# EL FOGÓN DEL ASADOR

PARRILLAS · COCINA RÚSTICA




*13 años de carnes, fuego y tradición*

**CARTA GASTRONÓMICA 2026**

MAGDALENA DEL MAR · BARRANCO

NUESTRA HISTORIA

# 13 años alrededor del fuego




## Una tradición que se comparte

Desde hace 13 años, El Fogón del Asador reúne a las personas alrededor del calor de las brasas. Nuestra propuesta combina cortes Angus de Argentina y Estados Unidos con técnicas de cocina rústica como la parrilla, la caja china y el cilindro; además de cocina peruana, especialidades y vinos.

En Magdalena del Mar y Barranco nos inspira la misma promesa: cocina generosa, servicio cercano y momentos para recordar alrededor de la mesa.

CARNES · FUEGO · TRADICIÓN

# NUESTRAS PARRILLAS

*La verdadera experiencia de El Fogón. Acompañadas de papas amarillas fritas y ensalada parrillera.*

**Parrilla Ganaderos Argentinos — para 2** — **S/ 239**

Dos cortes Angus argentinos, dos chorizos artesanales a las finas hierbas, dos anticuchos de corazón de ternera, una chuleta de cerdo y un filete de pechuga de pollo.

**Parrilla Ganaderos Argentinos — para 4** — **S/ 399**

Cuatro cortes Angus argentinos, cuatro chorizos artesanales a las finas hierbas, tres anticuchos de corazón de ternera, dos chuletas de cerdo y dos filetes de pechuga de pollo.

**Parrilla Clásica Angus U.S.A. Prime — para 2** — **S/ 249**

Dos cortes Angus americanos, una chuleta de cerdo, un filete de pechuga de pollo, tres chorizos a las finas hierbas y dos anticuchos de corazón de ternera.

**Parrilla Clásica Angus U.S.A. Prime — para 4** — **S/ 409**

Cuatro cortes Angus americanos, dos chuletas de cerdo, dos filetes de pechuga de pollo, cuatro chorizos artesanales a las finas hierbas y tres anticuchos de corazón de ternera.

**Parrilla Mistura Angus U.S.A. — para 2** — **S/ 269**

La insignia de la casa. Un corte Angus americano, uno argentino, un corte de chancho a la caja china, otro al cilindro, un filete de pechuga de pollo, dos anticuchos de corazón de ternera y tres chorizos artesanales.

**Parrilla Mistura Angus U.S.A. — para 4** — **S/ 449**

Dos cortes Angus americanos, dos bifes argentinos, dos cortes de chancho a la caja china, dos al cilindro, dos filetes de pechuga de pollo, tres anticuchos de corazón de ternera y cinco chorizos artesanales.

**Parrilla Cuatro Cortes Angus Argentinos** — **S/ 399**

Bife angosto, picaña, flat iron y entraña fina.

**Parrilla de Cortes Angus U.S.A. Prime — 3 cortes** **S/ 339**
Bife ancho, bife angosto y entraña fina.

**Parrilla de Cortes Angus U.S.A. Prime — 4 cortes** **S/ 449**
Bife ancho, bife angosto, picaña y entraña fina.

**Parrilla de Cortes Angus U.S.A. Prime — 6 cortes** **S/ 599**
Entraña fina, bife ancho, bife angosto, picaña, colita de cuadril y asado de tira.

**Parrilla Magdalena — para 2** **S/ 199**
Corte Angus argentino, filete de pechuga de pollo, chuleta de cerdo, dos chorizos artesanales, un anticucho de corazón de ternera, papas fritas y ensalada parrillera. Promoción no acumulable con otras ofertas o descuentos.

## EXPERIENCIAS

**Tomahawk Angus USDA** **S/ 385**
Imponente corte de res con su característico hueso largo, excelente marmoleo, gran jugosidad e intenso sabor. Cocido a las brasas para lograr una costra dorada y un interior tierno. Ideal para compartir. Precio por kilo.

## NUESTROS CORTES

*Acompañados de papas amarillas fritas y ensalada parrillera. Precios según porción regular o completa.*

| ARGENTINOS | Regular | Completa |
|---|---|---|
| Bife ancho | S/ 115 | S/ 160 |
| Bife angosto | S/ 98 | S/ 145 |
| Entraña fina | S/ 129 | S/ 179 |
| Colita de cuadril | S/ 85 | S/ 125 |
| Picaña | S/ 135 | S/ 170 |

| AMERICANOS | Regular | Completa |
|---|---|---|
| Bife ancho | S/ 169 | S/ 225 |
| Bife angosto | S/ 159 | S/ 199 |
| Entraña fina | S/ 159 | S/ 220 |
| Picaña | S/ 145 | S/ 180 |
| Asado de tira | S/ 159 | S/ 239 |

