



GRILL & BAR





CARNES PREMIUM



Acompañe su corte con 01
guarnición según elección:

- Ensalada fresca
- Papas fritas



T-BONE (700 G) para 2 personas
🇺🇸 S/.220.00

ASADO DE TIRA CON HUESO (500 G)
🇺🇸 S/.170.00



ENTRAÑA FINA (500 G)
🇺🇸 S/.150.00

BIFE ANCHO CON HUESO (500 G)
🇺🇸 S/.180.00



BIFE ANCHO SIN HUESO (400 G)
🇺🇸 S/.190.00



CARNES PREMIUM

Acompañe su corte con 01 guarnición según elección:

- Ensalada fresca
- Papas fritas

T-Bone: 02 guarniciones a elegir:

- Ensalada fresca
- Papas fritas



BIFE DE CHORIZO (400 G)

🇺🇸 S/.180.00

PICAÑA (500 G)

🇺🇸 S/.175.00



COLITA DE CUADRIL

🇺🇸 S/.133.00

LOMO FINO (350 G)

🇵🇪 S/.90.00



CUADRIL DE LOMO (400 G)

🇵🇪 S/.110.00



PARRILLAS



PARRILLA PARA 2

Un chorizo, una morcilla, una salchicha a las finas hierbas, una chuleta de cerdo, 2 bife ancho (250 gr.) y dos anticuchos de corazón; acompañada de papas fritas y ensalada de la casa.

S/.195.00

PARRILLA PARA 4

Dos chorizos, una morcilla, dos salchichas a las finas hierbas, dos chuletas de cerdo, 2 bife ancho (250 gr.), pierna parrillera (210 gr.) y cuatro anticuchos de corazón; acompañada de papas fritas y ensalada de la casa.

S/.260.00



PARRILLA TEXAS

Tres cortes de 250 gr. cada uno (asado de tira, colita de cuadril, picaña) y 2 bife ancho (250g). Acompañados de papas fritas con pimienta y parmesano.

S/.300.00

GUARNICIONES

PAPITAS FRITAS	S/.20.00	CHOCLO	S/.18.00
ARROZ CON CHOCLO	S/.15.00	FETTUCCINI AL PESTO	S/.25.00
PURÉ DE PAPA AMARILLA	S/.20.00	PASTA ROSSE	S/.20.00



PIQUEOS



CHAMPIÑONES A LA PARRILLA

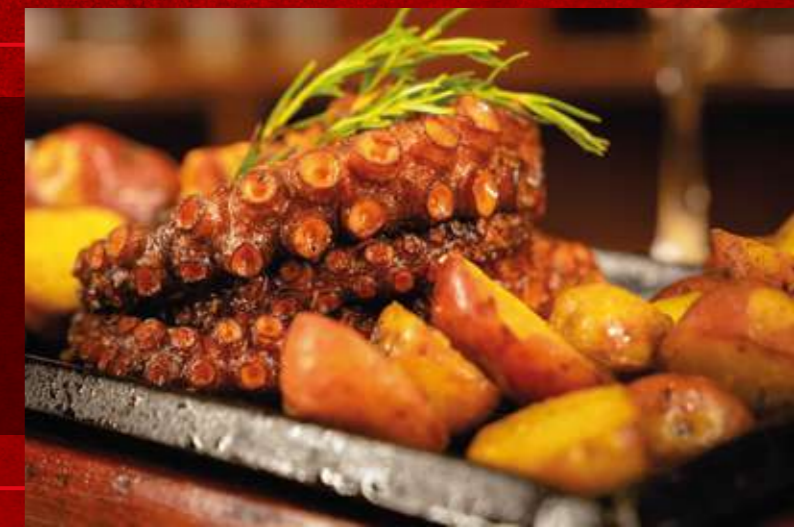
Champiñones a la parrilla con chimichurri de la casa.

S/.43.00

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo anticuchero con papas nativas salteadas a la mantequilla y orégano.

S/.109.00



RONDA CRIOLLA

Para compartir: Yuquitas, tequeños de queso, papitas rellenas y anticuchos; acompañados de crema a la huancaína.

S/.93.00



ANTICUCHOS DE CORAZÓN

Dos brochetas de corazón de res con aderezo de la casa, papas doradas y ají.

S/.42.00





PIQUEOS



BROCHETAS DE POLLO

Dos brochetas de pollo con cebolla y pimiento a la parrilla con ají de la casa; acompañados de papas doradas.

S/ .50.00

BROCHETAS DE LOMO

Dos brochetas de carne con cebolla y pimiento a la parrilla con ají de la casa; acompañados de papas doradas.

