



OBEN DORFSTADL

En cada plato servimos un pedacito de nuestra historia.
Usamos insumos frescos de nuestro propio fundo y recetas
que han pasado de generación en generación, fusionadas con
los sabores más representativos de la cocina peruana.



¡Un chismecito por aquí!





NUESTROS AHUMADOS

Nuestros ahumados son preparados lentamente en horno artesanal, siguiendo la tradición pozucina.

CHICHARRON: Trozos de cerdo ahumado artesanal, acompañado de arroz, plátanos fritos y ensalada. 35

 **COSTILLAR AHUMADO:** Costillas de cerdo ahumadas artesanalmente, acompañado de arroz, plátanos fritos, y ensalada. 36

CECINA AHUMADA: Trozos de cecina, acompañado de plátanos fritos, yucas fritas y ensalada. 35

MIXTO DE CHORIZOS: Famoso trío de chorizos ahumados: clásico, picante y a las finas hierbas, acompañado con arroz, plátanos fritos y ensalada. 32

TRADICIONES DE LA CASA

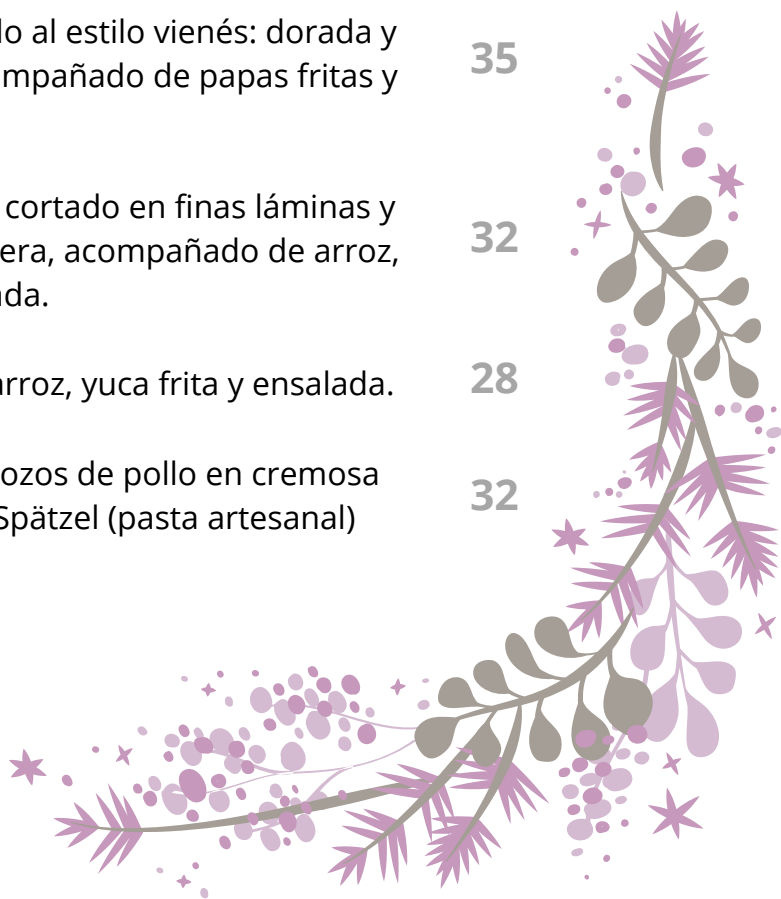
WIENER SCHNITZEL: Filete de res apanado al estilo vienés: dorada y crujiente por fuera, tierno por dentro, acompañado de papas fritas y ensalada. 35

LOMO A LA CHIMICHURRI: carne de res cortado en finas láminas y salteado en nuestra salsa chimichurri casera, acompañado de arroz, yuca frita y ensalada. 32

TRUCHA: Trucha frita acompañado con arroz, yuca frita y ensalada. 28

POLLO EN SALSA DE CHAMPOÑONES: Trozos de pollo en cremosa salsa de champiñones, acompañado de Spätzel (pasta artesanal) 32

 = Especialidad de la casa





OPCIÓN LIGERA

DORFSTADL SCHAFFL: Trozos de pollo acompañados con verduras frescas cultivadas en la huerta de la Nala (tomate, zanahoria, lechuga, aceituna y yucas sancochadas. 24

DIETA: Filete de pollo a la plancha acompañado de arroz, yucas sancochadas y ensalada. 28

 **CHAMPIÑONES SALTEADOS:** Champiñones y verduras salteados acompañado de arroz y yucas sancochadas. 26

MINI AVENTUREROS

SALCHIPAPA: Salchicha Frankfurter artesanal con papas fritas. 18

SOPA DE VERDURAS: Sopa casera de verduras con trocitos de pollo, acompañado de arroz. 15

EXPERIENCIA DORFSTADL

Comparte lo mejor de nuestros ahumados artesanales, acompañados de refresco natural preparado con frutas de nuestro propio fundo.

DUO AHUMADO: (2 Personas)

Costillar ahumado + Chicharrón ahumado, acompañado de Arroz, plátano frito, yuca frita y ensalada, y ½ litro de refresco natural de estación.

***Agrega tu primera cerveza artesanal Schaus
Bier a precio especial 330ml \$/ 8**

COMBO FAMILIAR: (4 personas)

500 gr Costillar ahumado aprox. + chorizo ahumado + chorizo picante + chorizo a las finas hiervas + chicharrón ahumado, acompañado de arroz, plátano frito, yuca frita y ensalada, y 1 litro de refresco natural de estación.

***Agrega tu primera cerveza artesanal Schaus
Bier a precio especial 330ml \$/ 8**



ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada	5,00
Arroz	4,00
Yucas fritas	6,00
Plátanos fritos	6,00
Papas fritas	8,00
Chorizo (unidad); Clásico / picante / A las finas hiervas	8,00

BEBIDAS

CALIENTES

Capuchino	8,00
Late	8,00
Mocca	10,00
Caramel	10,00
Espresso	5,00
Pozucino	5,00
Americano	5,00
Chocolate caliente	6,00
Infusión	3,00
jarra de infusión (natural)	5,00

FRUTAS DE ESTACION

Personal	6,00
Jarra de 1L	10,00

GASEOSAS

Coca - Cola 296 ml	4,00
Inka - Cola 296 ml	4,00

AGUA DE MESA

Elliot (marca Pozucina) 500 ml	2,50
San Mateo 750 ml	3,00
San Luis 750 ml	3,00

CERVEZA ARTESANAL SCHAUS BIER

PROOOOOST!!!

Disfruta nuestras cervezas artesanales servidas en botella, disfruta una nueva experiencia. Consulta por las variedades disponibles.

Botella 330 ml **10,00**

SABORES

Frutadas

Camu-Camu
Passion Fruit

Clásicas

Pilsener
Golden Ale
Vienna

Fuertes

London Stout
Norton Ipa

