

HL
HG



Los Gavilanes

**AHORA PUEDES
CONSULTAR NUESTRA
CARTA ONLINE**

**1.- ESCANEA EL CODIGO
QR**



2.- INGRESA A LA PAGINA WEB

<https://www.losgavilaneshotel.com/restaurant>

3.- AGRÉGANOS AL WHATSAPP



961925632 - Déjanos tu nombre

A decorative border at the top of the page features watercolor-style illustrations of various tropical flowers and leaves. On the left, there are purple and orange lily-like flowers. On the right, there are yellow and orange flowers, a small yellow hibiscus, and large green monstera leaves. The background is a light brown wood grain.

LG



Los Gavilanes

RESTAURANTE

Los Gavilanes RESTAURANTE



Entrantes Fríos

SALPICÓN DE POLLO.....S/ 18.00

Pechuga de pollo en trocitos mezclado con legumbres cocidas, choclos, papas cocidas y mayonesa.
(Chicken salad mixed with vegetables, corn, potatoes and mayonnaise.)

ENSALADA GAVILÁN.....S/ 18.00

Ensalada de hortalizas frescas, tomate, chonta, palta y crotones.
Lettuce, tomatoes, Palm tree, avocado, and crotons.

PALTA RELLENA.....S/ 18.00

Palta confitada de legumbres y huevo en salsa alioli.
Avocado mixed with vegetables, eggs, and aioli sauce.

ENSALADA DE CHONTA.....S/ 15.00

Ensalada de hortalizas frescas, tomate, lechuga crespas e hilos de chonta.
Tomatoes, lettuce, and palm tree.

Entrantes Calientes

DIETA DE POLLO.....S/ 20.00

Pechuga de pollo con legumbres, cabello de ángel, papas amarillas.
Chicken breast soup with vegetables, angel hair, and yellow potatoes.

SOPA CRIOLLA DE POLLO.....S/ 20.00

Sopa con legumbres frescas con pollo sazonado con orégano y leche.
Chicken soup with vegetables and milk.

SUSTANCIA DE POLLO.....S/ 20.00

Sopa de pollo aderezado con cebollas, tomate, vegetales frescos y cabello de ángel.
Chicken soup seasoned with onions, tomatoes, fresh vegetables and angel hair noodles.



LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★



Ceviches

CEVICHE GAVILAN.....S/ 35.00

Ceviche simple de pescado con chicharrón de pescado y leche de tigre. Acompañado con hortalizas, camote glaseado, chifles y canchita.

Fish marinated in lemon juice with fried fish and leche de tigre. Served with glazed sweet potato, chifles and cancha corn.

CEVICHE DE DONCELLA.....S/25.00

Finos cortes de doncella, sazonados con ají charapita. Servido con hortalizas, camote glaseado, chifles, y canchita.

Peruvian catfish marinated with charapita chili and lemon juice. Served glazed sweet potato, plantain chips, and cancha corn.

CEVICHE MIXTO.....S/ 35.00

Finos cortes de pescado. Servido con hortalizas, camote glaseado, chifles, y canchita.

Fine cuts of fish. Served with vegetables, glazed sweet potato, chifles, and cancha.

CEVICHE DE PAICHE.....S/ 29.00

Pescado regional marinado en jugo de limón. Servido con hortalizas, camote glaseado, chifles, y canchita.

Amazonian fish marinated with lemon juice. Served glazed sweet potato, plantain chips, and cancha corn.

LECHE DE TIGRE.....S/ 17.00

Finos trozos de pescados macerados en limón, culantro y aji charapita, con salsa variada.

Fine pieces of fish marinated in lemon, coriander and aji charapita, with a varied sauce.



H^L
G^G *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★



✿ *Fondo de Pollo* ✿

POLLO A LA PLANCHA.....S/ 25.00

Pechuga de pollo grillada a la sal, pimienta y orégano. Acompañada con una guarnición y ensalada fresca.

Grilled chicken. Served with one side and fresh salad.

CHICHARRÓN DE POLLO.....S/ 25.00

Piezas de pechuga de pollo crocantes. Acompañado con una guarnición y ensalada fresca.