S/ .65.00



TIRADITO DE SALMÓN

Salmón, emulsión acebichada de ají amarillo, cebollín, cubos de camote glaseado y limón.

S/ .49.00

TEQUEÑOS DE LOMO

Masa primavera rellena de lomo saltado. Servidos con guacamole y salsa huancaína.

S/ .45.00



HAMBURGUESITAS ANGUS

Hamburguesa angus, cebolla caramelizada, tocino crocante, queso cheddar; acompañado con papas fritas.

S/ .45.00



PIQUEOS



CHICHARRÓN DE POLLO A NUESTRO ESTILO
Chicharrón de pollo y yuquitas fritas;
acompañados de salsa tártara y ají de la casa.
S/.45.00

MIX DE SALCHICHAS ARTESANALES PARA 4
Dos salchichas artesanales, dos salchichas a
las finas hierbas, dos morcillas y papas doradas.
S/.48.00



TARTAR DE SALMÓN
Salmón, palta, ají limo, ciboulette, jugos
asiáticos, aceite de sésamo, salsa ponzu y
crujientes de arroz.
S/.45.00

CARPACHO DE LOMO
Láminas de lomo con emulsión de la casa,
queso parmesano y alcaparras.
S/.55.00



PAPA RELLENA
Crujiente papa rellena de lomo fino saltado,
acompañado de sarza criolla fresca.
S/.28.00



ENTRADAS Y SOPAS



ENSALADA CESAR CON POLLO

Lechuga romana e hidropónica con pollo grillado, tocino, queso parmesano, crutones y aliño cesar.

S/.43.00



LANGOSTINOS AL PANKO

Langostinos empanizados al panko, acompañados de salsa de chutney de rocoto y toques de cardamomo.

S/.50.00



ENSALADA DE LA CASA

S/.24.00

ENSALADA TEXANA

Ensalada llena de texturas, mezclum de lechugas, porotos, maíz tostado, pollo ahumado, tortilla crocante y vinagreta balsámica.

S/.45.00





ENTRADAS Y SOPAS



ENSALADA CON QUESO BARRATA

Burrata fresca, tomates rostizados al balsámico, chips de ajo, albahaca, arugula aliñada y aceite verde.

S/.57.00

DIETA DE POLLO

Sustancia de pollo con papa amarilla, verduras y cabello de angel.

