



PARA EMPEZAR

Pan, Mantequilla, Ají,
Chimichurri & Más

9

ENTRADAS DE PARRILLA

Anticucho De Corazón De Pollo
Con Papas Doradas, Tamalito verde,
Choclos Salteados, Queso Fresco Y Sarza

30

Anticuchos De Corazón De Res
Con Papas Doradas, Tamalito verde,
Choclos Salteados, Queso Fresco Y Sarza

46

Champiñones A La Parrilla



42

Chinchulines



Porción: 36 1/2 Porción: 25

Chorizo De La Casa



2 unidades: 42 Unidad: 28

Chorizo Angus

MUGE

CARNE ARGENTINA



Bife Angosto Black Angus al 50%, de
textura firme, de excelente terneza e
intensidad de sabor.

Porción: 49 1/2 porción: 30

Chorizo De Cerdo con Jalea de Rocoto



2 Unidades: 42 Unidad: 28

Morcilla De La Casa

2 Unidades: 42 Unidad: 28

Mollejas De Res



Porción: 48 1/2 Porción: 35

Riñones



Porción: 35 1/2 Porción: 28

Provoleta A La Parrilla

Grillado Y Fundido Al Chimichurri.

52

Vegetariano



Vegano



Gluten free



Lactosa Free



Todos los precios incluyen impuestos y servicios

ENTRADAS DE COCINA

Carpaccio De Lomo
Láminas De Lomo Fino Cubiertas Con
Nuestra Salsa Especial Y Acompañadas De
Tostones De Pan Campesino

75

Champiñones Al Ajillo
Salteados Al Brandy Y Ajo, Envueltos En
Salsa Crema Con Pimientos Rojos

42

Champiñones Rellenos
Empanizados Y Rellenos De Tocino,
Espinaca Y Queso, Sobre Salsa De
Pimientos Ahumados Y Vino Blanco

42

Chicharrón Don Paco
De Panceta De Cerdo, Acompañado De
Camotes Fritos Y Sarza Criolla

55

Empanadas Fritas (Unidad)
Pollo / Queso / Carne /

12

Langostinos En Salsa De Berros
Salteados En Mantequilla Y Brandy,
Cubiertos Con Duxelle De Champiñones
Sobre Pesto De Berros

78

New York Roll



Fina Lámina De Bife Angosto Angus,
Preparado En Mesa, Dijon Y Tomates
Confitados. Un Bocado De Puro Placer

20

Provoleta Al Pomodoro
A La Milanese, Cubierta De Salsa
Pomodoro y Aceite De Oliva

52

Panceta Al Sauco



Ahumada Y Cocida En Salsa De Sauco,
Naranja Y Especias

50

Pulpo A La Parrilla
Al Chimichurri con Croquetas De Papa
Rellenas de Queso Mozzarella

90

Tartare De Lomo
Lomo Fino Picado Finamente A Cuchillo
Y Preparado En Mesa Acompañado De
Tostones De La Casa

89

Tartare De Salmón
Aromatizado Con Eneldo Y Aceite De
Oliva Virgen Extra, Sobre Palta Y Tomate
Con Toques Cítricos, Acompañado De
Tostones De La Casa

75

Tortilla Española

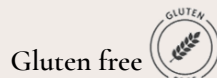


Papas, Cebollas Y Huevos, Coronados Con
Arúgula Y Prosciutto

55

Tostones Del Bar Antequera
Roast Beef A La Pimienta Y Hongos
Gratinados Sobre Tostones De Pan
Campesino De La Casa

89



Todos los precios incluyen impuestos y servicios

SOPAS & ENSALADAS

Sopa De Cebolla

Hecha A Nuestro Estilo, Con Queso
Gratinado Y Tostones De Pan Campesino

44

Crema De Espárragos

Acompañada De Tostones De Pan
Campesino

34

Ensalada Mixta



Palta, Cebolla Blanca, Zanahoria, Tomate
Y Mix De Lechugas

22

Ensalada Cesar

Tradicional Ensalada Preparada en Mesa

39

Ensalada Rodrigo



Lechuga Romana, Bluecheese, Manzana
Verde Y Almendras Con Vinagreta De
Café Espresso

32

Ensalada Hacienda

Mix De Lechugas, Prosciutto Crocante,
Pecanas Acarameladas, Queso Manchego Y
Vinagreta De La Casa

38.5

Bowl De Ensalada (4 personas)

Palta, Cebolla Blanca, Zanahoria, Tomate
Y Mix De Lechugas

52

Salad Bar



Ponemos A Su Disposición Vegetales
Frescos Y Cocidos, Vinagretas Y Otros
Complementos.

