

EL POLO  BISTRO

Desayunos

Breakfast

Desayuno Buffet s/49
Buffet Breakfast

Desayuno Continental s/29

Canasta de pan, mantequilla, mermelada, jugo, café, té o leche.

Continental Breakfast
Assorted bread basket, butter, fruit juice, coffee, tea or milk.

Desayuno Americano s/30

Canasta de pan, jamón, mantequilla, huevos al gusto, jugo, café, té o leche.

American Breakfast
Assorted bread basket, butter and eggs any style, juice, coffee, tea or milk.

Desayuno Saludable s/29

Cereal, Granola o Avena, frutas, yogurt o leche, tostadas, jugo, café, té o leche.

Healthy Breakfast
Cereal, granola or oatmeal with fresh fruits, yogurt or milk, toast, juice and coffee or tea.

Plato de Frutas s/18

Frutas de estación.

Fruits Dish
Seasonal fruits

Tostadas Francesas o Hotcakes s/12

Exquisitas tostadas francesas o hotcakes en miel de maple.

French Toast or Hotcakes

Cornflakes con leche o yogurt s/13

Cornflakes with milk or yoghurt

Porción de tostadas	s/7
Porción de huevos fritos	s/7
Omelet	s/12



Sandwiches

Club Sandwich s/28

Jamón, queso, pollo, tocino, tomate y huevo frito.

Ham, cheese, chicken, bacon, tomatoes and fried egg.

Hamburguesa Clásica s/29

Hamburguesa de carne de res servida con rodajas de tomate y lechuga orgánica.

con queso s/30

con tocino s/32

Classic Hamburger

Hamburger accompanied with lettuce and tomatoes.

with Chesse

with Bacon

Mixto (Jamón y Queso) s/22

El clásico sandwich de jamón y queso.

Ham and cheese

Sandwich de Pollo s/25

Delicioso sandwich de pollo con apio y mayonesa.

Chicken Sandwich

Chunks of chicken breast, celery and mayonnaise served with Green Leaf lettuce on toasted bread.

Roast Beef s/36

Sandwich de finas láminas de lomo de res.

Slow-roasted sliced roast beef sandwich.

Sandwich de atún en pan ciabatta s/25

Atún, mayonesa, cebolla blanca y culantro

Tuna Sandwich on ciabatta bread

Tuna, mayonnaise with onion and coriandes

Sandwich criollo con lomo saltado s/29

Flameado en trozos de lomo, cebolla, tomate y papas fritas

Creole Sandwich of stir - fried beef

Stir fried beef with onions, tomatoes and french fries

Sandwich de pollo con queso parmesano s/26

Pollo a la parrilla con queso parmesano en salsa guacamole con papas fritas

Chicken sandwich with parmesan cheese

Grilled chicken and cheese in guacamole sauce with fries

Fajitas de pollo s/25

Rellenas de pollo, champiñones, espinaca, tocino en salsa blanca en tortilla de trigo

Fajitas Chicken

Chicken stuffed with mushrooms, spinach, bacon in white sauce served on a wheat tortilla

Ensaladas

Salads

Ensalada El Polo s/39

Lechuga, langostino a la parrilla, corazones de alcachofa, palta y tomate con nuestro aliño especial .

El Polo Salad

Lettuce, grilled shrimps, artichoke, avocado and tomatoes marinated with house dressing.

Ensalada Caprese s/25

Tomates frescos, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva.

Capresse Salad

Fresh tomatoes, mozzarella, cheese, basil and olive oil.

Ensalada Cesar s/28

Lechuga, queso parmesano, croutones y pollo grillado.

Cesar Salad

Lettuce, parmesan cheese, croutons and grilled chicken with Caesars dressing.

Ensalada Clásica s/24

Mix de lechugas, palta, tomate, cebolla, croutones.

Classic Salad

Lettuce, tomatoes, avocado, white onion and croutons.