S/.29.00



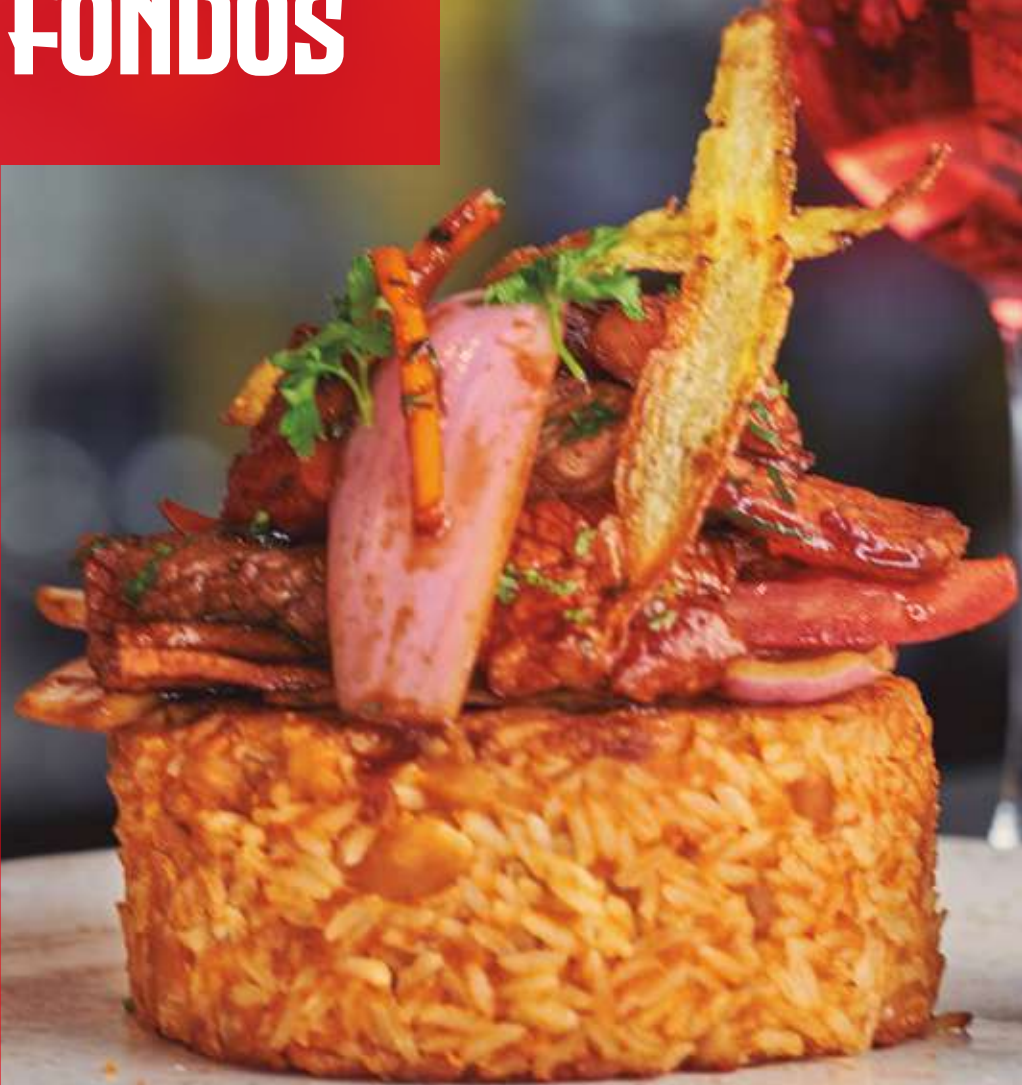
SOPA DE CEBOLLA

Sopa de cebolla caramelizada en mantequilla, vino blanco y tomillo; acompañado de tostada y gratinado con queso mozzarella.

S/.35.00



FONDOS



POLLO A LA PARRILLA

Filete de pechuga de pollo a la parrilla con chimihurri; acompañado de papas fritas y arroz.

S/ .49.00

MILANESA A LA NAPOLITANA

Milanesa con tomates rostizados barnizado con una pomodoro a baja temperatura, albahaca y mozzarella; acompañado de papas crocantes.

S/ .55.00



SALMÓN EN COSTRA DE QUINUA EN SALSA DE AJÍES AHUMADO

Filete de salmón en quinua tostada, arrizotado a base de cilantro y limón, salsa de ajíes confitados y aceite de loche.

S/ .90.00

SALMÓN A LA PARRILLA CON VERDURAS SALTEADA Y SALSA AL DILL

Salmón a la parrilla con salsa de ajo y dill a base de mantequilla y vino blanco.

S/ .89.00





FONDOS



BISTEC DE LOMO A LO POBRE

Bistec de lomo fino, acompañado de papas fritas, plátano frito, arroz y huevo frito.

S/ .52.00

OSSOBUCO AL VINO TINTO

Ossobuco cocinado en vino tinto, acompañado de puré de papa amarilla con loche, huacatay y láminas de ajo frito.

S/ .65.00



COSTILLAS BBQ

Costillas de cerdo en salsa de bbq, servido con papas fritas bañadas con salsa de queso cheddar y parmesano.

S/ .110.00

ESTOFADO DE ASADO DE TIRA

Suave asado de tira estofado y servido con papa amarilla y arroz.

S/ .55.00





FONDOS



TACU TACU CON LOMO AL JUGO

Lomo saltado sobre cremosa combinación de frejoles y arroz .

S/ .55.00

RAGU DE LOMO

Fetuccini en salsa especial de la casa a base de hongos y lomo fino.

S/ .45.00



HAMBURGUESA AL PLATO

Hamburguesa de lomo fino a la parrilla, con queso cheddar gratinado y guarnición de papas fritas.

S/ .49.00



FONDOS



FETTUCCINI A LA CARBONARA CON TOURNEDÓ DE LOMO

Fettuccini en salsa a base de tocino y huevo, acompañado de medallón de lomo envuelto en tocino a la parrilla, con salsa a la pimienta.

S/ .105.00

FETTUCCINI A LA HUANCÁINA CON LOMO

Pasta artesanal en salsa a base de ají amarillo, servido con lomo fino salteado al jugo.

S/ .59.00



RAVIOLES DE RICOTTA CON SALSA DE QUESOS

Pasta artesanal en salsa de queso y vino blanco.

