

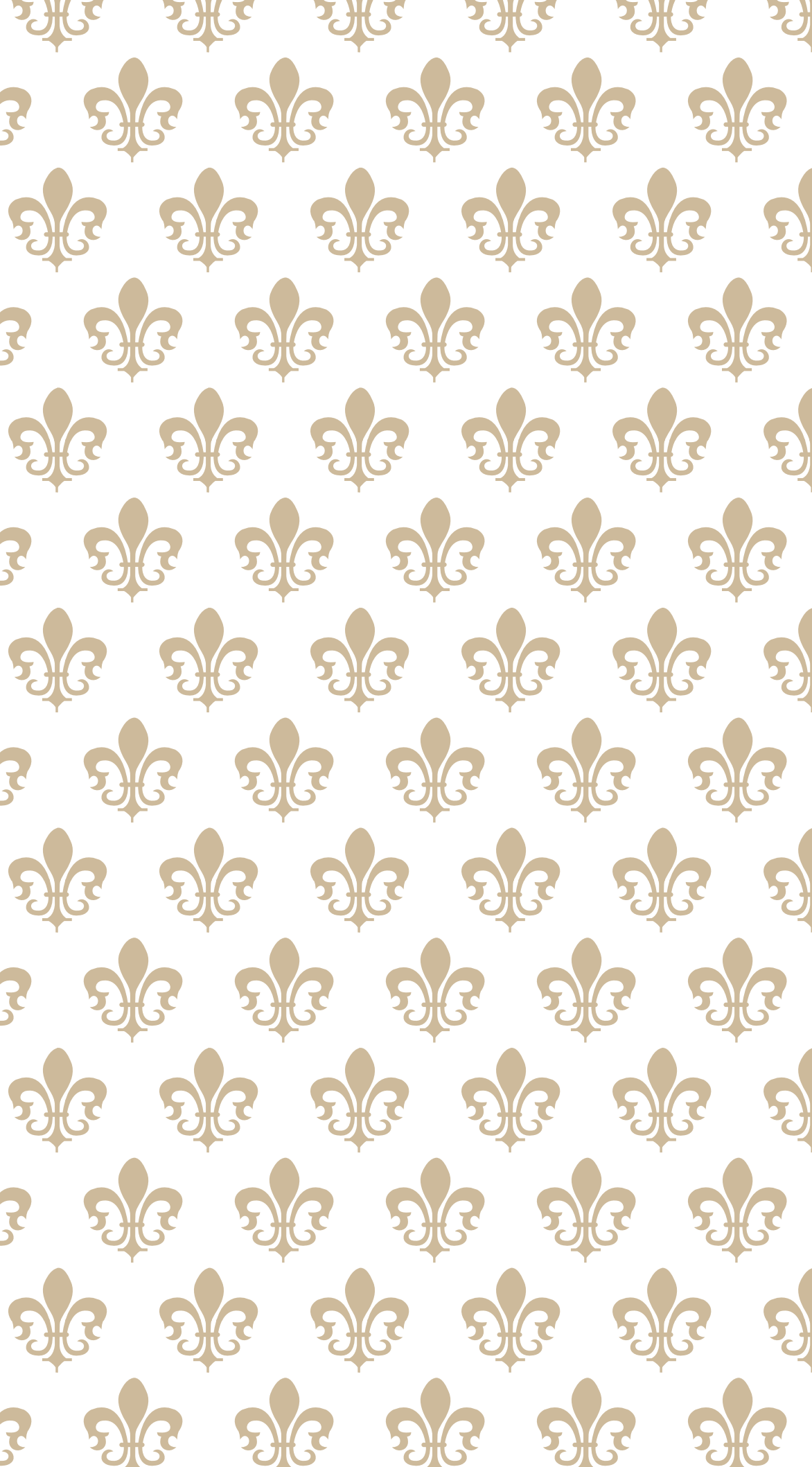
Las Calas

Restaurante

Hoteles Ensenada

CAJAMARCA - CHACHAPOYAS

Fundo Los Sauces Km 5 Carr. Baños del Inca- Cajamarca
reservascajamarca@ensenadahotelycampo.com.pe
informescajamarca@ensenadahotelycampo.com.pe
Telef. 076 283 194/ 955 363 259/ 976 301 974
Página web: ensenadahotelycampo.com.pe





Entradas y Piqueos

CEVICHE CLÁSICO

(Classic ceviche)

Fresco pescado marinado en limón, con un toque de picante, acompañado de choclito y camote.
(Fresh fish marinated with lime, with spiciness, served with corn and sweet potato.)

