



#EXPERTOSENSABOR



BIENVENIDO

#Trapicheero





Desde el 2017, en Trapiche House nos inspiramos en la tradicional gastronomía huanuqueña, la cual nos ha permitido ofrecer a nuestra clientela, los más exquisitos sabores hechos artesanalmente en casa.

Y es que, día a día juntamos con suma dedicación todos los elementos que componen nuestras noches de sabor. Ya sea, encontrando el término de cocción exacto en un jugoso corte de carne o conquistándote con nuestra diversa coctelería, donde la protagonista es la “Shacta” de nuestra querida Hacienda Cachigaga.

Cada miembro de nuestra familia está comprometido con brindarle la mejor experiencia parrillera de la ciudad, y con deleitar todos tus sentidos disfrutando de nuestros acogedores ambientes; donde en cada rincón, podrás encontrar un poco de nuestra identidad huanuqueña hecha sabor, a lado de una cálida fogata, un lindo jardín al aire libre y la mejor selección musical.

Ahora sí,
buen provecho y a disfrutar de
¡Tu verdadera experiencia de #Sabor!





GRILL

CHORIPAPA TRAPICHERA

S/ 18

¡La combinación mas brava de sabor!

Jugosos trozos de chorizo parrillero acompañado de huevos revueltos y papas nativas crocantes.



ALITAS TRAPICHERAS

S/ 25

9 sabrosas piezas bañadas en tu salsa preferida, acompañadas de papas nativas crocantes y encurtido de nabo.

- BBQ ORIGINAL (Dulce)
- BBQ PICANTE (Dulce/picante)
- HONEY MUSTARD (Agridulce)
- ORIENTAL (Saladita)
- BUFFALO (Saladita/Picante)

CHICKEN NUGGETS

S/ 32

¡Crujientes, suaves y jugosos!

Filetes de pechuga de pollo empanizados y fritos, acompañados de Honey Mustard y papitas fritas.

PIQUEOS

CHORIZOS PARRILLEROS

S/ 25

4 deliciosos chorizos parrilleros.

MIX DE CHORIZOS COCKTAIL

S/ 27

12 unidades de chorizitos cocktail (Parrillero, A las finas hierbas, choribraza).

ANTICUCHOS PA' PICAR

S/ 45

6 palitos para compartir.

COSTILLITAS PA' PICAR (400g)

S/ 45

Costillas ahumadas trozadas con salsa a elección.

LOMO FINO PA' PICAR (400g)

S/ 52

Lomito fino a la parrilla cortado en trozos.



PARRILLA CLÁSICA

ANTICUCHOS TRAPICHEROS

¡Los incomparables!

Deliciosos cortes de corazón de res marinados y cocidos a la parrilla. Acompañados de papas nativas crocantes, choclito y nuestro exquisito ají anticuchero.

X 2 palitos

S/ 23

X 3 palitos

S/ 28

BROCHETAS DE POLLO

¡Sabrosas y muy jugosas!

Suaves cortes de pechuga de pollo macerado en finas hierbas, cebolla, pimentón y slices de zapallito italiano. Acompañadas de papas nativas crocantes y de nuestro delicioso encurtido de nabo.

x 3 palitos

S/ 30

BROCHETAS MIXTAS

Nuestras brochetas de pollo, acompañados de deliciosos trozos de chorizos parrilleros.

x 3 palitos

S/ 31

PECHUGA A LA PARRILLA

S/ 29

¡Riquísima, ligera y jugosa!

Suculento filete de pollo de 300gr. marinado en finas hierbas. Acompañada de papas nativas crocantes y encurtido de nabo.

LOMO FINO A LA PARRILLA

S/ 48

¡Para los expertos en sabor parrillero!

Suave y jugoso lomo fino de res marinado por 3 horas en finas hierbas. Acompañado de papas nativas crocantes y de nuestro delicioso encurtido de nabo.

300gr.



SMOKE HOUSE BARBECUE

PIERNITAS AHUMADAS S/ 25

¡Ahumaditas y muy sabrosas!

Suaves piernas de pollo marinadas y ahumadas en la parrilla a fuego lento. Acompañadas de papas nativas crocantes y encurtido de nabo.

300gr

- ORIGINAL SMOKED (Sin salsa)
- BBQ (Dulce)
- Honey Mustard (Agridulce)
- BABY BACK (Salado)



COSTILLAS AHUMADAS A LA PARRILLA S/ 38

¡Nuestro plato bandera!

Las favoritas de la casa por su único sabor, textura y aroma. Deliciosas costillas de cerdo ahumadas y bañadas en tu salsa trapichera preferida. Acompañadas de papas nativas crocantes y encurtido de nabo.

- ORIGINAL SMOKED (Sin salsa)
- BBQ (Dulce)
- Honey Mustard (Agridulce)
- BABY BACK (Salado)

POLLITO AHUMADO TRAPICHERO

¡El sabor ahumadito incomparable!

Tierno y delicioso pollito ahumado lentamente a la parrilla. Acompañado de papas nativas crocantes y encurtido de nabo.