S/ .45.00



TEXAS KIDS



HORARIO:
De Lunes a Viernes de 12:00 pm a 4:00 pm
No válido feriados

EL ESPECIAL DEL DÍA*



FETUCCINI A LO ALFREDO
Fettuccini con salsa blanca y láminas de jamón inglés.
S/.35.00



CHULETAS DE CERDO AGRIDULCES
Chuletas de cerdo a la parrilla con mermelada de cebollas caramelizadas y puré de camote o puré de papa.
S/.39.00

MACARRONES CON POLLO
Macarrones en salsa de queso cheddar y mozzarella gratinada, servidos con cubos de pollo.
S/.30.00



ARROZ CHAUFA CON LOMO
Arroz frito al estilo oriental, salteado con verduras y lomo fino.
S/.39.00



* Sujeto a cambios



Texas La Punta / Carta bar / Febrero 2022

CARTA BAR

CÓCTELES - SOURS - CHILCANOS
CLÁSICOS - VÍRGENES - VINOS

MANHATTAN



ALGARROBINA

LA PUNTA



GÓGTELES

La Punta S/35.00

Gin Hendricks, hierba buena, zumo de limón, jarabe de goma y agua tónica.

Chucuito Beach S/35.00

Gin Hendricks, zumo de maracuya, zumo de fresa, zumo de hierba buena, licor de mandarina y jarabe de goma.

Pisco Tonic S/28.00

Pisco Quebranta y agua tónica.

Gin Tonic S/48.00

Gin Hendricks y agua tónica.

Ruleta Rusa S/26.00

Vodka, naranja agia y ginger ale.

Manhattan S/38.00

Whisky americano, vermouth rosso, amargo de angostura.

Algarrobina S/26.00

Pisco quebranta, algarrobina, leche evaporada, jarabe de goma.

Garibaldi S/26.00

Jugo de naranja y campari.

Caipirinha S/26.00

Cachaza, limón, azúcar y hielo.

Piña Colada S/26.00

Ron, crema de coco, zumo de piña golden y leche.

CUBA LIBRE



DAIQUIRI

CAIPIRINHA



Tom Collins S/30.00

Gin, zumo de limón, jarabe de goma y soda.

Mojito S/30.00

Ron, zumo de limón, azúcar, hierba buena y soda.

Daiquiri de Fresa S/28.00

Ron, fruta de estación y azúcar.

Margarita S/36.00

Tequila, cointreau y zumo de limón.

Dry Martini S/35.00

Gin, vermouth seco.

Rusty Nail S/42.00

Whisky, drambuie y better.

Cuba Libre S/28.00

Ron, coca cola, limón y hielo.

Chalaco pinton S/42.00

Gin Hendricks, vermouth dry, cointreau, maracuya y agua tónica.

Huracán B S/30.00

Pisco acholado, Jagermeister, Vermouth Rosso, jugo de arandano, zumo de naranja y jarabe de goma.

Lima Azul S/28.00

Macerado de lima, zumo de lima, curacao azul y jarabe de goma.

CANELA SOUR



TEXAS SOUR

PISGO SOUR



SOUR

Pisco Sour S/28.00

Pisco quebranta, jarabe de goma, zumo de limón, claro de huevo.

Texas Sour S/30.00

Macerado texas, zumo de limón y jarabe de goma.

Hierba Luisa Sour S/28.00

Macerado de hierba luisa, zumo de limón y jarabe de goma.

Canela Sour S/28.00

Macerado de canela, jarabe de goma y zumo de limón.

Lima Sour S/28.00

Macerado de lima, jarabe de goma y zumo de lima.

Maracuyá Sour S/28.00

Pisco quebranta, zumo de maracuyá y jarabe de goma.

Eucalipto Sour S/28.00

Macerado de eucalipto, jarabe de goma y zumo de limón.

VIRGENES

Virgen Colada S/16.00

Zumo de piña golden, crema de coco, pulpa de piña golden y leche.

Virgen Grazzia S/16.00

Jugo de Naranja, ginger ale y jarabe de granadina.

CHILCANO CLÁSICO



CHILCANO TEXAS

CHILCANO DE COCA



CHILCANOS

Tradicional S/22.00

Pisco quebranta y ginger ale.

Chilcano Texas S/24.00

Macerado texas, zumo de limón y ginger ale.

Chilcano de Maracuyá S/22.00

Pisco quebranta, zumo de maracuyá, jarabe de goma, hielo y ginger ale.

Chilcano de Canela S/22.00

Macerado de canela, zumo de limón y ginger ale.

Chilcano de Lima S/22.00

Macerado de lima, zumo de limón y ginger ale.

Chilcano de Hierba Luisa S/22.00

Macerado de hierba luisa, zumo de limón y ginger ale.

