



Siente, Disfruta, Vive

Años de trayectoria compartiendo nuestro sabor

Bienvenidos



*Descubre nuestra carta y déjate sorprender.
Siente, Disfruta y Vive el sabor único
en cada plato.*



ENTRADAS

- 13 **ENSALADA MIXTA**
Ensalada de verduras frescas: lechuga, tomate, pepinillo, palta y verduras cocidas.

S/. 22



- 2 **SANGRECITA CRIOLLA**

Plato trujillano a base de menudencia de cabrito, aderezado con hierba buena, ají limo y papa amarilla. Acompañado con sarza criolla y porción de yuca sancochada.

S/. 28

- 3 **AJÍ DE GALLINA**
Salsa cremosa y picante hecha con pechuga de ave desmenuzada, ají amarillo, leche, pan y especias.

S/. 28



- 7 **PAPA A LA HUANCAINA**

Plato clásico de la región que consiste en una crema espesa y sabrosa hecha a base de ají escabeche.

S/. 25



- PF **PATITA EN FIAMBRE**

Patita de cerdo bañadas en una deliciosa salsa de ají escabeche con cebolla.

S/. 28

- AC **ADOBO DE CERDO**

Carne previamente marinada en ajíes criollos. Acompañado de papa sancochada y ají de huevo.

S/. 32



- 5A **LECHE DE TIGRE**

Trozos de corvina, bañados en la tradicional leche de tigre.

S/. 28



”

*Siente, disfruta y vive el sabor único de nuestras entradas.
 ¡Cada bocado despierta emociones!*

* Lista de alérgenos

CAUSAS

SOPAS - CREMAS

CAP CAUSA DE POLLO

Tradicional causa limeña rellena con pollo.

S/. 35



9a CAUSA DE ATÚN

Papa peruana prensada rellena con atún y palta.

S/. 32



9b CAUSA DE LOMO FINO

Clásica causa rellena con palta. Acompañado con lomo fino salteado.

S/. 50



CA CAUSA ACEVICHADA

Un encuentro explosivo de causa rellena con palta, bañada con una salsa de mariscos y acompañado de una porción de nuestro clásico ceviche.

S/. 45



17 DIETA DE POLLO

La de toda la vida: trozos de pollo, verduras, papa amarilla y cabello de ángel.

S/. 25

22 SHAMBAR

(SOLO LUNES)

Consistente sopa a base de una variedad de cereales y legumbres.

S/. 28



20 SOPA CRIOLLA

Es una joya de la cocina peruana: sopa de carne de res, cocida con ají panca, tomate y especias. fideos finos, leche evaporada y un huevo al gusto.

S/. 28



17N CREMA DE VERDURAS

Plato caliente, ligero y nutritivo que combina la riqueza de las verduras en una consistencia cremosa.

S/. 20



Cómo las hacía la abuela, pero con nuestro toque especial.

* Lista de alérgenos

TRIGO (GLUTEN)
 PESCADO
 SOJA
 LÁCTEOS
 MARISCOS
 MANÍ
 HUEVOS
 SÉSAMO (AJONJOLÍ)
 FRUTOS SECOS

CRIOLLOS

69 PATO “AL SOMBRERO”

Pato criollo acompañado de arroz blanco, frijoles y papa sancochada.

S/. 50

69a PATO DESHUESADO

Pechuga de pato criollo deshuesado. Acompañado de arroz blanco, frijoles y papa sancochada.

S/. 55

69b PATO DESHUESADO CON TACU TACU

Tacu tacu de la casa de textura única con exterior crujiente. Acompañado de pechuga de pato criollo deshuesado, papa sancochada y sarza criolla.

S/. 56



70 ARROZ CON PATO

Tradicional arroz verde, acompañado con ensalada fresca.

S/. 50

70x ARROZ CON PATO DESHUESADO

Tradicional arroz verde. Acompañado con ensalada fresca y pechuga de pato deshuesado.

S/. 55

67 CABRITO “AL SOMBRERO”

Cabrito al estilo de la casa, acompañado con arroz blanco, porción de frijoles y yuca sancochada.

S/. 50

68 CABRITO DESHUESADO

Cabrito norteño de leche deshuesado. Acompañado con arroz blanco, porción de frijoles y yuca sancochada.

S/. 55

67a CABRITO DESHUESADO CON TACU TACU

Tacu tacu de la casa de textura única con exterior crujiente. Acompañado con cabrito deshuesado, yuca sancochada y sarza criolla.

S/. 56



Porque el Perú no solo se recorre...también disfrutas de su gastronomía.