Ensalada al Olivo s/22

Mix de lechugas, tomate, aros de cebolla, pepinillo y aceituna verde

Olived Salad

Lettuce, tomatoes, onion rings, pickels and green olives

Ensalada Vegetariana s/25

Mix de lechugas, palta, queso fresco, esparragos, tomatito cherry y pepinillo

Vegetarian Salad

Vegetarian salad avocado, cheese, asparagus, letucce, cherry tomato and pickles

Ensalada kinua s/24

Lechuga, tomate cherry, quinoa, chia palta y pimienta

Kinoa Salad

Letucce, cherry tomatoes, quinoa, chia, avocado and bell pepper

Ensalada El Polo



Sopas

Soups

Sopa Criolla

s/29

Sopa de carne molida, cebolla, huevo frito, fideos y leche.

Creole Soup

Peruvian beef and noodle soup.

Dieta de Pollo

s/24

Pechuga de pollo, fideos cabello de angel, papa amarilla, zanahoria y vainitas.

Chicken Soup

Chicken breast, noodles, potatoes, carrots and green beans.

Crema del Día

s/24

De papas, tomates, verduras, espinacas, espárragos o champiñones.

Vegetable Cream

Potatoes, tomatoes, spinach, asparagus or mushrooms.

Chupe de Mariscos

s/44

Sopa de calamar, conchas, langostinos, pulpo, arroz queso y leche

Sellfish Chauder

Soup of milk and cheese with rice, squid, shells, prawns and octopus

Sopa fusión con pollo

s/34

Sopa oriental con fideos chinos, huevo y cerdo grillado

Fusion soup with chicken

Oriental soup with chinese noodles, egg, pork and grilled

Menestrón

s/34

Sustanciosa sopa con albahaca, verduras y carne de res

Menestrón

Soup prepared with basil, mix of vegetables and meat

Sopa Criolla



Piqueos

Appetizer

Tequeños con Guacamole

Rellenos de queso

s/20

Rellenos de lomo saltado / ají de gallina

s/25

Filled with Lomo Saltado, Aji de Gallina or Cheese accompanied of Guacamole.

Crocante de Langostinos

s/39

Langostinos apanados, acompañados con ensalada verde en vinagreta especial .

Crunchy Fried Shrimps

Panko Fried Shrimps served with green salad and special dressing.

Piqueo Peruano

s/35

Variedad de piqueos: bolitas de papa a la huancaína, brochetas de pollo y tequeños.

Peruvian Appetizer

Piqueo El Polo

s/39

Ají de gallina, anticucho, causita de pollo y nachos

El Polo Appetizer

Aji de gallina, grilled heart, causa and nachos

Causa Acevichada

s/39

Base de papa amarilla, crema de ají de gallina y pescado

Based on yellow potatoes, cream, chili yellow and fish

Carpaccio de Lomo

s/39

Lomo marinado con pimienta y aceite de oliva

Marined Loin Carpaccio

With pepper and olive oil

Enrollado mixto al Panko

s/24

Queso edam y jamón empanizado en panko con miel de maracuyá

Mixed Panko Roll

Edam cheese and breaded ham bathed with passion fruit

Sushi

s/25

Arroz agri dulce en pionono relleno de palta, atún, mayonesa, empanizado con ajonjolí en salsa de maracuyá

Sushi

Sushi sweet and sour rice in pionono stuffed with avocado, tuna, mayonnaise, breaded with sesame seeds in passion fruit sauce

Piqueo Peruano



Entradas

Entrees

Ceviche de Pescado

s/48

Trozos de pescado, limón, cebolla y punto de ají con guarnicion de choclo y camote glaceado.

Thinly cut fresh fish, marinated in lemon juice and spice served with slices onion served with corn and sweet potatoes.

Causa Marina

s/35

Masa fina de papa amarilla y punto de limón, relleno con pescado.

Thin layer of yellow potatoes and touch of lemon filled with fish pulp.

Conchitas a la Parmesana

s/40

Gratinadas con queso parmesano.

Parmesan scallops gratin

Parmesan scallops gratin

Cocktail de langostinos

s/39

Shrimp Cocktail

Tiradito primavera

s/45

Laminas de pescado aliñado con salsa de limón y maracuyá

Marined raw fish

Thin strips of raw fish accompanied by a sauce of passion fruit and lemon



Ceviche de Pescado

Entradas

Entrees

Causa de Pollo

s/29

Masa fina de papa amarilla y punto de limón, relleno con pollo.