36

DEL MAR

Salmón A La Parrilla



Con La Guarnición De Su Preferencia

88

Atún A La Parrilla



Con La Guarnición De Su Preferencia

80

Atún A La Pimienta

Con La Guarnición De Su Preferencia

85

Ceviche De Pescado

Pesca Del Día, Camotes Al Vapor,
Choclos Y Lechugas Frescas

60

Vegetariano



Vegano



Gluten free



Lactosa Free



Todos los precios incluyen impuestos y servicios

PASTAS

Fetuccini A La Crema De Ají Amarillo
Con Langostinos Gratinados

58

Ravioles Rellenos De Poro En Mantequilla
De Salvia



48

Gnocchi A Los Cuatro Quesos



48

Ravioles En Salsa De Chile Picante



Rellenos De Ricota Y Espinaca En Salsa
Pomodoro Con Chiles De Calabria, Crema
De Leche Y Queso Parmesano

58

Ravioles De Asado Braseado
En Su Salsa, Pecorino, Tomillo Y Limón

58

Gnocchi & Pesto De Berros
Con Tomates Confitados, Prosciutto, Ajo
Crocante Y Queso Pecorino

58

FONDOS DE COCINA

Hamburguesa Certified Angus Beef



Pan brioche, mayonesa casera, cebolla
caramelizada, pickles en vinagre, queso
cheddar. Acompañado de papas fritas.

Bife Angosto 125 **Bife Ancho** 150

Ají De Gallina

Con Pecanas Y Queso Parmesano,
Acompañado De Arroz Y Papas Doradas

52

Arroz Con Pato De La Carreta



(Miércoles Y Viernes) Para 2 Personas

½ Pato Confitado Y Servido Con

Chalaquita

115

Asado Nena

Cocido En Vino Tinto, Finas Hierbas Y
Verduras Por Largas Horas. Acompañado
Con Puré de Papas A La Crema.

65

Baby Back Ribs De Cerdo En Salsa BBQ
Cocidas A Baja Temperatura, Terminadas
A La Parrilla Y Bañadas En Salsa BBQ,
Con Papa Al Horno Y Sour Cream

72

Cabrito Al Horno



Acompañado De Yucas Y Arroz

85

Vegetariano



Vegano



Gluten free



Lactosa Free



Todos los precios incluyen impuestos y servicios

Filet Mignon

Lomo Bardado, Bañado En Salsa De
Champiñones, Acompañado Con La
Guarnición De Su Preferencia

89

Lechón A La Cruceta

(Viernes)

Con Papa Al Horno, Sour Cream Y
Ensalada César Personal

105

Pepper Steak - Lomo A La Pimienta

Lomo Fino A La Parrilla, Salsa Pimienta,
Acompañado Con La Guarnición De Su
Preferencia

89

Lomo Saltado



Con Cebollas, Tomates Y Ají Amarillo,
Papas Fritas Amarillas Y Arroz.

Lomo Fino: 89

Entraña: 150

Milanesa

Con La Guarnición De Su Preferencia

De Pollo: 52

De Lomo: 89

Milanesa De Entraña



Montada Con Huevo Frito Y Con La
Guarnición De Su Preferencia

150

Seco De Res



Guiso Limeño A Base De Culantro Y Ají
Amarillo, Acompañado De Frijoles
Guisados Y Arroz Blanco

89

Costilla de Cerdo Con Socarrat

(Según Disponibilidad)

Cocidas A Baja Temperatura, Terminadas
A La Parrilla Y Bañadas En Salsa BBQ,
Sobre Arroz Al Estilo Socarrat

89

Vegetariano



Vegano



Gluten free



Lactosa Free



Todos los precios incluyen impuestos y servicios

ENTRAÑA
(OUTSIDE SKIRT)



