



## PLATOS DE LA TIERRA

### PATOS Y CABRITOS

#### ARROZ CON PATO 49

Típico plato chiclayano elaborado con un tierno pato negro de corral con nuestro sabroso y selecto arroz ValleNorte, culantro y loche del Bosque de Pomac

#### ARROZ JUGOSITO CON PATO 49

Una de nuestras recetas de antaño. Nuestro tierno pato negro de corral sobre arroz ValleNorte verde y jugoso; a base de loche, alverjas y chicha de jora hacen de este potaje una verdadera exquisitez

#### PATO MECHADO 49

Receta preparada a fuego lento en olla de barro a base de pato marinado con vino tinto y especias, acompañado de un crocante tatu tatu de garbanzos

#### SECO DE CABRITO 49

Cabruto de leche deshuesado, macerado con chicha de jora morropana, loche, ají amarillo y culantro. Cocidos a fuego lento. Acompañado de frejol caballero y arroz blanco ValleNorte

#### CABRITO AL HORNO 49

Cabruto de leche deshuesado, horneado con vino tinto con cabernet sauvignon, cebolla chalote, finas hierbas y especias. Disfrútelo con nuestro puré de loche

#### COSTILLAR DE CABRITO 55

Costillar de cabruto de leche macerado y braseado al carbón, acompañados de un crocante tatu tatu de loche

#### ESPESADO 39

Delicioso pepián de choclo y culantro con punta de pecho de ternera. Servido con arroz "colorado" montado con dados de ceviche. Tradicional plato chiclayano del día lunes  
¡En Ventarrón lo tenemos todos los días!

### SALTADOS

#### SALTADO DE PATO 49

Pechuga de pato salteada con gajos de cebolla y tomate acompañado de un tatu tatu de loche

#### SALTADO DE LOMO FINO 45

Medallones de lomo fino salteados al wok con gajos de cebolla y tomate, acompañado de arroz blanco y papas fritas

Precios en soles incluye IGV