Thin layer of yellow potatoes and touch of lemon filled with shredded chicken

Papa a la huancaína

s/22

Papa sancochada y crema a base de ají amarillo, cebolla y queso fresco

Potatoes in spicy cheese sauce

Yellow potatoes drenched in sauce of yellow chilli, onions and fresh cheese

Palta a la jardinera

s/24

Palta rellena de una combinación con pollo, zanahoria, vainita, papa y mayonesa

Avocado in the garden

Avocado stuffed with a combination of chicken, carrots, beans, potatoes and mayonnaise



Causa rellena

Fondos

Main Dishes

Tourneado a las Finas Hierbas

s/49

Lomo fino con tocino en salsa de finas hierbas, acompañados de un delicioso pure de papa amarilla y espinacas.

Delicious steak with bacon and fine herbs accompanied by delicious mashed potatoes and spinach.

Lomo Saltado

s/45

Trozos de lomo fino, crujientes cebollas, jugosas tiras de tomate saltaeadas, acompañado de arroz y papas fritas.

Soft sirloin strips, onion, tomatoes, and spices, served with crispy French fries

Tacu Tacu a lo Pobre

s/49

Mezcla dorada de frejol con arroz graneado, montado con una sábana de lomo, platano apanado y huevo frito.

Golden mixture of beans and rice, topped with grilled sirloin, crunchy banana and fried egg.

Lomo a las Tres Pimientas

s/45

Tierno Lomo fino en salsa reducida de pimienta.

Three Peppers Tenderloin

Tender Sirloin with three pepper sauce.

Tourneado a las Finas Hierbas



Pescado a lo Macho

s/59

Con los mejores mariscos de nuestro mar en su punto de aji.

Grilled fish topped with seafood in creamy sauce.

Pescado a la Meniere

s/52

Filete de Pescado acompañado de alcaparras y salsa inglesa .

Fish a la Meniere

Filet of fish with capers worcestershire sauce

Tacu Tacu en salsa de Mariscos

s/52

Deliciosa mezcla dorada de frejol con arroz graneado, pulpo, langostinos y conchas de abanico en salsa reducida de mariscos.

Delicious mix of beans with rice bathed in seafood sauce, accompanied with octopus, shrimp, squid and seashells.

Arroz con Mariscos

s/49

Jugoso arroz acompañado de exquisita selección de mariscos bañados en su salsa.

A delicious combination of sauteed fresh shellfish with rice.

Pollo a la Napolitana con Pasta al Oleo

s/42

Pollo jugoso con jamón inglés y queso bañados en salsa roja y queso gratinado.

Neapolitan Chicken

Juicy chicken, jam, tomatoes sauce and gratin cheese served with pasta

Ají de Gallina

s/35

Salsa aromatizada con nueces, ají mirasol y especias con pequeños trozos de pechuga de pollo, acompañado de rodajas de papa amarilla y arroz blanco.

Shredded chicken breast in creamy chilli pepper sauce, served with golden potatoes and rice

Pollo a la Plancha

s/32

Pollo a la plancha con ensalada fresca.

Grilled Chicken

Grilled Chicken with a garniture of fresh mixed salad.



Arroz con Mariscos

Arroz chaufa criollo

Arroz flameado con pollo, hotdog, tortilla de huevo con sillao

s/39

Creole chaufa rice

Chicken, hotdog and fry egg sauteed with rice and soy sauce

Arroz chaufa de mariscos

Arroz flameado con mariscos, tortilla de huevo con sillao

s/49

Selfish chaufa rice

Sellfish sauteed with rice, fried egg and soy sauce

Pescado a la florentina

Pescado a la plancha en salsa de espinaca y tocino

s/45

Florantine fish

Grilled fish in spinach and bacon sauce

Pescado a la chorillana

Pescado a la plancha con un flameado de cebolla, tomate y salsa roja

s/45

Chorrillana fish

Grilled fish with flambeed onion, tomato and red sauce

Pescado crocante en miel de maracuyá

Pescado crujiente en deliciosa miel de maracuyá

s/45

Crocante fish in passion fruit honey

Crispy fish in delicious passion fruit honey

Arroz chaufa de mariscos



Pastas

Pasta del día s/29

Pasta of the Day

Pasta a la Mediterranea s/29

Tomate, zuchinnis, aceitunas negras y verdes salteados en aceite de oliva extra vigen.

Mediterranean Pasta

Tomatoe, zuchinni, green and black olive sauteed in olive oil

Fetuccini El Polo s/40

Langostinos, tomates, brandy, queso parmesano y albahaca.

