



## Restaurant

### MENÚ – CARNES

Crocante perfecto ..... \$8.00

*Cubos de panceta seleccionada, cocción lenta por 4 horas y terminados a fuego alto para un crunch perfecto, acompañado de chorizo, papas y guacamole de la casa.*

Costillas San Luis en salsa BBQ ..... \$10.00

*Costillas San Luis seleccionadas, hechas en cocción lenta por 6 horas, terminadas con glaseado de nuestra salsa BBQ clásica, acompañadas con ensalada fresca y guarnición de su preferencia.*

Wings & Drums (incluye ala y muslo) ..... \$8.00

*Alas fritas bañadas en salsas a su elección, acompañadas de papas fritas y ensalada.*

Solomillo de cerdo en salsa napolitana ..... \$12.00

*Solomillo de cerdo sellado a fuego lento y bañado en nuestra salsa napolitana, acompañado de papas y ensalada fresca.*

Secreto de ternera ..... \$9.00

*Matambre tiernizado y terminado a fuego alto para lograr un dorado crocante por fuera y una textura fundente por dentro, acompañado de papas o arroz moro y ensalada.*

Fusión Perú-Asiática ..... \$10.00

*Tiras de lomo fino salteadas con vegetales a fuego alto y servidas con arroz meloso a la huancaina.*

Filet mignon en salsa madre francesa ..... \$16.00

*Un distinguido corte bañado en salsa demi-glace, servido con puré de papa, espárragos y choclo baby.*

Pollo en salsa suprema ..... \$14.00

*Filete de pollo bañado con la cremosidad de la salsa suprema, servido con puré de papa, zanahoria baby y brócoli.*

Pollo al wok en esencia de Oriente ..... \$10.00

*Tiras de pechuga de pollo salteadas a fuego alto con vegetales, terminadas con un toque de salsa de la casa y aromas de temporada, acompañadas de arroz meloso con tinta de calamar.*

Cecina de la Centinela del Sur ..... \$8.00

*Fina lámina de lomo de cerdo marinada en especias tradicionales, acompañada de yucas salteadas y salsa de cebolla.*





## Restaurant

### MENÚ – PASTAS

Fetuccini a la huancaína ..... \$8.00

*Fetuccini artesanal bañado en una emulsión cremosa de ají amarillo ahumado y un toque secreto de la casa.*

Fetuccini a la huancaína – bife de chorizo ..... \$14.00

*Fetuccini artesanal bañado en una emulsión cremosa de ají amarillo ahumado y un toque secreto de la casa.*

Fetuccini a la huancaína – con langostino ..... \$15.00

*Fetuccini artesanal bañado en una emulsión cremosa de ají amarillo ahumado y un toque secreto de la casa.*

Spaghetti al pesto ..... \$8.00

*Spaghetti artesanal bañado en una emulsión de albahaca fresca, ajo suave y queso parmesano madurado, terminado con un hilo de aceite de oliva virgen.*

Spaghetti al pesto – bife de chorizo ..... \$14.00

*Spaghetti artesanal bañado en una emulsión de albahaca fresca, ajo suave y queso parmesano madurado, terminado con un hilo de aceite de oliva virgen.*

Spaghetti al pesto – con langostino ..... \$15.00

*Spaghetti artesanal bañado en una emulsión de albahaca fresca, ajo suave y queso parmesano madurado, terminado con un hilo de aceite de oliva virgen.*

### MENÚ – ENSALADAS

Ensalada César ..... \$6.00

*Hojas frescas de lechuga crespa, bañadas con crema César, acompañadas con crotones y el toque de la casa.*

Ensalada Ya's Ya ..... \$6.50

*Base de lechuga crespa bañada en nuestra vinagreta especial, cortes finos de pollo, tomate cherry, nueces, albahaca y zanahoria.*



# ya'sYa

## Restaurant

### MENÚ CAFETERÍA

Bolones .....	\$ 4.50
Tigrillo mixto .....	\$ 6.50
Tigrillo normal .....	\$ 5.50
Yucas .....	\$ 4.50
Mote sucio.....	\$ 4.00
Mote pillo .....	\$ 3.50
Arroz moro .....	\$ 3.50
Hamburguesa tradicional .....	\$ 5.00
Hamburguesa Ya'sYa.....	\$ 6.50
Hamburguesa doble Ya .....	\$ 7.50
Sánduche de pollo .....	\$ 5.00

### BEBIDAS

Sangría .....	\$ 3.50
Tinto de verano.....	\$ 3.50
Tinto de invierno .....	\$ 3.50
Jugos.....	\$ 2.50
Agua .....	\$ 1.00
Gaseosas personales.....	\$ 1.00

### BEBIDAS CALIENTES

Café (taza pequeña) .....	\$ 1.25
Café (taza grande) .....	\$ 1.50
Capuchino.....	\$ 2.50
Mocachino.....	\$ 3.00
Expreso .....	\$ 1.25

