



SINCE 1995

RESTAURANTE

EL VERGEL

"Más que un plato, una
experiencia que despierta los
sentidos con cada bocado".





PRIMEROS

AGUACATE A LA PARRILLA

\$18.000

Servido con pico de gallo de quinoa crocante.

MAZORCAS A LA BRASA

\$22.500

A la brasa, con sour cream, tocineta y tajín.

CARPACCIO DE RES

\$29.500

Encostrado en pimienta, con alioli de anchoas, rúgula, parmesano y limón.

CHICHARRONES AL BARRIL

\$32.000

Marinados en rub seco, asados al barril, acompañados de cremoso de yuca y dip de aguacate.

CEVICHES Y TIRADITOS

CEVICHE CROCANTE DE ATÚN

\$38.000

Con leche de tigre al ají amarillo, crocante de calamar, cebolla y aceite de albahaca.

TIRADITO DE CORVINA

\$37.000

Acompañado de leche de tigre de suero costeño, sandía, pico de gallo y aire de crema ácida.

TIRADITO DE SALMÓN

\$36.000

Con leche de tigre al rocoto, gravlax de salmón, pepino y aguacate tatemado.

DEL HUERTO

ENSALADA CÉSAR

\$24.000

Clásica ensalada con lechuga romana, alioli de anchoas, queso parmesano pagritatta y pollo.

ENSALADA DE RICOTTA

\$39.000

Ricotta, mazorca a la brasa, tocineta, pollo y vinagreta cítrica. (Para compartir)

ENSALADA DE BURRATA

\$54.000

Burrata, prosciutto, duraznos a la brasa, granada, miel mostaza y avellanas garrapiñadas. (Para compartir)

“Cuando te enfocas en tu bienestar, todo en tu vida comienza a brillar”.

SEGUNDOS

RES

BIFE PUNTA 400 GR

\$58.000

Corte de la parte baja de la cadera, servido como bife con dos acompañamientos a elección.

BIFE DE CHORIZO 400 GR

\$59.000

Corte de lomo ancho, servido como bife con dos acompañamientos a elección.

BIFE DE LOMO 400 GR

\$60.000

Corte de lomo fino, con dos acompañamientos a elección.

CERDO

COSTILLAS ST. LOUIS 500 GR

\$52.000

Asadas en BBQ de manzanas ahumadas, acompañadas de polenta cremosa.

CALDERETA DE CERDO 500 GR

\$68.000

Bondiola de cerdo en salsa de cerveza negra, tocineta y setas, acompañada de puré de papa y vegetales salteados.

POLLO

BARRAZA

\$35.000

Pierna pernil deshuesada marinada en cerveza rubia y cítricos, acompañada de papas al romero y ensalada.

POLLO PERUANO

\$45.000

Medio pollo deshuesado, marinado en especias peruanas, con papas al romero y ensalada.

PESCADOS

SALMÓN NIKKEI

\$44.000

Salmón con vegetales salteados al estilo Nikkei.

PULPO A LA BRASA

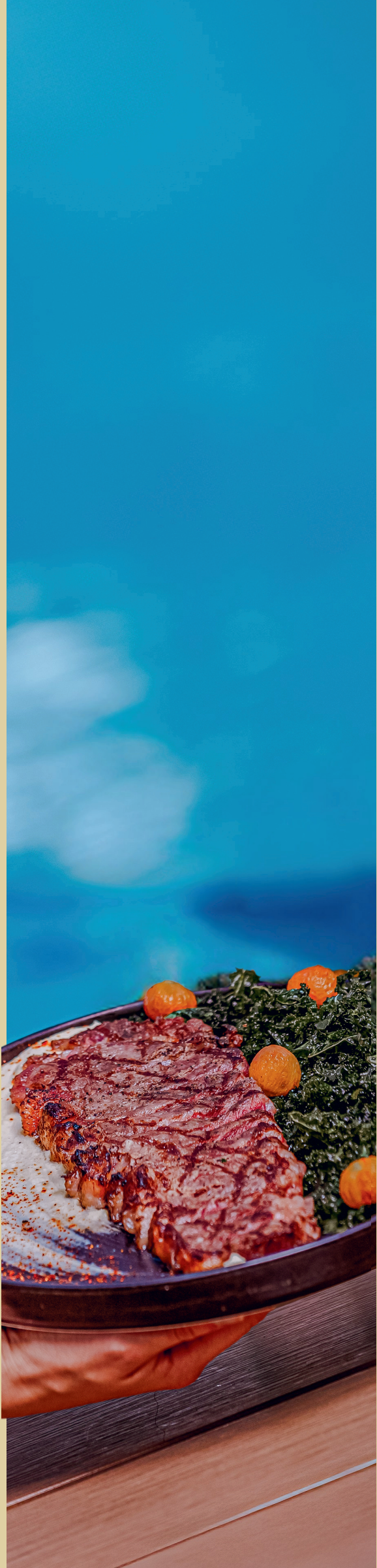
\$58.000

Acompañado de papas torneadas, mayo de chimichurri y ensalada al ají amarillo.