S/. 24.00

LECHE DE TIGRE

(Tiger milk)

Es cómo ceviche, pero más contundente, con un toque de picante y acompañado de choclito.
(Ceviche juice with spice and served with corn.)

S/. 19.00

CEVICHE MIXTO

(Mixed ceviche)

Mixtura de mariscos y pescado marinados al limón con un toque picante, acompañado de choclito y camote.
(Mixture of seafood and fish marinated with lime with spice, served with corn and sweet potato.)

S/. 30.00

CHICHARRÓN DE POLLO

(Chicken cracklings)

Trozos de pollo apanado, acompañado de yuquitas fritas y salsa de mayonesa picante.
(Chicken pieces served with fried yucas)

S/. 24.00



Entradas y Piqueos

TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO (Sauteed meat tequeños)

*Rica masa wantan rellena de nuestro lomo saltado
servida con salsa guacamole.*

(Fried wantan dough filled with sauteed meet served with guacamole)

S/. 24.00

TEQUEÑOS DE QUESO (Cheese tequeños)

*Masa rellena de queso cajamarquino con salsa de
guacamole picante.*

*(Fried wantan dough filled with cheese from Cajamarca served
with guacamole.)*

S/. 20.00



Sopas

DIETA DE POLLO **(Chicken diet soup)**

Saludable, un simple caldo de verduras con fideos cabello de ángel, papita amarilla y dados de pechuga de pollo.

(Healthy soup with fresh vegetables with thin pasta, potato, and chicken.)

S/.19.00

SUDADO A LO MACHO

Con el sabor del norte, un concentrado de pescado y mariscos, con ajíes y culantro, acompañado de yuquitas sancochadas y arroz.

(Soup with concentrated fish flavour and seafood with chilies served with boiled yucas and rice.)

S/. 32.00

SOPA CRIOLLA **(Criolla soup)**

Típica sopa criolla con carne picada de lomo fino, fideo cabello de ángel, papita amarilla, huevo y un toque de leche.

(Soup with grinded meat, thin pasta, potato, eggs, and milk)

S/. 20.00



Ensaladas

ENSALADA DE POLLO GRILLÉ (Grillé Chicken Salad)

Cama fresca de lechuga, tomate, palta, palmitos, hilos de zanahoria y su pollo al grill con vinagreta clásica.

(Fresh lettuce, tomato, avocado, palmitos, carrots, grilled chicken, with classic vinagrette.)

S/. 20.00

ENSALADA LIGTH DE POLLO (Light Chicken Salad)

Cama fresca de lechuga, tomate, pepinillo, palta, hilos de zanahoria, rabanito y pollo al vapor, rociado con vinagreta de yogurt.

(Lettuce, tomato, pickles, avocado, carrot, chicken cooked by vapor, and yogurt vinagrette.)

S/. 20.00



Platos de fondo

LOMO A LA PIMIENTA **(Pepper steak)**

*Filete de lomo fino en salsa cremosa de pimienta
flambeada acompañado de arroz blanco y puré.*

*(Fine steak in pepper sauce served with rice and smashed
potatos.)*

S/. 32.00 soles

LOMO SALTADO **(Sauted steak)**

*Clásico y peruano, finos trozos de lomo salteados
en fuego alto con cebolla roja , juliana de tomate
, ají amarillos servido con papas fritas y arroz
blanco*

*(Fine steak parts sauted with red onion, tomato, yellow chili
pepper, served with french fries and rice.)*

S/. 32.00

CORDON BLEU DE POLLO **(Chicken Corden Blue)**

*Pechuga de pollo rellena de jamón inglés y queso
Edam, acompañado de puré amarillo y verduras
salteadas.*

*(Chicken breast filled with english jam and edam cheese, ser-
ved with smashed potatoes and sauted vegetables.)*

S/. 30.00

LOMO PERUANO **(Peruvian steak)**

*Dados de jugoso lomo, acompañado de fettucine a
la huancaína a nuestro estilo con parmesano.*

*(Jucy steak, served with huancaian fettucine with parmesano
cheese.)*

S/. 30.00



Platos de fondo

MILANESA DE POLLO (Milanese)

*Pechuga de pollo aplanada servida con ensalada fresca y papas fritas.
(Flattened chicken breast served with fresh salad and french fries.)*

S/. 28.00

PESCADO A LO MACHO

*Filete de pescado a la plancha cubierto en salsa de mariscos y acompañado de arroz blanco
(Grilled fish steak covered in sea food sauce served with rice.)*