* Lista de alérgenos

PESCADOS Y MARISCOS

- 73 **CUY CON AJIACO
(1/2 CUY)**
*Plato andino de 1/2 cuy frito.
acompañado con arroz blanco,
ajiaco de papa y sarza criolla.* S/. 57



- AR **ASADO DE RES**
*Corte de res (pejerrey) cocinado
en su propio jugo. Con puré de la
casa y porción de arroz.* S/. 48



- 71 **PEPIAN DE PAVO**
*Pepián de arroz de sabor intenso
y tradicional. Acompañado de su
presa de pavo, sarza criolla y
yuca sancochada.* S/. 50

- GC **CORVINA GUISADA**
*Corvina previamente marinada
en condimentos y gotas de limón.
Acompañado de arroz, espesado
de choclo y yuca sancochada.* S/. 55



*Sabores del mar en su máxima
expresión.*

- 41 **ARROZ CHAUFAR
CON MARISCOS**
*Deliciosa fusión donde se mezcla
la riqueza de los mariscos con el
arroz chaufa al estilo oriental.* S/. 52

- 48 **ARROZ CON MARISCOS**
*Plato peruano con frutos del mar
flameado en su punto.* S/. 52



- 48A **ARROZ CON
LANGOSTINOS**
*Un plato elegante que reinterpreta
los sabores del mar peruano.* S/. 58



- 25 **CEVICHE DE CORVINA**
*Tradicional plato de origen
peruano a base de trozos de
corvina marinados en su punto.* S/. 55



- 27 **CEVICHE MIXTO
DE CORVINA**
*Combina la frescura de la
corvina con frutos del mar,
marinados en su punto exacto.* S/. 60



* Lista de alérgenos

- 31 **CEVICHE DE LANGOSTINOS**
Especie marina (Langostinos) marinados en su punto. S/. 58

- 55 **CHICHARRON DE CORVINA**
Crocantes trozos de corvina acompañado de yucas prensadas y doradas. Servido con sarza criolla. S/. 55
  
- 57 **CHICHARRON DE LANGOSTINOS**
Crocantes langostinos acompañados de yucas prensadas y doradas. Servido con sarza criolla. S/. 58
  
- 58 **CHICHARRON MIXTO**
Crocantes trozos de corvina acompañado de mixtura de mariscos y yucas prensadas y doradas. servido con sarza criolla. S/. 66
   
- 59X **CHILCANO DE CORVINA**
Corvina sumergido en fumet de la casa. Acompañado con yuca y camote sancochado. S/. 55

- 36 **CORVINA SUDADA**
Corvina sumergida en fumet a base de ajíes, aromatizado con chicha de jora, gajos de cebolla, tomate y escabeche. Acompañado de yuca y camote sancochado. S/. 55

- 40B **CORVINA A LA PLANCHA**
Jugoso filete de corvina acompañado de arroz y verduras cocidas/salteadas. S/. 58

- 43 **CORVINA A LO MACHO**
Medallón de corvina frita bañada en una deliciosa salsa picante de mariscos. Acompañado de papas doradas y arroz. S/. 65
   
- 45 **CORVINA AL AJO**
Medallón de corvina frita bañada en una salsa blanca a base de ajo y leche. Acompañado de papas doradas y arroz. S/. 55
  
- 40 **CORVINA FRITA**
Medallón de corvina sometida a fritura profunda. Acompañado de arroz, yuca sancochada y sarza criolla. S/. 58


* Lista de alérgenos

42

**CORVINA FRITA CON
SALSA DE MARISCOS**

Medallón de corvina frita bañada en una jugosa salsa de la casa a base de mariscos. Acompañado con papas doradas y arroz.



S/. 64

23

PARIHUELA ESPECIAL

Corvina y mixtura de mariscos con cangrejo sumergidos en fumet a base de ajíes, aromatizado con kion. Acompañado de yuca y camote.



S/. 60

52a

**LANGOSTINOS AL
AJILLO**

Deliciosa salsa de langostinos a base de ajo y ají escabeche. Acompañado de papas doradas y arroz.



S/. 55

51

**PICANTE DE
LANGOSTINOS**

Plato típico de langostinos flameados con la picantez de los ajíes. Acompañado de papa sancochada, alverja y arroz.



S/. 60

TL3

**TORTILLA DE
LANGOSTINOS**

Tortilla a base de langostinos y verduras picadas. Acompañado con arroz.



S/. 58

FRITURAS

56

**CHICHARRON DE
POLLO**

Crocantes trozos de pollo acompañado con papas fritas y ensalada mixta.



S/. 45

75

**FILETE DE POLLO A
LA PLANCHA**

Jugoso filete de pollo a la plancha acompañado de papas fritas y ensalada mixta.



S/. 45

74

MILANESA DE POLLO

Jugoso filete de pollo empanizado en panko. Acompañado de arroz blanco y papas fritas.



S/. 46

80

POLLO SALTADO

Jugosos trozos de pollo salteados con cebolla, tomate, escabeche y aromatizado con culantro. Acompañado de arroz blanco y papas fritas.



