



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 tacu 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 tacu 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 tacu 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