Chicken nuggets. Served with one side and fresh salad.

POLLO A LA MILANESA.....S/ 25.00

Pechuga de pollo apanado y dorado. Servido con una guarnición y ensalada fresca.

Breaded fried chicken. Served with one side and fresh salad.

LE CORDON BLEU.....S/ 30.00

Filete de pollo enrollado con jamón inglés y queso. Bañado en una fina salsa blanca. Acompañado con una guarnición.

Grilled chicken breast rolled with English ham and cheese. Covered with white sauce. Served with one side.

SUPREMA DE POLLO.....S/ 30.00

Pechuga de pollo al grill bañado con salsa suprema y legumbres. Acompañado con una guarnición.

Grilled chicken breast covered with white sauce and vegetables. Served with one side.

SUPREMA DE POLLO A LA

PIZZAIOLA.....S/ 31.00

Pechuga de pollo al grill, marinada en salsa de tomate, jamón inglés y queso mozzarella.

Grilled chicken breast marinated in tomato sauce, English ham, and mozzarella cheese.



H^LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★



Fondo de Pollo



POLLO GRILLADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES..... S/ 28.00

Pechuga de pollo a la parrilla, bañado en salsa de champiñones. Servido con una guarnición.
Grilled chicken breast covered in mushroom sauce. Served with one side.

CHAUFA DE POLLO.....S/ 20.00

Arroz salteado en soya, aceite de sésamo, cebolla china. Servido con plátano maduro frito.
Chicken fried rice. Served with sweet plantains.



Fondo de Carne



LOMO SALTADO.....S/ 29.00

Lomo fino en tiras grillado con cebollas, chiles y tomate. Servido con de papas fritas y arroz blanco.
Tenderloin strips sautéed with onions, chiles and tomatoes. Served with french fries and white rice.

BISTEC A LO POBRE.....S/ 30.00

Fino corte de res a la plancha, acompañado de papas fritas, maduros fritos, salchicha, huevo frito y arroz.
Grilled steak served with french fries, plantains, sausage, fried egg and rice.

LOMO A LA PIMIENTA.....S/ 29.00

Fino corte de lomo en salsa a la pimienta. Acompañado con una guarnición y ensalada.
Tenderloin with creamy peppercorn sauce. Served with one side and fresh salad.

PARRILLA MIXTA.....S/ 43.00

Parrillada de lomo fino, pechuga de Pollo y chorizo parrillero. Servido con una guarnición y ensalada fresca.
Grilled tenderloin, chicken breast, and chorizo. Served with one side and fresh salad.



H^LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★



Fondo de Carne

CHURRASCO A LA PARRILLA.....S/ 25.00

Fino corte de churrasco. Servido con una guarnición y ensalada fresca.
Grilled skirt steak. Served with one side and fresh salad.

CHULETA A LA PARRILLA.....S/ 25.00

Fino corte de chuleta de cerdo servido con una guarnición y ensalada fresca.
Grilled pork chops. Served with one side and fresh salad.

CHAUFA DE CARNE.....S/ 25.00

A base de arroz blanco cocido con trozos de carne, huevo batido, aceite de sésamo y salsa de soya.
Servido con plátano maduro frito.
Meat fried rice. Served with sweet plantains.



Descados y Mariscos

SUDADO DE DONCELLA.....S/ 25.00

MARISCOSS/ 28.00

MIXTO.....S/ 33.00

Filete de pescado doncella cocido con zumo de tomate y especias. Servido con arroz blanco.
Steamed fish sauteed in tomato sauce and peruvian spices. Served with white rice

PARIHUELA DE PESCADO.....S/ 30.00

MIXTO (FISH AND SEAFOOD).....S/ 33.00

Sopa de pescado sazonado con especias peruanas. Servido con una guarnición.
Fish soup cooked in tomato broth and seasoned with peruvian spices. Served with one side.



HLG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★



Descados y Mariscos

CHUPE DE MARISCOS.....S/ 33.00

Sopa a base de mariscos compuesto por legumbres, cabello de ángel, arroz, huevo cocido, papa amarilla, choclos y leche.