Shrimps, tomatoe, Brandy, Parmesan cheese and basil.

Fetuccini a lo Alfredo s/29

Pasta al dente acompañada de trocitos de pollo y champiñones.

Fettuccine with Parmesan cheese and butter sauce served with grilled chicken breast and mushrooms.

Fetuccini en salsa de mariscos s/49

Frutos del mar en salsa de mariscos con pasta

Fetuccini in seafood sauce

Seafood in seafood sauce with pasta

Spaguetti a la boloñesa s/42

Salsa de carne con vino tinto y pasta de tomate

Spaguetti bolognese

Meat souce with read wine and tomato paste

Tallarín saltado de carne o pollo s/45

Saltado estilo peruano con cebolla. tomate, pollo o carne en salsa de soya y pasta

Peruvian style salted chicken or meat

Noodles with onion chicken or meat tomato in soy sauce and pasta

Guarniciones

Side Dishes

Arroz blanco s/8

White Rice

Arroz con choclo s/10

White Rice with Corn

Papas Fritas s/9

French Fries

Puré de Papas s/10

Mashed Potatoes

Porción de Legumbres Salteadas s/10

Sauteed Vegetables

Ensalada Fresca s/10

Fresh Salad

Postres

Desserts

Tres Leches

s/20

Esponjoso bizcocho bañado con tres tipos de leche: evaporada, condensada y crema de leche.

Delicious spongy cake soaked in condensed milk, evaporated milk, and heavy cream.

Crepes con Manjar Blanco

s/18

Crepes rellenos de manjar blanco, servido con helado. Crêpes filled with manjar blanco served with ice cream

Brownie con Helado

s/24

Brownie de chocolate, servido con helado de vainilla, fudge y crema chantilly.

Brownie with ice cream

Chocolate brownie served with vanilla ice cream, fudge and whipped cream.

Pie de manzana

s/20

Servido tibio o a temperatura ambiente con helado de vainilla.

Apple Pye

Juicy sweet apples baked fresh inside a golden flaky crust. served warm or at room temperature, with scoops of vanilla ice cream, if desired.

Copa de Helados

s/18

Vainilla, coco, fresa, chocolate, lúcuma, tricolor y chocochips .

Ice Cream Cup

Vanilla, Coconut, Chocolate, Lucuma, Tricolor and Chocochips.

Brownie con Helado



Bebidas frías

Cold Drinks

Gaseosa	s/8
Soda	
Milkshake	s/20
Jugo de Fruta	s/13
Fruit Juice	
Limonada	s/8
Lemonade	
Limonada Frozen	s/12
Frozen Lemonade	
Chicha morada	s/10
Jugo de maracuyá	s/10
Passion Fruit	
Maracuyá Frozen	s/15
Frozen Passion Fruit	



Milkshake

Bebidas Calientes

Hot Drinks

Café Americano	s/8
American Coffee	
Café con leche	s/9
Coffee with Milk	
Espresso	s/8
Espresso doble	s/16
Capuccino	s/13
Cortado	s/9
Infusiones	s/7
Teas	

Cervezas

Beers

CERVEZAS INTERNACIONALES INTERNATIONAL BEERS



Sofisticada lager de origen Belga con más de 600 años de tradición cervecera. Caracterizada por un agradable sabor amargo y un final suave. Perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal.

S/15



Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente siempre coronada con una rodaja de limón.

S/14



Auténtica lager americana. La misma receta desde 1876, elaborada con los más finos ingredientes y un exclusivo proceso de maduración con madera el cual toma el doble de tiempo que el de una cerveza regular; generando un sabor suave, balanceado y refrescante.

S/14

CERVEZAS NACIONALES NATIONAL BEERS

Cusqueña Dorada

S/. 13

Cusqueña Trigo

S/. 13

Cusqueña Negra

S/. 13

Pilsen Callao

S/. 12

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN
EXCESO ES DAÑINO

Pisco

Pisco Sour

Pisco, limón, jarabe de goma, huevo, hielo y amargo de angostura.
Peruvian pisco, lemon juice, sugar syrup, ice, egg white, and angostura bitter.

3oz s/.20

5oz s/.30

Chilcano

Pisco, ginger ale y limón.