Chilcano de Eucalipto S/22.00

Macerado eucalipto, zumo de limon y ginger ale.

CUATRO GALLOS



JAGERMEISTER



PUROS

La Caravedo Torontel	S/25.00
Cuatro Gallos Italia	S/18.00
Ferreyros	S/18.00
Biondi	S/16.00
Sarcay	S/16.00

MOSTO VERDE

Portón Moscatel	S/25.00
Portón Italia	S/25.00
Portón Mv Quebranta	S/25.00
Cuatro Gallos Acholado	S/25.00
Demonio de Los Andes	S/25.00

BAJATIVOS

Fernet	S/25.00
Cointreau	S/30.00
Jagermeister	S/25.00

CUSQUEÑA NEGRA



SANGRIA



WHISKY

JW. Etiqueta Azul	S/180.00
JW. Etiqueta Dorada reserva	S/85.00
JW. Etiqueta Negra	S/45.00
JW. Etiqueta Double Black	S/55.00
JW. Etiqueta Roja	S/30.00
Drambuie	S/45.00
Old Parr	S/35.00
Jack Daniel's	S/45.00

GERVEZAS

Pilsen	S/15.00
Cusqueña Dorada	S/15.00
Cusqueña Negra	S/15.00
Cusqueña Trigo	S/15.00
Corona	S/16.00
Heineken	S/16.00

Sangria Tinto S/80.00



COCA COLA



CAFÉ EXPRESSO

CHICHA MORADA



BEBIDAS FRIAS

Limonada	S/12.00
Chicha	S/9.00
Maracuya	S/9.00
Limonada	S/9.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	S/7.00
Inca Kola / Inca Kola Zero	S/7.00
Fanta	S/7.00
Sprite	S/7.00
Agua con gas / Agua Sin Gas	S/7.00

BEBIDAS CALIENTES

Infusiones	S/6.00
Café Espresso	S/7.00
Café Cortado	S/8.00
Café Cappuccino	S/12.00
Café Americano	S/8.00

Texas La punta / Carta de vinos / Febrero 2023

CARTA DE VINOS





- **BLENDS**
 Rosso Mistrosanti / 750 ml. S/119.00
 Amalaya Blend / 750 ml. S/189.00
 Navarro Correa Structura / 750 ml. S/359.00

- **TINTO MALBEC**
 Las Moras / 187 ml. S/27.00
 Intipalka / 375 ml. S/45.00
 Altos Las Hormigas / 375 ml. S/85.00
 Intipalka / 750 ml. S/79.00
 Finca las Moras / 750 ml. S/99.00
 Septima / 750 ml. S/119.00
 Opi, Finca La Mascota / 750 ml. S/219.00
 Navarro Correa colección privada / 750 ml. S/129.00
 Altos Las Hormigas Clásico / 750 ml. S/159.00
 Navarro Correa Alegoría / 750 ml. S/239.00
 Luigi Bosca / 750 ml. S/179.00

- **MERLOT**
 Valdivieso / 750 ml. S/99.00
 Navarro Correa Colección Privada / 750 ml. S/110.00
 Rufini Colección / 750 ml. S/259.00

- **CABERNET SAUVIGNON**
 Luigi Bosca / 750 ml. S/199.00
 Errazuriz Max Reserva / 750 ml. S/229.00
 Andeluna / 750 ml. S/289.00
 Finca las Moras / 750 ml. S/129.00

- **CARMENERE**
 Viu Manent Reserva / 750 ml. S/129.00
 Marques de Casa Concha / 750 ml. S/189.00

- **TEMPRANILLO**
 Marques de Riscal / 750 ml. S/129.00
 Marques de Riscal Reserva / 750 ml. S/219.00
 Protos Robles / 750 ml. S/159.00
 Protos Crianza / 750 ml. S/329.00
 Protos Gran Reserva / 750 ml. S/699.00

- **SYRAH**
 Navarro Correa Colección Privada / 750 ml. S/110.00
 Finca Las Moras Gran Reserva / 750 ml. S/289.00

- **BLANCOS**
 Trapiche / 187 ml. S/27.00
 Intipalka Sauvignon / 750 ml. S/69.00
 Vittoria / 750 ml. S/89.00
 Marques de Riscal - Verdejo / 750 ml. S/109.00

- **VINO ESPUMANDE**
 Riccadonna Rubby / 750 ml. S/109.00
 Riccadonna Asti / 750 ml. S/109.00
 Chandon Rose / 750 ml. S/169.00
 Cava Rose Bach / 750 ml. S/109.00