S/. 45



El sabor único de nuestras crocantes frituras...con ese gustito casero que se siente desde el primer bocado.

* Lista de alérgenos

PASTAS

86 LOMO FINO CLÁSICO

Lomo fino de res acompañado de arroz blanco y papas fritas.

S/. 58

90 LOMO FINO A LO POBRE

Lomo fino de res acompañado de arroz blanco, papas fritas, hot dog, huevo y plátano frito.

S/. 65



92 LOMO FINO SALTADO

Jugosos trozos salteados con cebolla, tomate, escabeche y perfumado con culantro. Acompañado de arroz blanco y papas fritas.

S/. 58



116 FETUCCINI A LA HUANCAINA CON FILETE DE POLLO

Pasta al dente bañadas en una salsa casera de huancaína. Acompañado de su jugoso filete de pollo.

S/. 48



97A FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO FINO

Pasta al dente bañadas en una salsa casera de huancaína. Acompañado de su jugoso lomo fino de res.

S/. 58



TCL LOMO FINO SALTADO CON TACU TACU

Tacu tacu de la casa crujiente, acompañado de su jugoso lomo fino salteado.

S/. 58



92A FETUCCINI A LA HUANCAINA CON SALTADO DE LOMO FINO

Pasta al dente bañadas en una salsa casera de huancaína. Acompañado de su jugoso lomo fino salteado.

S/. 58



46 LOMO FINO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Filete de lomo fino de res bañado en una salsa blanca de champiñones y leche. Acompañado de arroz blanco y papas doradas.

S/. 62



Pasta con ese gusto peruano...reinventado con técnica y pasión.

* Lista de alérgenos



TRIGO (GLUTEN)



PESCADO



SOJA



LÁCTEOS



MARISCOS



MANÍ



HUEVOS



SÉSAMO (AJONJOLÍ)



FRUTOS SECOS

115 **FETUCCINI A LA
HUANCAINA CON
MILANESA**

Pasta al dente bañadas en una salsa casera de huancaína. Acompañado de su jugoso filete de pollo empanizado.

S/. 50



50X **FETUCCINI AL
ALFREDO CON FILETE
DE POLLO**

Pasta al dente en salsa clásica alfredo a base de jamón, leche y queso. Acompañado de su jugoso filete de pollo.

S/. 48



367 **FETUCCINI AL PESTO
CON LOMO FINO**

Pasta al dente bañadas en una salsa casera a base de leche, espinaca y aromatizado con albahaca. Acompañado de su jugoso lomo fino de res.

S/. 58



369 **FETUCCINI EN SALSA
DE LANGOSTINOS**

Pasta al dente envuelta en una salsa acriollada a base de escabeche, alverja, pimentón y langostinos. Decorado con queso parmesano y perejil.

S/. 58



366 **FETUCCINI AL PESTO
CON FILETE DE
POLLO**

Pasta al dente bañadas en una salsa casera a base de leche, espinaca y aromatizada con albahaca. Acompañado de su jugoso filete de pollo.

S/. 48



* Lista de alérgenos

SIGNATURE OF THE CHEF

33Z TACU TACU A LO MACHO

Tacu tacu de la casa, de textura única con exterior crujiente bañado en una deliciosa salsa picante de mariscos. Acompañado con yuca y sarza criolla.

S/. 56



32 CORVINA EN SALSA ENDIABLADA CON TACU TACU

Tacu tacu de la casa, de textura única con exterior crujiente. Acompañado con un medallón de corvina bañado en una deliciosa salsa de mariscos a base de pimentón y rocoto rojo morroneado.

S/. 66



33 LOMO FINO EN SALSA DE LANGOSTINOS

Jugoso filete de lomo fino de res bañado en salsa blanca a base de langostino, acompañado con papas doradas y arroz.

S/. 68



32G LOMO FINO EN SALSA DE MARISCOS

Jugoso filete de lomo fino de res bañado en salsa a base de mariscos, acompañado con papas doradas y arroz

S/. 65

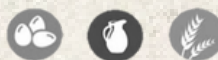


POSTRES

401 CREPE CON MANJAR + 1 BOLA DE HELADO

Suave y delgada masa frita. Rellena de manjar y acompañada de una bola de helado.

S/. 25



412 PICARONES (SABADOS Y DOMINGOS)

Picarones clásicos bañados en deliciosa salsa de higo.

S/. 15



TENTACIONES AL SOMBRERO

Consultar



Siempre hay espacio para algo dulce.

* Lista de alérgenos



Donde cada sabor cuenta una historia, y cada plato es una experiencia hecha para ti.

HUANCHACO: (Frente al muelle)

 Av. Larco / Pilcomayo 100

 Hotel 949 562 586
Restaurante 955 423 775



Reservas, Eventos &
Delivery

 949 562 583

   @elsombreroTrujillo