Tacu con Lomo Saltado a lo Pobre 58

Con pallares iqueños, plátano huevo

Sabana de Lomo 54

Lomo apanado con arroz, papas fritas y palta.

Filet Mignon 53

Filete lomo al grill bañado con salsa champiñones al vino oporto, acompañado con papas al romero, espárrago y ensaladilla de arúgula.

Osobucco con Risotto 54

Cocido en reducción de vino oporto servido con risotto 4 quesos.

Pesca del Día en Salsa Ajillo Crocante 40

Filete de pescado del día, salsa de ajo crocante servido con papa al perejil y ensalada de arúgula.

Sudado de Pescado 40

Filete concentrado con tomate, cebolla y yuca acompañado de arroz blanco.

Filete de Pescado con Tacu Tacu y Salsa de Langostino 45

Pesca del día, tacu tacu de pallares y salsa de langostino.

Pescados y Mariscos

Pescados y Mariscos

Salmón Grill Noisett con Risotto Iqueño 50

Filete de salmón bañado con salsa noisett acompañado de risotto de espárrago.

Ronda Marina 60

Un trío en uno, ceviche clásico, chicharrón de calamares, causa de langostino.

Carapulcra con Sopa Seca y Panceta a Caja China 40

Con el secreto de hacienda, servido con panceta a caja china crocante.

Seco de Res con Pallares 40

Marinado con chicha de jora, zapallo loche, acompañado de pallares, arroz y zarza criolla.

Criollos

Panceta a Caja China 45

Crocante y jugosa, servido con papas y camotes doradas, verduras salteadas y zarza criolla.

Arroz con Pato 58

Servido ¼ de presa a elección, cocinado en cerveza negra, zapallo loche y ajíes acompañado con papa huancaína, zarza criolla.

Trio Criollo 75

Plato bandera, carapulcra de cerdo con crocante de panceta, arroz con pato y su presa, papa a la huancaína.

Pastas

Fettuccine o Spaguetti al Pesto con Sábana de Lomo Montado	50
---	-----------

Pasta a elección, salsa pesto.

Fettuccine con Lomo Saltado	58
------------------------------------	-----------

Clásico lomo saltado acompañado con fettuccine a la huancaína.

Pollo Pizzaiolo	45
------------------------	-----------

Filete de pollo al grill con jamón inglés, queso mozzarella, salsa pizzera y fettuccine alfredo.

Spaghetti al Pomodoro con Langostino al Ajillo	45
---	-----------

Suave pasta de casa con pomodoro y albahaca, colitas de langostinos al ajillo y arúgula.

Chaufa Vegetariano y Champiñones	42
---	-----------

Arroz frito al wok, con verduras orientales, champiñones y tortilla de huevo.

Spaguetti Primavera	40
----------------------------	-----------

En salsa pomodoro con verduras salteadas al olivo extra vírgen.

Ensalada de Quinua	30
---------------------------	-----------

Tres tipos de quinua blanca, roja y negra una Ensalada con cebolla, tomate, pepino, espárragos verdes, Limón aceite olivo.

Opciones Vegetarianas

Opciones Vegetarianas

Menú Kids

Hamburguesa Vegetariana de Lentejas 32

Hamburguesa casera de lentejas acompañada de ensalada verde con brotes de alfalfa y puré de palta.

Nuggets 30

Milanesa de Pollo 30

Chicharrón de Pollo 30

Pollo a la Plancha 30

Chicharrón de Pescado 30

Pescado a la Plancha 30

A elección dos guarniciones, arroz o papas fritas o ensalada.

Salchipapa La Hacienda 28

Servido con papas fritas montado con huevo y salchicha.

Pastas; spaghetti o penne 25

Con salsa a elección, Alfredo, pesto o bolognesa

Postres

Pie de Pecana	20
Cheesecake de Mango	20
Tocinillo del Cielo	20
Torta de Tres Leches	18
Brownie de Chocolate	20
Copa de Helado	18
(Tres bolas de diferentes sabores a escoger)	

Bebidas

Buganvilla 30

La belleza de nuestras flores es nuestra fuente de inspiración, esta vez la sembramos en nuestro coctel.

Pisco 1615 – Algarrobina – Pina – Leche – Crema Café

Perfil: Postre licoroso.

Rosatto Spritz 32

Para este intenso calor, disfruta de nuestro refrescante Spritz de la casa.

