

RISTORANTE PERUVIANO



La vaca Loka
FIRENZE

La Cucina

COCTELES TIPICOS PERUANOS

Ottimi per cominciare a fare un bell'aperitivo!
Scegli il tuo preferito tra i migliori cocktails peruviani:



MACHU PICCHU
Il più scenico

Pisco con liquore alla menta, succo di arancia, sciroppo di granatina. 10



MARACUYÀ SOUR

Pisco, maracuyà, albume, sciroppo di zucchero, angostura. 10



CHILCANO DI PISCO

Pisco, sciroppo di zucchero, Ginger Ale, lime. 10



CHICHA MORADA (analcolico)

La bevanda analcolica più tipica e bevuta in tutto Perù!
Bevanda tipica peruviana, fatta con mais viola peruviano. 1 lt | 12 🍷 3



CHICHA SOUR

Pisco, mais viola, lime, sciroppo di zucchero, albume, angostura. 10



PISCO SOUR

Il più famoso

Pisco, lime, albume, sciroppo di zucchero e angostura. 10



ENTRADAS PRECIOSAS

Pregiate, tipiche, uniche: IMPERDIBILI!



CAUSA ACEVICHADA **BEST SELLER**

Unisce due icone della gastronomia peruviana, la causa base di patate, il ceviche pesce marinato. 17

TEQUEÑOS DE POLLO A LA BRASA

Sfoglia di wontón* con pezzi di pollo*, accompagnato con crema di avocado o crema huancaína. 12

TEQUEÑOS DE QUESO

Sfoglia di wontón* con formaggio, accompagnato con crema di avocado o crema huancaína. 11

ENTRADAS PEQUEÑAS

CAUSA RELLENA **BEST SELLER**

Patate macinate, ripieno di pollo* e maionese, piselli* e carote*. 10

LECHE DE TIGRE

Base di ceviche, concentrato di limone, pezzetti di pesce* e peperoncino peruviano. 10

PAPA A LA HUANCAINA

Patate lessate con crema di formaggio e latte, spezie peruviane, uovo sodo e olive. 10

SALCHIPAPAS

“El plato del pueblo”. Bocconcini di salsicce fritte (salchichas), servite con patate fritte*. 10

YUCAS FRITAS CON HUANCAINA

Bastoncini croccanti di yuca* frita (radice commestibile originaria del Sud America, simile alla patata) accompagnati da una cremosa salsa huancaína (fatta con i peperoncini tipici peruviani aji amarillo). 10



COPERTO 1€

Tutti i prezzi si intendono in € euro.

GIRA PAGINA

e scopri il nostro PIATTO PREMIUM, Los Chaufas, El Pescado e la Carne.

GRAN PARRILLADA DE LOS INCAS LIMITED EDITION

Immergiti nel cuore delle Ande con la nostra esclusiva selezione di carni alla griglia!



Deliziosi tagli di manzo, succulente cotolette di suino, salsiccia saporita, autentici wurstel e tenero petto di pollo, tutti marinati nell'inconfondibile "Aji Panca Peruviano" che avvolge ogni boccone in una sinfonia di sapori audaci... tutto servito con le incredibili patate dolci fritte e la freschissima insalata mista composta da pomodori, carote, e barbabietola! **Scegli tra quale cocktail tipico, birra in bottiglia peruviana o calice di vino voler gustare il tutto (è compreso nel prezzo).** 39,9

Pillole di Perù: Cosa è l'Aji Panca Peruviano?

L'aji panca è un peperoncino peruviano dal colore rosso scuro e sapore affumicato, usato per marinature e condimenti per il suo gusto ricco ma moderatamente piccante.

MUY IMPORTANTE!!!

Ordina questo piatto, fai una storia sui tuoi social con il nostro tag de **LA VACA LOKA**, mostra in cassa la tua storia e... **ti faremo un BEL REGALO!**

CHAUFAS

Pillole di Storia Peruviana:

La sua origine risale all'influenza cinese in Perù a partire dall'Ottocento, che difatti arricchì la cucina locale a livello di intensità di sapori e spezie, diventando parte del suo DNA fino ad essere come la conosciamo oggi.

CHAUFA LA VACA LOKA

Riso con pezzi di pollo allo spiedo dal gusto ricco e intenso, tutto saltato con salsa di soia, uova e erba cipollina. 18



Perfetto con:
Pisco Sour. +10

CHAUFA SALVAJE BEST SELLER

Riso saltato con salsa di soia, pezzi di pollo, uova, erba cipollina, cavolo cinese, germogli di soia, taccole, pak choy (bieta asiatica), e peperoni rossi. 18



Perfetto con:
Maracuyà Sour. +10

CHAUFA DE MARISCOS

Riso saltato con salsa di soia, uova, erba cipollina e frutti di mare*. 19



Perfetto con:
Calice di vino rosso peruviano. +7

CHAUFA ESPECIAL

Riso saltato con salsa di soia, carne di manzo, pollo, gamberi*, uova, erba cipollina. 19