CORVINA A LA HUANCAÍNA

\$59.000

A la parrilla con salsa huancaína con dos acompañamientos a elección.





ESPECIALES

ARROZ CHAUFA	\$38.000
Clásico arroz peruano con sillao, salsa de ostras, lomo de res y pollo.	
ARROZ CALDOSO DE MAR	\$50.000
Acompañado de crispy rice de tinta de calamar, langostinos, mejillones y calamar.	
HAMBURGUESA VERGEL	\$30.000
200 g de carne de res con salsa de pepinillos, tocineta glaseada con miel de pepperoncino, todo servido en pan brioche.	
LOMO AL TRAPO	\$63.000
Lomo de res en cama de sal de romero, preparado directamente a la brasa, con dos acompañamientos a elección.	
LOMO SALTADO	\$64.000
Preparado al wok con sillao, cebolla, tomate, mayo de ají amarillo y papas fritas, acompañado de arroz con choclo.	
STEAK PIMIENTA	\$65.000
Lomo en salsa de pimientos, acompañado de papas fritas y ensalada.	
NEW YORK	\$66.000
New York certified angus beef, con cremoso de coliflor, kale crocante, tomates confitados y togarashi.	

PASTA

BURRO	\$16.000
Mantequilla y queso parmesano.	
BOLOGNESA	\$25.000
Ragout de carne con salsa napolitana.	
CARBONARA	\$25.000
Tocineta, crema y yema de huevo.	

ACOMPANAMIENTOS	\$6.000 C/U
------------------------	--------------------

- PURÉ DE PAPA**
- CREMOSO DE YUCA**
- ARROZ BLANCO**
- ENSALADA RUITOQUE**
- PAPAS FRANCESAS**
- VEGETALES SALTEADOS**
- ESPINACAS A LA CREMA**
- PAPAS AL ROMERO**

MENÚ KIDS

PASTA AL BURRO

\$16.000

Mantequilla y queso parmesano.

MINI HAMBURGUESAS

\$18.000

Dos mini hamburguesas, acompañadas de papas a la francesa.

PASTA BOLOGNESA

\$20.000

Ragout de carne con salsa napolitana.

PASTA CARBONARA

\$20.000

Tocineta, crema y yema de huevo.

PECHUGA KIDS 200 GR

\$21.000

200 gr de pechuga, acompañado de papas a la francesa.

MINI BROCHETAS MIXTAS

\$23.000

Brochetas de res y pollo, acompañadas de papas a la francesa y ensalada Ruitoque.

FISH AND CHIPS

\$33.000

Pesca blanca rebosada, acompañado de papas a la francesa.

BABY BEEF 200 GR

\$35.000

Lomo de res acompañado de papas a la francesa.

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE

\$15.000

Torta amoldada de chocolate al 70% con dulce de leche.

MILHOJA

\$15.000

Crema pastelera de limón, dulce de leche, y galletas de hojaldre.

SINGLE MALT ICE CREAM

\$20.000

Helado de vainilla, wafer Jet y Glenlivet 12.

CREPÉ DE NUTELLA

\$12.000

Crepé de Nutella, banano, fresa y helado de vainilla.

CREPÉ DE AREQUIPE

\$12.000

Crepé de arequipe, banano, fresa y helado de vainilla.





BEBIDAS

MR TEA	\$4.500
GINGER	\$5.000
GASEOSA COCA COLA	\$5.000
SODA BRETAÑA	\$5.000
AGUA TÓNICA CANADA DRY	\$5.000
AGUA MANANTIAL	\$5.000
AGUA CON GAS MANANTIAL	\$5.000
GATORADE	\$6.200
ELECTROLIT	\$11.000

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$4.000
ESPRESSO	\$4.000
ESPRESSO DOBLE	\$7.000
LATTE	\$6.000
CAPUCHINO	\$6.000
CAPUCHINO BAILEYS	\$14.000
MOCACCINO	\$9.000
MACCHIATO	\$6.000
AROMÁTICA	\$3.500
AROMÁTICA FLOR DE JAMAICA	\$6.000
MILO EN LECHE	\$9.000

BEBIDAS REFRESCANTES

JUGO NATURAL EN AGUA	\$6.000
LIMONADA NATURAL	\$6.000
LIMONADA CEREZADA	\$8.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$8.000
JUGO NATURAL EN LECHE	\$8.000
SODA DE FRUTOS AMARILLOS	\$8.000
SODA DE FRUTOS ROJOS	\$8.000
LIMONADA DE COCO	\$11.000



S I N C E 1 9 9 5

DOMICILIOS:
318 359 9112

COMERCIAL:
310 202 1224