Seafood soup cooked with vegetables, angel hair, rice, eggs, yellow potato, corn, and milk.

CHICHARRÓN DE PESCADO.....S/ 27.00

MIXTO (FISH AND SEAFOOD).....S/ 35.00

Trozos de pescado enharinados y dorados. Acompañadas de una guarnición y ensalada fresca.

Fried fish nuggets. Served with one side and fresh salad.

JALEA DE PESCADO.....S/ 27.00

MIXTO (FISH AND SEAFOOD).....S/ 35.00

Filetes de pescado apanados y fritos. Acompañadas de yucas fritas, chifles y salsa criolla en aliño de limón.

Fried fish nuggets. Served with fried yucca, plantain chips and creole salad

ARROZ CON MARISCOS.....S/ 33.00

Yellow rice mix with seafood.

CHAUFA DE MARISCOS.....S/ 30.00

Seafood fried rice. Served with sweet plantais.

PESCADO AL AJO.....S/ 28.00

Pescado cubierto con salsa al ajo. Servido con una guarnición.

Fish covered with garlic sauce. Served with one side.



HLG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★

Platos Regionales

PAICHE A LA PLANCHA.....S/29.00

Filete de pescado Paiche a la plancha. Servido con una guarnición y ensalada fresca.
Grilled Paiche fish. Served with one side and fresh salad.

SUDADO DE PAICHE.....S/ 29.00

Filete de pescado Paiche cocido con zumo de tomate y especias. Servido con arroz blanco.
Steamed Paiche fish sauteed in tomato sauce and peruvian spices. Served with white rice.

CECINA CON TACACHO.....S/ 31.00

Cerdo frito. Servido con plátano frito triturado y ensalada fresca de chonta.
Fried pork. Served with fried and crush plantain and fresh palm tree salad.

CHAUFA DE CECINA.....S/ 31.00

Pork fried rice. Served with sweet plantains.

Guarniciones Sides

ARROZ BLANCO / While riceS/ 9.00

PAPAS COCIDAS O DORADOS / Boiled potatoes or Golden potatoes.....S/ 9.00

PAPAS FRITAS / French Fries.....S/ 9.00

YUCAS COCIDAS O DORADAS / Boiled Yuca or golden yucca.....S/ 9.00



H^LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★



Guarniciones Sides

- CAMOTE GLASEADO** / Glazed sweet potato..... **S/ 9.00**
- LEGUMBRES COCIDAS** / Steam vegetables..... **S/ 9.00**
- PATACONES** / Fried plantains.....**S/ 9.00**



Pastas

- SPAGUETTI ALFREDO**.....**S/ 21.00**
Espaguetis, jamón en trocitos y champiñones bañados en crema de leche a la bechamel. Servido con parmesano rallado.
Spaghetti, ham, and mushrooms in a white cream sauce. Served with parmesan cheese.
- SPAGUETTI EN SALSA DE CARNE**....**S/ 23.00**
Espaguetis bañados en salsa de carne flambeada al vino tinto. Servido con queso parmesano.
Spaghetti meat sauce with parmesan cheese



Dostres de la Casa

- PANQUEQUES** / Pancakes.....**S/13.00**
- ENSALADA DE FRUTAS** / Fruit salad....**S/15.00**
Con miel o yogurt - with honey or yogurt
- HELADOS** / Shambo.....**S/ 9.00**.....**S/ 11.00**

A decorative border at the top of the page features watercolor-style illustrations of various tropical flowers and leaves. On the left, there are purple and orange lily-like flowers. On the right, there are yellow and orange flowers, a small yellow hibiscus, and large green monstera leaves. The background is a light brown wood grain.

