

PIQUEOS

- Nuestros chorizos
1/2 porción 12
- Nuestras morcillas
Porción 20
- Nuestras ricas
1/2 porción 12
- Papas rústicas al ajito picoso
17
La mejor selección de papas Huancabambas en rodajas salteadas con cebolla, queso crocante, perejil y un toque de rocoto.
- Mollejas de res
20
Recetas con las mejores mollejas argentinas, capturadas en las mejores aromas.
- Anticuchos de corazón
22
Recetas con las mejores anticuchos argentinos que te harán ir al paradisíaco.
- Chicharrón de pollo de antaño
27
Cajunera parrilla de pollo marinado con nuestro secreto acompañado de nuestro duc de salidas.

- Alitas de pollo picantes
27
Las increíbles alitas con nuestra salsa crió de la casa.
- Alitas de pollo naturales
27
Fritas y servidas en plato caliente, acompañadas con salsa blue cheese.

- Brochetas de pollo
28
Pechuga de pollo empanada con cebolla blanca y pimiento acompañado con papas fritas amarillas.
- Brochetas de cerdo
28
Lomito de cerdo en brochetas con cebolla blanca y pimiento acompañado con papas fritas amarillas.
- Champignones a la parrilla
30
Una selección de los más frescos champignones hechos en nuestra parrilla.
- Champignones al ajillo
30
Una tradición, salteados con ajo, vino blanco y perejil.

- Brochetas de pez espada en salsa anticuchera
32
Brochetas de pez espada con cebolla blanca y pimiento acompañado con puré de papas.
- Langostinos al panko
35
Langostinos del duc de salada, al amantillo y pimiento.

- Brochetas de langostinos y champignones a la parrilla
35
Las mejores brochetas de langostinos y champignones a la parrilla acompañadas con nuestra salsa oriental.
- Piqueo LongHorn
38
Una exclusiva variedad de delicias parrilleras en un increíble y picante acompañamiento con nuestras papas amarillas.

- Brochetas de lomo
38
Las mejores brochetas de salmón fresco ahumado con aceite de oliva, limón y anejo servido con queso crema y papas amarillas.

NUESTRAS ENTRADAS & ENSALADAS

La frescura y buen sabor de nuestros Carpaccios

- Carpaccio de Lomo
28
Frescas y finas láminas de lomo con aceite de oliva, vinagre y pimiento negro, acompañado con tostadas crocantes.
- Carpaccio de Salmón
28
Frescas y finas láminas de salmón fresco ahumado con aceite de oliva, limón y anejo servido con queso crema y papas amarillas.

Lo mejor de nuestro huerto para usted

- Ensalada Perrilla
28
Las más frescas lechugas, rabanitos, cebollitas y tomates se juntan para sorprenderte con un aliño de la casa.
- Chica Grande
18
- Ensalada Palermo
24
Frescas lechugas romanes, anguila, papa, tomate y producto de parrilla, aliñado con una deliciosa salsa a base de aceite de oliva, limón, pimientos y sal.
- Ensalada del Huerto de la Abuela
25
Lo mejor del huerto para usted, lechugas mixtas, tomates, queso fresco, huevo duro, aceitunas y ducos de jamón ahumado con nuestra salsa mil láas, toda una tesoura.
- Ensalada César
28
Ternas lechugas romanes, crocantes crutones, acompañadas con la tradicional salsa de anchoas, aceite de oliva y parmesano.
- Ensalada César con Pollo
32
Toda una tradición con pechuga de pollo a la parrilla.
- Ensalada de Pollo Cocante LongHorn
32
Una creación de la casa para satisfacer los mejores gustos. Seleccionamos lechugas mixtas, papa, espárragos, pecanitas avamantilladas, tomate cherry, pollo empanado, queso cocapellón, aliñado con nuestra salsa de miel y mostaza.
- Ensalada de 2 Salmones
32
Miura de lechugas orgánicas, espárragos cocidos, escapolones de salmón fresco al grill, tomate cherry, gremolata casera, salmón ahumado picado y anejo de cebolla. Aliño de yogur natural, jugo de limón y aceite de oliva extra virgen.