Perfetto con:
Pisco Sour. +10

CHAUFA MIXTO

Riso saltato con salsa di soia, carne di manzo, pollo, uova e erba cipollina. 18



Perfetto con:
Pisco Sour. +10

CHAUFA DE POLLO CLÁSICO

Riso con pezzi di pollo, tutto saltato con salsa di soia, uova e erba cipollina. 17



Perfetto con:
Chilcano de Pisco. +10

PESCADO

Goditi tutti i nostri piatti a base di pesce con un vino bianco tipico delle terre peruviane, direttamente importato in esclusiva per noi:

Vino bianco 25 6

PESCADO FRITO "EL TIBURÓN"

Orata* frita dorata, accompagnata da riso bianco, fresca insalata di stagione, tutto servito con l'immane e croccantissima manioca* frita. 25

JALEA BEST SELLER

Frittura abbondante di filetto di orata*, frutti di mare*, manioca frita*, limone, cipolla. 22

CEVICHE MIXTO

Filetto di ombrina* e frutti di mare* marinati con succo di limone, cipolla e peperoncino peruviano. 22

CEVICHE DE PESCADO - Il più famoso

Filetto di ombrina* marinato con succo di limone, cipolla e peperoncino peruviano. 22

JALEA CON LECHE DE TIGRE

Fritto di filetto di orata* e frutti di mare*, manioca frita*, limone concentrato, cipolla, peperoncino e pezzettini di pesce*. 24

CHICHARRÓN MIXTO

Pezzi di filetto di orata*, e frutti di mare* fritti, serviti con manioca* frita. 21

CARNE

Goditi tutti i nostri piatti a base di carne con un vino rosso tipico delle terre peruviane, direttamente importato in esclusiva per noi:

Vino rosso 25 6

BISTEC A LO POBRE

Riso bianco, bistecca di manzo, wurstel, patate fritte*, banane fritte, uovo fritto. 20

AEROPUERTO

Riso e spaghetti di grano con salsa di soia, pezzi di maiale e pollo, uova, cipollina, peperoni rossi e germogli di soia. 18

CHICHARRÓN DE POLLO

Teneri e succulenti bocconcini di pollo con patate fritte*, tutto servito con insalata fresca di stagione. 17

PARRILLADA CRIOLLA (anticucho, rachi, molleja) Solo per veri intenditori e intenditrici!

Cuore di manzo (anticuchos), trippa e durelli di pollo, marinati nell'inconfondibile "aji panca peruviano", serviti con golose patate dorate aromatizzate alle erbe. 19

LOMO SALTADO

Carne di manzo saltata in padella con pomodoro e cipolla, servita con patate fritte* e riso bianco. 20

POLLO BROASTER

Pollo marinato e fritto, infarinato con uova e senape, servito con patate fritte* e insalata fresca di stagione. 17



GIRA PAGINA

e scopri i nostri MENÚ SPECIALI DEL POLLO LOCO, e la proposta del classico a la brasa.

LOS MENUS ESPECIALES DEL POLLO LOCO

La formula di ogni menù deve essere presa da tutto il tavolo. Non si fanno formule diverse per persona.

Scegli una delle tre formule sotto e ogni cocktail extra costerà 2€ in meno!



> 1-EL TAITA (Il Capo) El Mejor de todos!

- ▶ Tequeños de queso
- ▶ Lomo saltado de carne
- ▶ Cocktail

Prezzo promozione
€37,90
per persona**

> 2-EL MALO (Il ruffiano)

- ▶ Tequeños de queso
- ▶ Jalea (Abbondante frittura di mare)
- ▶ Cerveza cusqueña

Promozione **€31,90**
per persona**

> 3-EL AFICIONADO (il dilettante)

- ▶ 1/4 di pollo
- ▶ Cerveza cusqueña
- ▶ Dolce

Promozione **€23,00**
per persona**

**Acqua e bibite escluse



PLATO DE LA SEMANA



Scannerizza il qr code e scopri qual è il piatto speciale fuori menù della tradizione peruviana della settimana!



EL POLLO LOCO CLÁSICO

Il pollo tipico "a la brasa" servito con patate fritte* e insalata.

▶ POLLO INTERO

(ideale per quattro persone). 50

con bibita inclusa.

▶ POLLO INTERO + CHAUFA

(ideale per quattro persone). 55

▶ MEZZO POLLO

(ideale per due persone). 28

▶ UN QUARTO DI POLLO

(ideale per una persona). 15

BEST SELLER

▶ MOSTRITO

1/4 di pollo con
riso e patatine. 17

E IL DOLCE?!

No puede decir de no! - (Non puoi dire di no!)



**Prova i nostri dolci tipici peruviani,
resterai piacevolmente senza parole...
Chiedi la carta dei dolci ai nostri ragazzi in sala!**

Se hai particolari intolleranze o allergie, chiedi al nostro staff il manuale degli allergeni, siamo a tua completa disposizione.
*Prodotto selezionato, surgelato all'origine o che ha subito trattamento di abbattimento rapido previsto da HACCP dopo la sua lavorazione in loco.