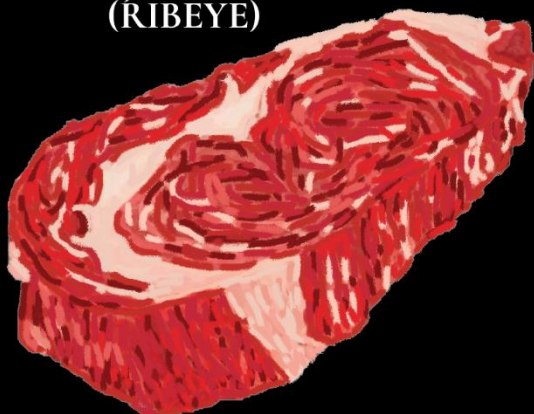
CUADRIL DE
LOMO



PICAÑA
(SIRLOIN CAP)



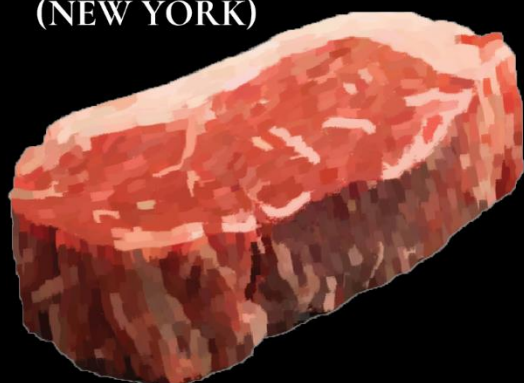
BIFE ANCHO
U OJO DE BIFE
(RIBEYE)



COWBOY
STEAK



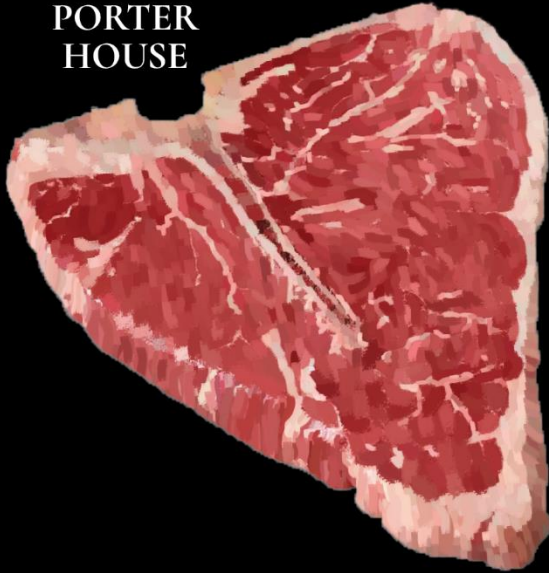
BIFE ANGOSTO
O DE CHORIZO
(NEW YORK)



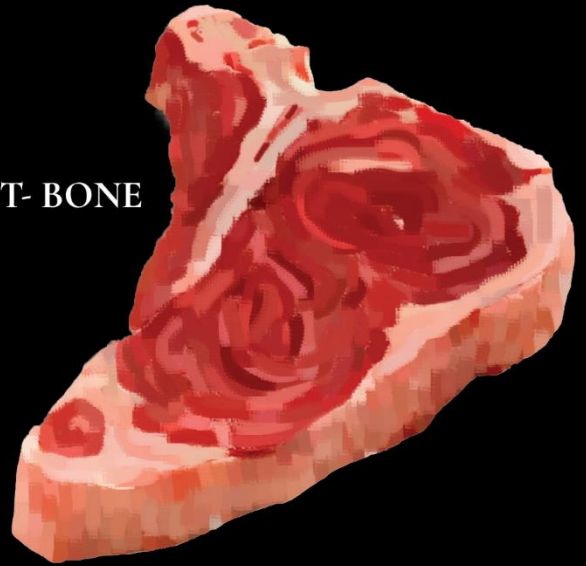
ASADO DE TIRA
(SHORT RIBS)