LG
H




Los Gavilanes

**DESAYUNOS Y
SNACKS**



H^LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE




 *Desayunos y Snacks* 

DESAYUNO GAVILÁN.....	S/ 18.00
ENSALADA DE FRUTAS.....	S/ 15.00
HUEVOS DUROS O FRITOS.....	S/ 8.00
OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO....	S/ 13.00
TEQUEÑOS.....	S/ 13.00
TORTILLA DE VERDURAS.....	S/ 19.00
CHEESEBURGER.....	S/ 13.00
CLUB SÁNDWICH.....	S/ 19.00
SÁNDWICH DE POLLO CON MOZZARELLA	
.....	S/ 13.00
HAMBURGUESA ROYAL.....	S/ 13.00
SALCHIPAPA ESPECIAL.....	S/ 13.00
SALCHIPAPA SIMPLE.....	S/ 11.00
SÁNDWICH DE LOMITO.....	S/ 19.00
SÁNDWICH TRIPLE.....	S/ 13.00




H^LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

☆☆☆



Desayunos y Snacks



SÁNDWICH DE JAMÓN, QUESO Y TOCINO	
.....	S/ 11.00
SÁNDWICH DE POLLO Y PALTA....	S/ 13.00
SÁNDWICH DE QUESO, ESPINACA Y PALTA	
.....	S/ 11.00

A decorative border at the top of the page features watercolor-style illustrations of various tropical flowers and leaves. On the left, there are purple and orange lily-like flowers. On the right, there are yellow and orange flowers, a small yellow hibiscus, and large green monstera leaves. The background is a light brown wood grain.

LG



Los Gavilanes

BEBIDAS Y

BAR



H^LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★

Bebidas

INFUSIONES Y CAFES

Manzanilla / Anís / Mate de coca.....**S/ 4.00**
Café con leche / Café Espresso / Café
americano.....**S/ 5.00**

JUGOS Y REFRESCOS

Camú Camú - Naranja - Limonada
frozen.....**1 Jarra S/ 12.00**
.....**½ Jarra S/ 7.00**
Piña - Melón - Papaya - Carambola - Maracuyá -
Sandía - Limonada.....**1 Jarra S/ 10.00**
..... **½ Jarra S/ 6.00**
Agua, Coca Cola pet, Coca Cola Zero Pet
.....**S/ 4.00**
Fanta Pet, Sprite pet, Powerade, Inka cola Pet
.....**S/ 4.00**
Burn o Red bull.....**S/ 14.00**
Coca Cola - Inka Cola (Solo en bar y
Restaurante).....**S/ 3.00**



H^LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★



Bebidas

CERVEZAS

Corona Extra.....	S/ 8.00
Cusqueña Rubia.....	S/ 7.00
Cusqueña Negra.....	S/ 6.00
Cusqueña Trigo.....	S/ 7.00
Pilsen.....	S/ 6.00
San Juan.....	S/ 6.00
Budweiser.....	S/ 8.00
Stella Artois.....	S/ 8.00



H^LG^G *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★



Vinos

VINOS PERUANOS - PERUVIAN WINES

Tabernerero Cabernet Sauvignon.....	S/ 50.00
Tabernerero Gran Tinto Merlot Malbec.....	S/ 50.00
Tacama Gran Tinto.....	S/ 55.00
Santiago Queirolo Sauvignon Blanc.....	S/ 40.00
Tabernerero Vittoria Chardonnay.....	S/ 70.00

**VINOS PERUANOS SEMI SECO - PERUVIAN
SEMI DRY WINES**

Tabernerero Borgoña.....	S/ 50.00
Tabernerero Gran Rose Afrutado.....	S/ 50.00
Tacama Rose de la Viña.....	S/ 55.00
Tacama Blanco de la Viña.....	S/ 85.00

VINOS ESPAÑOLES - SPANISH WINES

Berberana Viña Alarde Crianza.....	S/ 80.00
------------------------------------	-----------------