GRILL LONGHORN


La más alta calidad en Carne Americana

- Certified Angus Beef
85

- Bife de Chorizo
85
400 grs.
- Baby Beef
85
400 grs.
- Entraña
85
400 grs.
- Asado de Tira con hueso
85
500 grs.
- Coita de Cuadril
75
700 grs.
- Picantina
85
400 grs.
- Vacío
85
400 grs.
- Black Beit
85

- Bife de Chorizo
65
400 grs.
- Baby Beef
65
400 grs.
- Entraña
65
400 grs.
- Asado de Tira con hueso
65
500 grs.
- Coita de Cuadril
65
600 grs.
- Parrilla De Carne Americana
159
1,000 grs.

La más alta calidad en Carne Argentina

- Ciudad del Lago 
- Bife de Chorizo
85
500 grs.
- Baby Beef
70
300 grs.
- Baby Beef
85
500 grs.
- Carne Premium
70
300 grs.
- Lomo Fino
50
400 grs.
- Cuadril
39
250 grs.
- Parrilla 4 carnes
39
400 grs.
- Piqueo por los cerros
125
200 grs.

* Todas las carnes a la parrilla son acompañadas con papa frita ó papa al horno ó ensalada parrillera.

MAS DEL GRILL

- 1/2 pechuga de pollo
18
- Hamburguesa
24
- Pechuga de pollo
28
- Bife de pato a la naranja
49
Una deliciosa receta de bife de pato con salsa de naranja y la combinación de su exquisito acompañamiento pedro siempre mejor.
- Bondiola 500 grs. (para 2)
50
- Lomito de cerdo 500 grs. (para 2)
55
- Parrilla para 2 personas
75
2 carnes (por persona) / 2 crocantes / 2 morcillas / 2 chuletas / 2 carnes parrillera

Todas las carnes a la parrilla son acompañadas con papas fritas ó papa al horno ó ensalada parrillera.

NUESTRAS GUARNICIONES

- Papa al horno
12
- Papas fritas amarillas
12
- Puré de papas
12
- Legumbres salteadas
12
- Aroz de la casa
12
- Espárragos a la parrilla
12
- Tacu Tacu de pailares
12

NUESTROS SALTADOS

- Pollo saltado
30
Pollo saltado tradicional con papas fritas amarillas y arroz.
- Lección saltado
30
Lomito de cerdo saltado tradicional, con papas fritas amarillas y arroz.
- Spaghetti saltado crolló
30
Lo mejor de nuestra cocina crolla en un fabuloso saltado crolló.
- Lomo saltado
35
La tradición de nuestro emblemático gastronómico en un espectacular lomito fino.
- Lomo Saltado con tacu tacu
35
Lomito saltado flambeado y acompañado con tacu tacu de pailares.
- Lomo Saltado LongHorn
36
Una combinación perfecta, lomito saltado acompañado con fettuccine a la crema.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

- Pollo relleno de la casa
30
Refranes de queso mozzarella, espinacas y jamón acompañadas con puré de papas amarillas y nuestra salsa loro criativa.
- Chuletas de cerdo a nuestro estilo
30
Una deliciosa combinación de parrilla, bañada con una salsa de durazno y acompañado con puré de papas de la casa.
- Pez espada a la parrilla
32
Metalón de pez espada fresco en nuestra parrilla acompañado con puré de papas ó arroz ó ensalada toscana.
- Apinado de lomo ó pollo
36
Lomito fino pechuga de pollo apinado acompañado con papas fritas amarillas.
- Salmón a la parrilla
36
Salmón fresco hecho en nuestra parrilla acompañado con una ensalada fresca a la limonada.
- Costillas LongHorn en salsa bbq
37
Las mejores costillas con la mejor salsa bbq, una receta insuperable.
- Estofado de la Nonna
38
Una gran receta de la abuela, lomo fino salteado y estofado en vino tinto con champignones.
- Capibola chery y focho, acompañado con un taboño a sa crema
38
Una deliciosa combinación de parrilla, bañada con una salsa de durazno y acompañado con puré de papas de la casa.
- Canilla de cordero braaseada
40
Una deliciosa combinación de parrilla, bañada con una salsa de durazno y acompañado con puré de papas de la casa.
- Fletmignon
43
Inconfundible lomo fino con nuestra tradicional salsa de champignones con vino tinto cabernet sauvignon.
- Lomo a la pobre a estilo LongHorn
45
Lomito fino en salsa de queso crema acompañado con papas amarillas.
- Lomo de la casa
45
Inconfundible tacu tacu de pailares verdas con huevo y platano frito.
- Lomo de la casa
45
Lomo fino con queso gruyere en una humilde salsa de champignones y papas fritas amarillas.
- Pepper steak
45
Una deliciosa combinación de parrilla, bañada con una salsa de durazno y acompañado con puré de papas de la casa.
- Lechonfrito crocante
80
Piemta crocante de lechón lomo acompañado de papitas doradas a las finas hierbas.