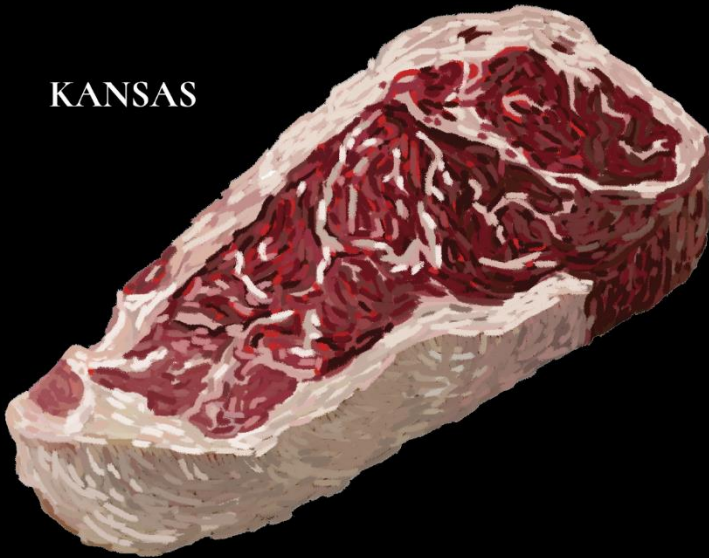
PORTER
HOUSE



T- BONE



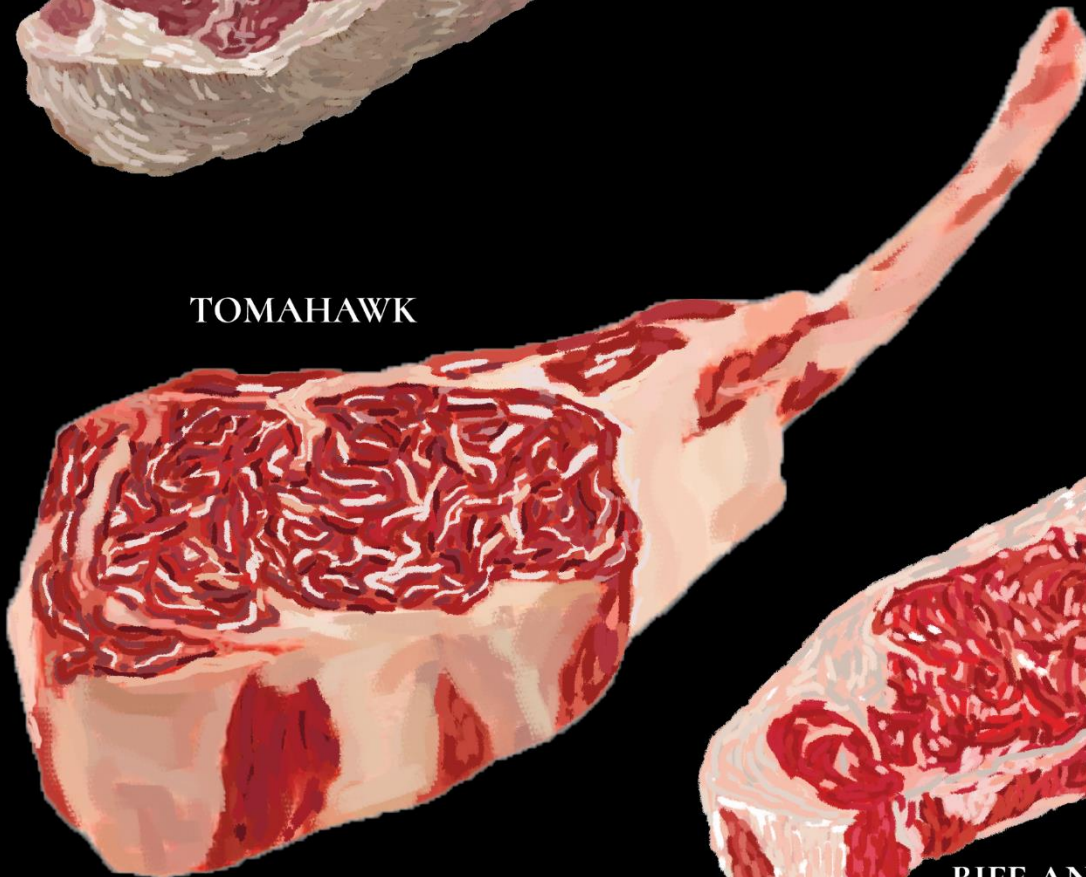
KANSAS



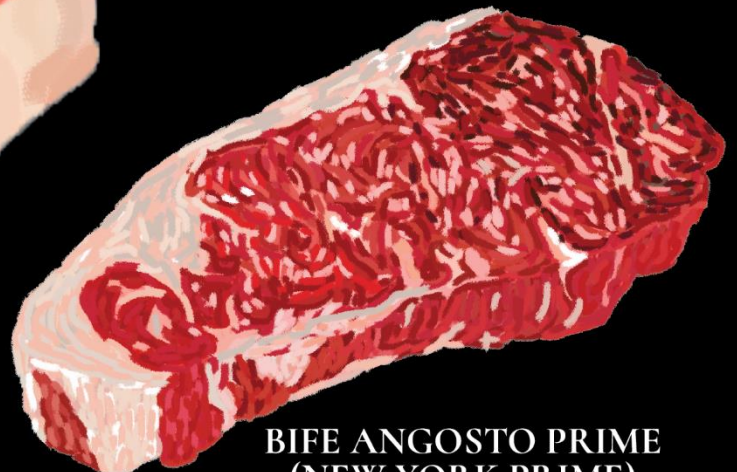
LOMO FINO
(TENDERLOIN)



TOMAHAWK



BIFE ANGOSTO PRIME
(NEW YORK PRIME)



FONDOS DE PARRILLA

Con la guarnición de su preferencia

RAZA CRIOLLA PERU



Signature Maduración Mixta (21 Días)

Bife Angosto (GANADOR CMDC 2025)

110

Bife Ancho

110



Solo el 3% clasifica a la categoría Prime

Bife Angosto Prime

295

Bife Ancho Prime

325

DRY AGED

(Consultar Disponibilidad y Precio)

MUGE

WAGYU



(pesos según disponibilidad)

Bife Ancho

279

Bife Angosto:

279

Entraña:

375

SRF | 極

SNAKE RIVER FARMS
WAGYU



(Venta por peso según disponibilidad)

Bife Ancho

920 por kg

Bife Angosto

890 por kg

Lomo Fino

1050 por kg



Maduración 21 días (Wet Age)

Asado de Tira con Hueso

180

Bife Angosto

Porción: 155 1/2 Porción: 120

Bife Ancho

Porción: 185 1/2 Porción: 145

Cowboy Steak

395

Entraña

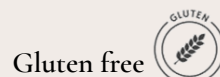
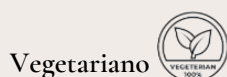
Porción: 220 1/2 Porción: 145

Kansas Steak

350

Porterhouse/ T-Bone

240