Pisco, Ginger Ale, lemon.

s/.20

Algarrobina

Pisco, algarrobina, leche, jarabe de goma y canela molida.

Pisco, Black Carob syrup, milk, sugar syrup and ground cinnamon.

s/.28

Maracuyá sour

Ron Rum

Piña Colada

Ron, jugo de piña y crema de coco. Rum,
pineapple juice, coconut cream

s/.28

Daiquiri

Jugo de Durazno, ron, y zumo de limón

Peach juice, Rum and lemon juice.

s/.28

Sex on the beach

Ron, licor de durazno, curazao azul, jugo de piña y naranja. Rum,
peach tree, blue Curacao, pineapple juice and orange.

s/.28

Mojito

Ron, hierba buena, zumo de limón y agua mineral con gas. Rum,
peppermint, lemon juice, carbonated water

s/.25

Cuba Libre

Ron, Coca cola y un dash de limón.

Rum, Coke and lemon

s/.25

Tequila

Margarita

Tequila, contreau y zumo de limón.

Tequila, contrea and lemon juice

s/.25

Tequila Sunrise

Tequila, jugo de naranja, jugo de piña y granadina.

Tequila, orange and pineapple juice and grenadine

s/.25

Vodka

Cosmopolitan s/.25

Vodka, jugo de cranberry, cointreau y zumo de limón.

Vodka, cranberry juice, Cointreau, lemon juice

Screw Driver s/.22

Vodka y zumo de naranja.

Vodka and orange juice.

Vodka Tonic / Gin Tonic s/.25

Vodka y agua tónica.

Vodka and Tonic water

Gin

Martini s/.28

Gin, vermut y aceituna verde.

Gin, Vermut and green olive.

Apple Martini s/.28

Gin, licor de manzana y triple sec.

Gin, apple licor, Triple Sec.

Tom Collins s/.25

Gin, soda y zumo de limón.

Gin, soda and lemon juice

Gin Tonic s/.25

Gin y agua tónica. Gin

and Tonic water

Whisky

Johnnie Walker Red Label s/30

Johnnie Walker Black Label s/40

Johnnie Walker Gold Label s/60

Old Parr s/40

Jack Daniels s/40

Cocktails *de autor*

Gángster

s/55

Pisco quebranta, spicy mix, limón,
frutos rojos, ginger beer

Semi Automatica

s/55

Ron, piña golden, fresa, limón, strong
mix, cerveza negra

M&M

s/55

Pisco, mix tropical, spicy mix,
aguaymanto

Contrabando

s/55

Ron, strong mix, mango, toronja, limón
y ginger beer

Prohibición

s/55

Whiskey Jack Daniels, kiwi, lima

Don Mario

s/55

Pisco, limón, frutos rojos, clara de
huevo



Shots

Pisco	s/20
Tequila	s/25

Licores y Dousse Café

Menta	s/28
Frape	s/25
Kahlua	s/28
Baileys	s/28

Espumantes

CAVA CODORNIU - ESPAÑA/PENEDES

Codorniu Anna Blanc de Blancs x 750ml.	s/.168
Clasico Brut x 750ml.	s/.139
Riccadonna Ruby x 750 ml.	s/.169
Riccadona Asty x 750 ml.	s/.169

Vinos Wines

BODEGA NAVARRO CORREAS - ARGENTINA

Colección Privada Cabernet Sauvignon x 750ml.	s/.133
Colección Privada Malbec x 750ml.	s/.133
Colección Privada Chardonnay x 750ml.	s/.133

TRAPICHE - ARGENTINA

Trapiche Rva Malbec x 750ml.	s/.120
Trapiche Vineyards Malbec x 750ml.	s/.90
Trapiche Vineyards Sauv Blanc x 750 ml.	s/.90

HEREDEROS DEL MARQUES DE RISCAL -ESPAÑA/RIOJA

Marques de Riscal Blanco Rueda x 375ml.	s/.69
Marques de Riscal Tempranillo x 375ml.	s/.69

VIÑA ERRAZURIZ- CHILE

Errazuriz Estate Cabernet Sauvignon x 750ml.	s/.109
Errazuriz Estate Carmenere x 750ml.	s/.109
Errazuriz Estate Sauvignon Blanc x 750ml.	s/.109