1/4 Pollo ahumado

S/ 26



MENU KIDS

NUGGETS DE POLLO

S/ 25

+ PAPAS FRITAS + REFRESCO

SALCHIPAPA

S/ 20

+ PAPAS FRITAS + REFRESCO



PARRILLAS FAMILIARES

PARA 2

S/ 80

- 2 Palitos de anticuchos
- 2 Piernitas ahumadas
- 1 Costilla ahumada
- 1 Chorizo parrillero



PARA 4

S/ 140

- 4 Palitos de anticuchos
- 4 Piernitas ahumadas
- 8 Alitas
- 1 Lomo fino
- 1 Chorizo parrillero

PARA 6

S/ 198

- 6 Palitos de anticuchos
- 6 Piernitas ahumadas
- 12 Alitas
- 1 Costilla ahumada
- 1 Lomo fino

ADICIONALES

ENSALADA MIXTA GRANDE

S/ 18

Para 4 personas.

PIERNITA AHUMADA

S/ 10

ENSALADA MIXTA

S/ 10

Para 2 personas

PAPAS NATIVAS CROCANTES

S/ 5

PALITO DE ANTICUCHO

S/ 10

PORCIÓN DE CHOCLO

S/ 5

PALITO DE BROCHETA

S/ 10

SLICE DE PIÑA A LA PARRILLA

S/ 3

CHORIZO PARRILLERO

S/ 8

ENCURTIDO DE NABO

S/ 6

CARNES IMPORTADAS

Premium



ANGUS USA



ASADO DE TIRA "SHORT RIBS"

ANGUS AMERICANO

¡Insuperable suavidad y sabor!

Suaves y jugosas costillas de res Angus Americano a la parrilla.

250 gr.
S/ 95

500 gr.
S/ 185

T- BONE STEAK ANGUS AMERICANO

¡El sabor está en el huesito!

Corte Angus Americano con un hueso en forma de "T" que une parte de lomo fino con el bife angosto.

400 gr. S/ 100



TOMAHAWK ANGUS AMERICANO

¡La mejor experiencia para compartir!

El corte que se impone por excelencia. Ubicado en el ojo del bife pero con el hueso entero de la costilla.

Cortes desde 750 gr.
S/ 320



FLAT IRON

ANGUS AMERICANO

¡Sabor y jugosidad al tope!

Corte que proviene de la Punta de la Paleta (brazuelo alto), lo que lo vuelve muy blando y jugoso y con muy poca grasa.

300 gr.

S/ 80



BIFE ANCHO

ANGUS AMERICANO

300 gr.
S/ 108

600 gr.
S/ 210



PICAÑA

ANGUS AMERICANO

300 gr.
S/ 90



BIFE ANGOSTO

ANGUS AMERICANO

300 gr.
S/ 95



ENTRAÑA FINA

ANGUS AMERICANO

300 gr.
S/ 120





¡La mejor carne del mundo!

Wagyu es una raza de ganado, originaria de Japón, reconocida a nivel mundial por su calidad e insuperable sabor debido a su alto nivel de marmoleo entre sus fibras; lo que lo vuelve un corte increíblemente suave y ¡Muy, pero muy jugoso!

Un manjar parrillero que solo podrás encontrar en los restaurantes más conocedores de parrilla alrededor del mundo.

Importada y preparada exclusivamente para nuestros **Trapicheros ¡Expertos en Sabor!**



WAGYU

PICAÑA

300 gr.
S/ 160

BIFE ANGOSTO

350 gr.
S/ 250



PICAÑA

300 gr.
S/ 80

BIFE ANCHO

300 gr.
S/ 85

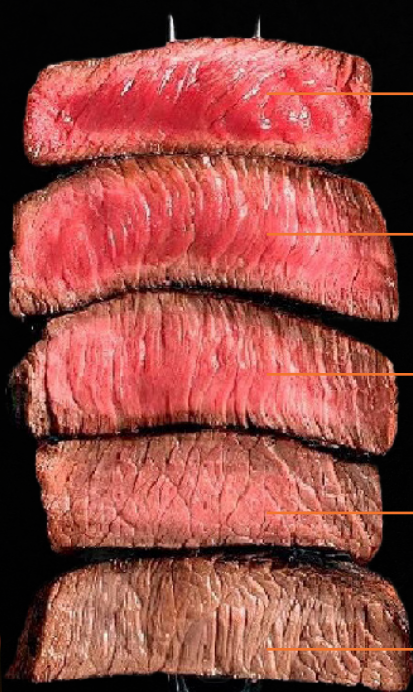
ENTRAÑA FINA

300 gr.
S/ 85



TÉRMINOS DE COCCIÓN

¿Cuál es tu punto de cocción preferido?



••••

Blue o Azul

45°C - 55°C

••••

Rojo Inglés

55°C - 60°C

••••

Término Medio

60°C - 65°C

••••

Tres Cuartos

65°C - 70°C

••••

Bien Cocido

+ 70°C

COCKTAILS & DRINKS

CHILCAÑAS

Shacta (licor de caña), soda, pisca de limón y zumo de fruta a elección.