S/. 30.00

TALLARÍN DE LOMO SALTADO (Spaguetti of Sauted steak)

*Tallarines salteados con carne de lomo, cebolla, y tomate.
(Spaguetti sauted with steak, onion, and tomato.)*

S/. 32.00

CUY FRITO CAJAMARQUINO (Cajamarquinan guinea pig)

*Cuy servido con papa picante amarilla, arroz de trigo y zarza criolla.
(Guinea pig served with spicy potato, grain rice and zarza criolla.)*

S/. 60.00



Platos de fondo

OSOBUCO DE LA NONA

Delicioso corte de carne, jugoso, horneado por 8 horas a nuestro estilo, acompañado de fettuccine en su propia salsa de verduras flameadas al vino.

(Delicious juicy meat, baked for 8 hours in our style served with fettuccine in its own sauce of flamed vegetables in wine.)

S/. 35.00

TRUCHA AL AJILLO (Trout in spicy sauce)

Trucha cubierta de ajiaco serviso con arroz y ensalada.

(Trout covered in spicy sauce served with rice and salad.

S/. 25.00



Sandwich calientes

MIXTO TRADICIONAL **(Mixed traditional)**

*Pan crocante relleno de queso Edam y jamón inglés
acompañado de papas fritas.*
(Crispy bread filled with Edam cheese and english jam served
with french fries.)

S/. 19.00

HAMBURGUESA ENSENADA **(Ensenada Burger)**

*Pan relleno de lechuga, tomate, aros de cebolla,
carne molida de res, chorizo de la zona y huevo
frito acompañado de papas fritas.*
(Filled with lettuce, tomato, onion rings, ground beef, sausage,
and fried egg served with french fries.)

S/. 22.00

Menú para niños

*Chicharrón de pollo acompañado de papas fritas,
bola de helado (o postre del día) y vaso de gaseosa*

(Chicken rind served with french fries, an ice cream
or dessert of the day and a glass of soda.)

S/. 24.00



Postres

BROWNIE CON HELADO **(Brownie with ice cream)**

Brownie con pecanas hecho en casa bañado con fudge de chocolate acompañado de una bola de helado.

(Pecan brownie served with chocolate fudge and a ball of ice cream.)

S/. 18.00

COPA DE HELADO **(Sundae)**

Bolas (2) de helado bañadas en fudge, grageas de caramelo para satisfacer tu paladar.

(2 balls of ice cream with fudge and caramel decoration.)

S/. 16.00

CREPS CON MANJAR BLANCO **(Crepes)**

Masa recién hecha en casa rellena de manjar blanco cajamarquino y bañado con fudge de chocolate.

(With blancmange and fudge.)

S/. 16.00



Bebidas Alcohólicas

CERVEZAS

<i>Pilsen Callao</i>	S/. 8.00
<i>Cuzqueña blanca</i>	S/. 8.00
<i>Cusqueña Malta</i>	S/. 8.00

BOTELLAS

<i>Whisky J. Walker ET. Dorada</i>	S/. 350.00
<i>Whisky J. Walker ET. Negro</i>	S/. 200.00
<i>Whisky Chivas</i>	S/. 200.00
<i>Whisky old Parr</i>	S/. 180.00
<i>Whisky Jack Daniels</i>	S/. 160.00

VINOS

<i>Vino Gran Bodega 750ml</i>	S/. 45.00
<i>Vino Marques de Parra</i>	S/. 75.00
<i>Patrón Santiago</i>	S/. 150.00
<i>Vino Rigles</i>	S/. 220.00
<i>Vino Veo Última reserva</i>	S/. 70.00
<i>Vino Casas del Bosque</i>	S/. 70.00
<i>Vino Veo</i>	S/. 50.00