H^LG^G *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★



Vinos

Berberana red Dragon

Tempranillo.....**S/ 70.00**

Rioja San Asensio Tinto.....**S/ 80.00**

Sangre de Toro Torres Tinto.....**S/ 95.00**

VINOS CHILENOS - CHILEAN WINES

Casillero del Diablo.....**S/ 65.00**

Frontera Cocha y Toro Cabernet Sauvignon
.....**S/ 65.00**

Concha y Toro Carmenera.....**S/ 65.00**

VINOS ARGENTINOS - ARGENTINA WINES

Estancia Mendoza Merlot Malbec.....**S/ 80.00**

Los Haroldos Cabernet Sauvignon.....**S/ 70.00**

Los Arboles Malbec.....**S/ 80.00**

Tittarelli Malbec.....**S/ 70.00**

ESPUMANTE - SPARKLING WINE

Los Árboles Espumante Dulce.....**S/ 60.00**

Concha y Toro Brut.....**S/ 95.00**

H^LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE



Cocktails



A BASE PISCO

- Pisco Sour (Macerado, Camú Camú, maracuyá)
.....**S/ 16.00**
- Chilcano de macerados.....**S/ 16.00**
- Machu Picchu.....**S/ 16.00**
- Algarrobina.....**S/ 16.00**
- Chilcano de Clásico (Camú Camú o Maracuyá)
.....**S/ 16.00**
- Pisco Verde

A BASE DE RON

- Cuba Libre.....**S/ 13.00**
- Piña Colada.....**S/ 16.00**
- Mojito Cubano.....**S/ 13.00**
- Daiquiri de Durazno o Limón.....**S/ 13.00**

TROPICALES

- Caipirinha.....**S/ 11.00**
- Tequila Sunrise.....**S/ 16.00**

H^LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE



Cocktails



Margarita.....	S/ 13.00
Menta Frappe.....	S/ 16.00
Sangría.....	S/ 29.00

MACERADO - MACERATED

Ají Charapita.....	S/ 8.00
Café.....	S/ 8.00
Chuchuhuasi.....	S/ 8.00
Jengibre.....	S/ 8.00
Manzana.....	S/ 8.00
Uña de Gato.....	S/ 8.00
Canela.....	S/ 8.00
Coca.....	S/ 8.00
Eucalipto.....	S/ 8.00
Hierba Luisa.....	S/ 8.00
Clavo de olor.....	S/ 8.00
Kion.....	S/ 8.00
Corteza.....	S/ 8.00
Anís Estrella.....	S/ 8.00



LG *Los Gavilanes*
RESTAURANTE
 ★★ ★

  *Licores* *Liquores* 

Anís Majar.....**Botella S/ 47.00**

.....**Vaso S/ 6.00**

Campari.....**Botella S/ 95.00**

Baileys.....**Botella S/ 95.00**

.....**Vaso S/ 14.00**

Martini Blanco.....**Botella S/ 80.00**

.....**Vaso S/ 13.00**

Martini Rosso Dry.....**Botella S/ 80.00**

Tequila Jose Cuervo

Especial.....**Botella S/ 110.00**

.....**Vaso S/ 15.00**

RON (Botella)

Bacardi Oro / Blanco.....**S/ 90.00**

Bacardi Limón.....**S/ 90.00**

Bacardi Añejo.....**S/ 100.00**

Appleton Jamaica Blanco / Rubio.....**S/55.00**

Barceló.....**S/ 90.00**

Cacique.....**S/ 90.00**



H^LG^G *Los Gavilanes*
RESTAURANTE

★ ★ ★

✿ *Licores* *Liquores* ✿

Cartavio Black.....	S/ 55.00
Flor de Caña.....	S/ 90.00
Havana Añejo Especial.....	S/ 55.00
Havana Club.....	S/ 50.00
Medellin Añejo.....	S/ 55.00

VODKA (Botella)

Absolut.....	S/ 90.00
Tanqueray Sterling.....	S/ 90.00

WHISKY

Ballantines.....	Botella S/ 65.00
Chivas Regal.....	Botella S/ 180.00
Grand Old Parr.....	Botella S/ 180.00
Johnnie Walker Black.....	Botella S/ 180.00
.....	Vaso S/ 19.00
Johnnie Walker Red.....	Botella S/ 120.00
.....	Vaso S/ 15.00

PISCO (Botella)

Puro Quebranta.....	S/ 50.00
Queirolo Acholado.....	S/ 60.00