Parihuana Rose del desierto – Luxardo Aperitivo – Agua tónica – aceitunas

Perfil: Aperitivo fresco, poco alcohólico, ligeramente dulce.

Capitan San Juan 32

Nuestra variante del clásico capitán, con carácter y elegancia.

pisco 1615 quebranta – capitán vermouth – crema cacao – salmuera.

Perfil: Aperitivo, dulce/amargo, con notas a cacao.

Devoción 32

Inspirados de nuestra cultura de fervor popular, un coctel creado para atraer las buenas energías, y a la vez, alejar a las malas.

Botran 15 – Maíz Morado – Vermouth dry al Palo Santo – Syrope Eucalipto.

Perfil: Aperitivo fresco, afrutado, floral.

Sour del Desierto 32

Nuestra versión del clásico Pisco Sour, añadiéndole insumos 100% de suelo Iqueño.

Pisco 1615 Torontel – Mix Cítricos Iqueños – Parihuana Rose del desierto – Sal de Maras.

Perfil: Aperitivo fresco, cítrico, afrutado.

Colado Tropical 29

Bebida inspirada en frutas tradicionales de la Hacienda. Mang, Maracuyá y crema de coco.

PISCO PERÚ

<i>Pisco Sour</i>	<i>S/.27</i>
<i>Pisco Sour Catedral</i>	<i>S/.35</i>
<i>Maracuya Sour</i>	<i>S/.28</i>
<i>Capitan</i>	<i>S/.28</i>
<i>Pisco Punch</i>	<i>S/.26</i>
<i>Chilcano</i>	<i>S/.24</i>
<i>Algarrobina</i>	<i>S/.26</i>
<i>Sol y Sombra</i>	<i>S/.24</i>
<i>Zamboni</i>	<i>S/.30</i>

APERITIVOS

<i>Negroni</i>	<i>S/.32</i>
<i>Sbagliato</i>	<i>S/.30</i>
<i>Sprits</i>	<i>S/.30</i>
<i>Monte - Tonic</i>	<i>S/.30</i>

CLÁSICOS

<i>Margarita</i>	<i>S/.28</i>
<i>Piña Colada</i>	<i>S/.26</i>
<i>Mojito</i>	<i>S/.26</i>
<i>Moscow Mule</i>	<i>S/.32</i>

CLÁSICOS SIN ALCOHOL

<i>Colado Tropical</i>	<i>S/.20</i>
Mango - Crema Coco - Maracuya	
<i>French Limonade</i>	<i>S/.20</i>
Mix citricos - Jarabe Sauco	

**BEBIDAS DE
LA CASA**

VASO

<i>Chicha Morada</i>	<i>S/.8</i>
<i>Limonada</i>	<i>S/.8</i>
<i>Maracuyá</i>	<i>S/.8</i>
<i>Chicha Frozen</i>	<i>S/.10</i>
<i>Limonada Frozen</i>	<i>S/.10</i>
<i>Maracuyá Frozen</i>	<i>S/.10</i>

JARRA

<i>Chicha Morada</i>	<i>S/.25</i>
<i>Limonada</i>	<i>S/.22</i>
<i>Maracuyá</i>	<i>S/.22</i>
<i>Chicha Frozen</i>	<i>S/.27</i>
<i>Limonada Frozen</i>	<i>S/.24</i>
<i>Maracuyá Frozen</i>	<i>S/.24</i>

**GASEOSAS Y
AGUAS**

<i>Inka Kola 500ml</i>	<i>S/.8</i>
<i>Coca Cola 500ml</i>	<i>S/.8</i>
<i>Fanta 400ml</i>	<i>S/.7</i>
<i>Sprite 400ml</i>	<i>S/.7</i>
<i>San Luis 625ml</i>	<i>S/.6</i>
<i>San Mateo 625ml</i>	<i>S/.6</i>

CERVEZAS

<i>Pilsen 310ml</i>	<i>S/.14</i>
<i>Stella Artois 310ml</i>	<i>S/.16</i>
<i>Heineken 310ml</i>	<i>S/.16</i>
<i>Corona 310ml</i>	<i>S/.16</i>
<i>Cuzqueña 310ml</i>	<i>S/.14</i>
<i>(Negra,Dorada,Trigo)</i>	

**BEBIDAS
CALIENTES**

<i>Café Espresso</i>	<i>S/.9</i>
<i>Café Americano</i>	<i>S/.9</i>
<i>Capuchino</i>	<i>S/.12</i>
<i>Té o Infusión</i>	<i>S/.8</i>