Bebidas Alcohólicas

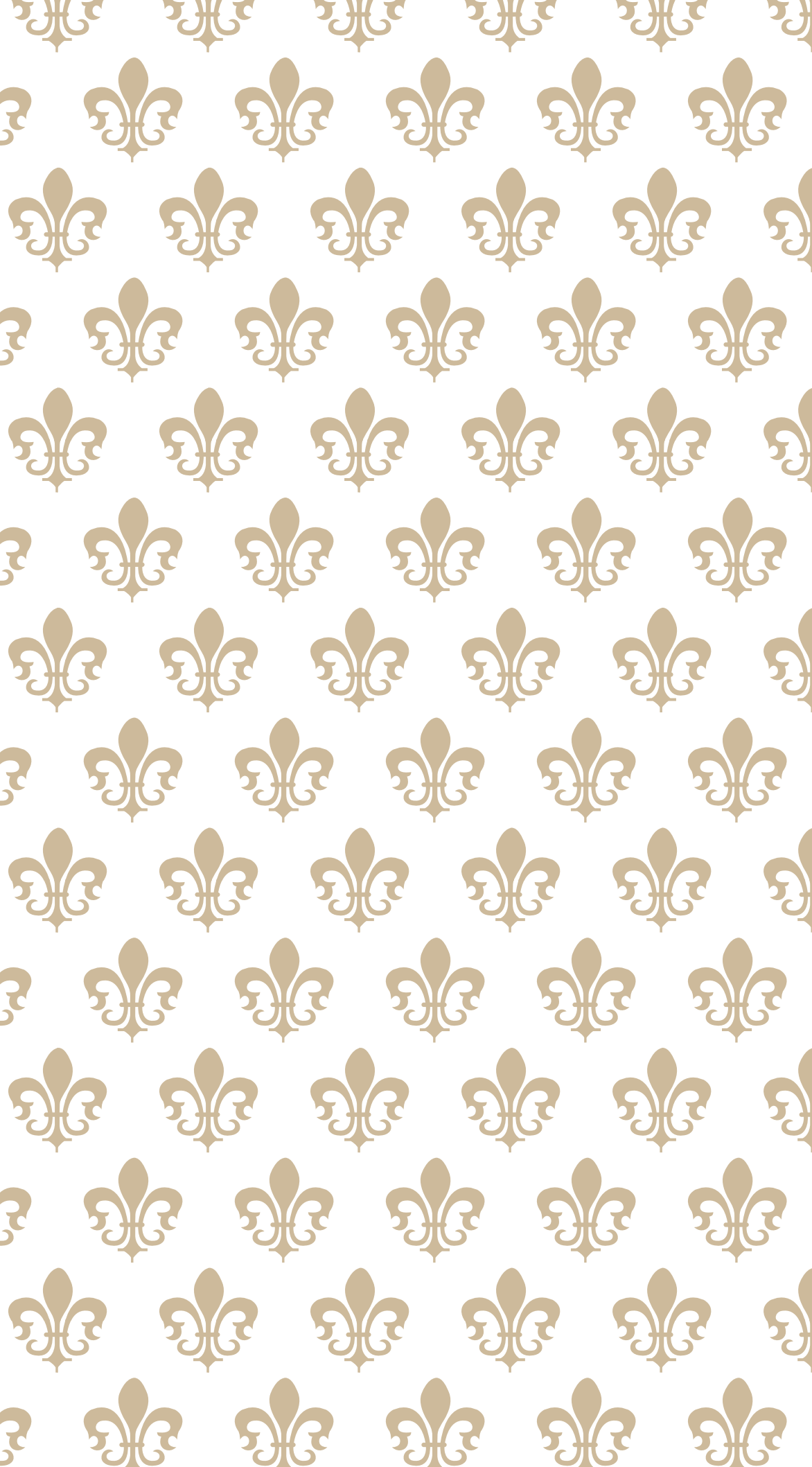
COPAS

<i>Whisky ET. Negra</i>	S/. 20.00
<i>Whisky Chivas</i>	S/. 19.00
<i>Whisky old Parr</i>	S/. 19.00
<i>Vodka Absolut</i>	S/. 15.00
<i>Ron appleton</i>	S/. 19.00
<i>Gin Tanqueray</i>	S/. 15.00
<i>Baileys</i>	S/. 18.00
<i>Kahlúa</i>	S/. 15.00
<i>Brandy</i>	S/. 16.00
<i>Anis del Mono</i>	S/. 18.00
<i>Amaretto</i>	S/. 18.00
<i>Pisco Ocucaje</i>	S/. 15.00
<i>Pisco Biondi</i>	S/. 18.00
<i>Tequila</i>	S/. 18.00
<i>Menta</i>	S/. 12.00
<i>Vino tinto</i>	S/. 16.00
<i>Vino Blanco</i>	S/. 14.00



Bebidas sin Alcohol

<i>Gaseosa 1/2 Lt.</i> <i>(Coca-cola, Inca Kola, Sprite, Fanta)</i>	S/. 5.00
Agua mineral S/C gas	S/. 4.00
Jugo Varios	S/. 8.00
Jarra de refresco 1L 200ml	S/. 15.00





Hoteles Ensenada

CAJAMARCA - CHACHAPOYAS