Todos los precios incluyen impuestos y servicios

Picaña

Porción: 150 1/2 Porción: 105

Tomahawk

595

CARNE ARGENTINA ANGUS

MUGE

== CARNE ARGENTINA ==



Bife Angosto

Porción: 140 1/2 Porción: 110

Bife Ancho

Porción: 140 1/2 Porción: 110

OTROS CORTES

Con la guarnición de su preferencia



Lomo Fino

Porción: 99 1/2 Porción: 89

Cuadril de Lomo

Porción: 99 1/2 Porción: 89

1/2 Pollo a la Parrilla con Hueso o sin Hueso

52

Pechuga de Pollo a la Parrilla

42

Chuleta de Cerdo

56

Lomito de Cerdo

67

Chuleta de Cordero (Rack) a la Parrilla

195

PARRILLAS

MUGE

== CARNE ARGENTINA ==



3 Cortes De Carne De Res (Bife Angosto, Bife Ancho, Lomo O Cuadril De Lomo) Y 1 Pechuga De Pollo. Acompañada De Papas Fritas Y Ensalada Mixta

349



3 Cortes De Carne De Res (Bife Angosto, Bife Ancho, Entraña, Picaña O Lomo Fino) Y 1 Pechuga De Pollo. Acompañada De Papas Fritas Y Ensalada Mixta

459

Parrilla De Vegetales



Cebolla, Pimientos, Berenjenas, Champiñones, Espárragos, Zucchini Y Piña

55

Parrilla Mixta



1/2 Lomo Fino, 1 Chuleta De Cerdo, 1 Pechuga De Pollo, 02 Uni. De Chorizo De La Casa. Acompañada De Papas Fritas Y Ensalada Mixta