- Trapichop 450ml S/ 16
- Jarra 1L S/ 32
- Barril cumpleaños 4L S/ 120



MOJITOS

Shacta (licor de caña), soda, machacado de limón, machacado de hierba buena y zumo de fruta a elección.

- Trapichop 450m S/ 18
- Jarra 1L S/ 35
- Barril cumpleaños 4L S/ 130

SHACTINI ON FIRE

Cóctel flameado con shacta, mix de triple sec, zumo de naranaja hielo y granadina.

S/ 25

SHOTS MACERADOS S/ 10

¡Para abrir el apetito!

Pregunta por nuestros macerados artesanales de shacta.

- Frutos rojos
- Gongapa
- Aguaymanto
- Manzana/canela
- Hierba buena
- Hierba Luisa

SHOT DE TEKILA S/10

Acompañado de limón y sal.



TRAPICHE CLASSICS

BESO DE LA PERRICHOLI

Shacta de la Hacienda Cachigaga, néctar y miel de caña.

COPA	JARRA
S/ 17	S/ 32

CAIPIRIÑA

Shacta de la Hacienda Cachigaga, hielo y limón machacado.

S/ 17	S/ 32
-------	-------

TROPICAL (COCKTAIL BANDERA)

Macerado de gongapa, hierba buena, zumos de uva, aguaymanto, maracuyá.

S/ 18	S/ 35
-------	-------

ALGARROBINA SHAKE

Shacta de la Hacienda Cachigaga, algarrobina, leche y hielo licuado.

S/ 18	S/ 35
-------	-------

SHACTA SOUR

Shacta de la Hacienda Cachigaga, clara de huevo zumo de limón y amargo de angostura.

S/ 18

JAMAICA PUNCH

Macerado de Camu Camu, infusión de Jamaica, jugo de naranja.

S/ 18

TOMA-Y-QUI-CHUA

Shacta de la Hacienda Cachigaga, jugo de naranja, granadina y licor de menta.

S/ 18

CACHIGAGA SUNRISE (COCKTAIL BANDERA)

Macerado de Aguaymanto, tequila, licor de cereza, jugo de naranja, soda y granadina.

S/ 25

*CORONA SUNRISE

Agrega una cerveza Coronita a tu Cachigaga Sunrise.

S/ 30

TRAPIQUIRIS

CAPITÁN SHUCUY

Shacta, sumo de aguaymanto, crema de coco y canela.

PIÑA ACHOLADA

Shacta, piña, leche, crema de coco y canela.

MANGO CRUSH

Shacta, pulpa y zumo de mango y hierba buena.

BLUE HAWAIIAN

Shacta, curacao azul, piña y limón.

MELOCOCONA

Shacta, melocotón y cocona.

COPA 350 ML

S/ 18

JARRA 1LT.

S/35



CHARAPITA POWER

Shacta, pulpa de aguaje y algarrobina.

PILLCOMAÑOSO

Shacta de la Hacienda Cachigaga, frutos del bosque y maracuyá.

CERVEZAS

*PREGUNTA POR NUESTRAS VARIEDADES

ARTESANALES


CERVONTES
S/ 16


VAGABUNDOS
S/ 14


Bonäsch
CERVEZA ARTESANAL
S/ 15



330ml

S/ 10



330ml

S/ 10

CERVEZA PREMIUM PERUANA

CUSQUEÑA

DORADA/TRIGO

630ml

S/12



355ml

S/ 10



305ml

S/ 7

BEBIDAS



REFRESCOS

Vaso
S/ 5

Jarra
S/ 15

FROZENS

Vaso
S/ 8

Jarra
S/ 20

ICED TEAS

S/ 8

SABORES:

- Limón.
- Aguaymanto.
- Maracuyá.
- Cocona.
- Frutos rojos.

GASEOSAS

S/ 3



CAFÉ

S/ 5



INFUSIONES

S/ 3



AGUA

S/ 3

POSTRES



CHEESECAKE S/14

- Snickers.
- Frutos del bosque.
- Chicolúcuma.
- Maracuyá.
- Limón.



TU CUMPLEAÑOS EN
Trapiche House



¡Ven y celebra con nosotros!

Si es tu día de cumpleaños,
ven con tus amigos y/o familia y
le invitamos la cena al cumpleañosero.

**Servicio válido solo si se presenta el DNI del cumpleañosero.*

**Servicio válido para grupos de 6 a más personas con un consumo mínimo de s/250.*

**El cumpleañosero podrá elegir entre Anticuchos x 2 palitos, Alitas Trapicheras, Pechuga a la parrilla, Piernitas ahumadas, Choripapa o Nuggets Kids.*



RESERVAS CORPORATIVAS & CATERING

Celebra tus after office y reuniones corporativas con
¡Nuestro Happy Hour 2x1 Chilcañas!

De Lunes a Jueves de 6:00 a 8:00 pm

Has tu reserva o consultas por WhatsApp:

- 947 485 040 -