Derecho de Pan, Mantecquilla y Salsas \$1,600 por persona. Precios en Soles incluyen IGV. Servicio.

FESTIVAL DE PASTAS

- Spaghetti o fettuccine con la salsa de su elección
28
Ejpa la salsa que le gustaría elegir durante hoy.
- Huancaina — Pesto — Alfredo
Mediterráneo — Putanesca — Bolognesa
28
- Lasagna vegetariana
30
Lasagna vegetariana, mediterránea perfumada al ajo y jamón con salsa rosa y quesos mozzarella y parmesano.
- Ravioles de ricotta en salsa de olivo
30
Ravioles con queso ricotta, parmesano y mejorana bañada con una deliciosa salsa de tomate, aceite de oliva, ajos, aceitunas verdes y negras y queso parmesano.
- Ravioles de alcañón en salsa Mediterránea
30
Los tradicionales, rellenos con ricachón bañados con nuestra salsa Mediterránea.
- Ravioles oxtail
30
Los mejores, rellenos con cola de buey esofada, bañados con una exquisita salsa de crema fresca y finas hierbas.
- Ravioles 2 quesos en salsa de pesto o al Alfredo
30
Rellenos con queso de cabra y queso ricotta, bañada con una deliciosa salsa de pesto o al Alfredo.
- Lasagna de carne
30
La tradicional con nuestro secreto.
- Canelones de ricotta y espinaca en salsa Roquefort
32
Los inconfundibles rellenos con espinaca, queso ricotta y parmesano bañados con una salsa roquefort.
- Risotto con funghi porcini
35
Nuestro chef recomienda risotto con funghi, crema fresca y parmesano.
- Fettuccine con trozos de lomo y funghi mixto
39
Deliciosa mixtura de hongos funghi, porcini y champignones salteados con trozos de lomo fino en reducción de oporto y crema fresca.

CARNE & PASTA

La Combinación Perfecta

- Lomo fino con fettuccine al Alfredo
45
- Lomo fino con spaghetti al pesto
45
- Apinado de lomo con spaghetti al pesto
45
- Fettuccine a la huancaina con lomitos salteados
45
- Bife de chorizo con fettuccine al Alfredo
45
- Bife de chorizo con risotto al funghi
45
- Baby beef con raviolos oxtail
45
- Pepper steak con risotto al funghi
45
- Elige la combinación que desees

MENÚ KIDS

- Hamburguesa kids + guarnición (*) + chicha + bola de helado
20
- Pechuga de pollo kids + guarnición (*) + Chicha + bola de helado
20
- Fettuccine al Alfredo ó con salsa de carne + chicha + bola de helado
20
- Saichipapas + chicha + bola de helado
20
- Sasami + guarnición (*) + chicha + bola de helado
20
(*) Guarnición: papas fritas ó puré de papa ó arroz.

SOLO PARA MENORES DE 12 AÑOS

CAFÉ & POUSSE CAFÉ

- Café
6.00
Expreso
- Americano
6.00
- Capuccino
7.50
- Infusiones
4.50
Hierba Luisa, Té, Manzanilla, Anís
- Café con Licor
16
Longhorn Café
- Café Irlandés
16
Grand Marnier y vainilla
- Whisky Irlandés
16
Café Glacé
- Café Glacé
16
Ice Cream y Vanilia
- Glacé Longhorn
16
Cherry y Jellies
- Café de Oporto
16
Cherry y Jellies
- Frangelico, Amaretto y Bailey's
31
- Pousse Café
15
Menta
- Bailey's
16
Sambuca
- Amaretto
17
Amaretto
- Anís del Mono
17
Amaretto
- Frangelico
17
Kahlúa
- Kahlúa
17
Grand Marnier
- Grand Marnier
21
Contraud
- Cognac
31
Cognac
- Postres del Carrito
13
Porción de Helado con Fudge

* Todas las carnes a la parrilla son acompañadas con papa frita ó papa al horno ó ensalada parrillera