220

Vegetariano



Vegano



Gluten free



Lactosa Free



Todos los precios incluyen impuestos y servicios

PORCIONES

Espárragos Verdes A La Parrilla



19.5

Vegetales Salteados



22

Papas Fritas



A Escoger: De Papa Amarilla, Clásicas De
Papa Canchán O Papas Al Hilo

16.5

Papa Al Horno Con Sour Cream De La
Casa O Queso



19

Papa Rejilla



14.5

Croquetas De Papa



16

Puré De Papa



18

Soufflé De Papa



22

Camote Frito



15

Arroz Blanco Con O Sin Choclo



12

MENÚ INFANTIL

Fetuccine al Alfredo o Bolognesa

45

Milanesa de Pollo o Lomo con Papas
Fritas

45

Hamburguesa con Papas Fritas

45

Club Sándwich

38

Vegetariano



Vegano



Gluten free



Lactosa Free



Todos los precios incluyen impuestos y servicios

POSTRES



Arroz Con Leche Al Oporto

24

Crema Volteada Con Frutos Rojos

24

Cheesecake De Fresa

24

Cheesecake De Maracumango Y Eneldo

24

Cheesecake De Sauco

24

Crème Brûlée

Crema Cocida Y Quemada Con Rodajas
De Plátano Y Licor De Banana

24

Crêpe Suzette

Preparado En Su Mesa

48

Explosión De Lúcuma

Bizcocho Con Interior De Lúcuma
Fundida, Horneado Al Momento Y
Acompañado Con Una Bola De Helado.
Aproximadamente 20 Minutos

28

Piña A La Parrilla Con Mantequilla De
Romero

Acompañada Con Sorbete

35

Suspiro A La Limeña

24

Suspiro De Chirimoya

24

Torta De Chocolate

Rellena De Manjar Blanco De Olla Y
Cubierta Con Ganache

24

Acompañada Con Bola De Helado

32

Tres Leches

24

Pie De Limón

24

Pecan Pie

Con Caramelo Salado Y Acompañado De
Una Bola De Helado De Vainilla

24

Bavarois de Guindones



Con Crema Inglesa De Almendras

24

Vegetariano



Vegano



Gluten free



Lactosa Free



Todos los precios incluyen impuestos y servicios

Bienvenido a La Carreta

Con más de 40 años de historia, La Carreta no solo ha consolidado su prestigio como uno de los templos gastronómicos de carnes más emblemáticos del Perú, sino que también se ha convertido en un símbolo de trascendencia familiar y cultural.

Generación tras generación, familias enteras han hecho de La Carreta un lugar de encuentro, celebración y memoria. Padres que trajeron a sus hijos en un gesto de cariño y costumbre, hoy ven cómo esos hijos regresan con los suyos, perpetuando una tradición que trasciende la mesa y se vuelve legado.

Esta cadena de afectos y aprendizajes ha hecho de La Carreta algo más que un restaurante: un espacio educativo en valores. Aquí se enseña el esfuerzo, el respeto por la calidad, la gratitud por el buen servicio y la belleza de compartir un momento auténtico en familia.

Además, venir a La Carreta ha inculcado —sin discursos ni pretensiones— una educación financiera responsable, donde el comensal valora invertir en lo esencial: buen trato, insumos de excelencia y un equipo comprometido con brindar un servicio de primera.

La comunidad que gira en torno a La Carreta refleja sus principios: constancia, humildad, superación y respeto. Es prueba de que la cultura gastronómica puede ser también una escuela de vida, donde cada encuentro fortalece lazos y cada plato deja una enseñanza emocional, moral y humana.

Ofrecemos un servicio de primera, con atención dedicada y una experiencia culinaria inigualable.

Incluye: ají, pan, chimichurri, servilletas de tela, vajilla completa, valet parking, infraestructura de primer nivel y atención A1 brindada por personal capacitado.

El establecimiento no solo ofrece calidad, también se compromete con el confort. Por ello, todo el servicio de bienvenida, que incluye los insumos detallados, tiene un cargo de S/ 9.00 correspondiente al servicio pre almuerzo o cena.