## ENTRADAS Y PIQUEOS · LOS CLÁSICOS

*Ideales para abrir el apetito y compartir.*

**Panes al ajo a la parrilla (8)** — **S/ 10**

**Alitas parrilleras en salsa BBQ (6)** — **S/ 29**

**Tequeños de cochinillo (6)** — **S/ 34**
Crujientes, rellenos de bechamel al romero y cerdo a la caja china.

**Empanadas Rústicas PE (3)** — S/ 36
Rellenas de cerdo a la caja china, queso Edam y salsa blanca, con un delicado toque de orégano.

**Empanadas argentinas (3)** — S/ 38
Tradicionales, de carne de res cortada a cuchillo, sazonadas con especias y hierbas al estilo argentino.

**Tostones de lomo (7)** — S/ 36
Láminas de lomo con mermelada de cebolla y queso fundido sobre tostaditas a la parrilla.

## PARRILLEROS ARTESANALES

**Chorizo a las finas hierbas — 1 unidad** — S/ 16

**Chorizo a las finas hierbas — 2 unidades** — S/ 28

**Morcilla casera tradicional — 1 unidad** — S/ 19

**Morcilla casera tradicional — 2 unidades** — S/ 34

**Mollejas de res — porción** — S/ 42

## PIQUEOS PARA COMPARTIR

**Piqueo del Asador** — S/ 68
Molleja de res, chorizo y morcilla.

**Piqueo entre Tequeños y Empanadas** — S/ 62
Dos empanadas argentinas, dos empanadas rústicas y tres tequeños de cochinillo.

**Piqueo Rústico** — S/ 64
Rodajas de chorizo artesanal, chanchito a la caja china y cerdo ahumado al cilindro.

**Piqueo Parrillero Magdalena** — **S/ 66**
Chancho a la caja china, chancho al cilindro, tequeños y champiñones.

## CHAMPIÑONES Y VEGETALES

**Champiñones al ajillo salteados al pisco** — **S/ 54**
Bandeja de champiñones salteados con ajo, un toque de pisco y bechamel, bañados en chimichurri. Servidos con pan a la parrilla.

**Champiñones a la parrilla clásica** — **S/ 42**
Preparados a las brasas y servidos con pan grillado.

**Vegetales a la parrilla** — **S/ 39**
Champiñones, zanahoria, pimiento, aros de cebolla y tomates cherry asados a la parrilla.

## NUESTRA COCINA RÚSTICA CAMPESTRE

*Leña, carbón y sazón en su máxima expresión.*

**Chanchito crujiente a la caja china** — **S/ 55**
Acompañado de papas doradas con chimichurri, camote, ensalada fresca y ají de huacatay.

**Chanchito a la caja china con tacu tacu** — **S/ 57**
Con tacu tacu criollo y zarza criolla.

**Cochinillo ahumado al cilindro** — **S/ 55**
Servido con papas a la parrilla, plátano caramelizado al vino tinto y ensalada campestre.

**Cochinillo ahumado al cilindro con tacu tacu** — **S/ 57**
Con tacu tacu crujiente y zarza criolla.

**Chaufa del Patrón** **S/ 69**
Arroz chaufa salteado con trozos de pollo, chancho a la caja china y al cilindro, tortilla de huevo en gajos y plátano frito.

**Experiencia del Asador** **S/ 64**
Un festín rústico: cerdo a la caja china y al cilindro, chorizo artesanal, plátano en almíbar de vino tinto y al carbón, papas a la parrilla y ensalada campestre.

## INTERNACIONALES Y ESPECIALIDADES

**Costillas de cerdo americano en salsa BBQ** **S/ 74**
Costillas ahumadas durante seis horas, glaseadas con nuestra BBQ artesanal. Servidas con papas amarillas fritas y ensalada campestre.

**Filet mignon con papas amarillas fritas** **S/ 70**
Medallón de lomo fino al punto ideal, cubierto con salsa de champiñones. Acompañado de papas crocantes y ensalada fresca.

**Pepper steak con salsa de pimienta** **S/ 72**
Lomo fino a la parrilla, flambeado y bañado en cremosa salsa de pimienta negra. Con papas fritas y ensalada fresca.

**Lomo Stroganoff con fetuccini** **S/ 68**
Lomo argentino con champiñones salteados, servido sobre fetuccini artesanal en salsa Stroganoff al estilo de la casa.

**Filete de pollo en salsa de champiñones** **S/ 48**
Pechuga a la parrilla bañada en cremosa salsa de champiñones. Servida con papas fritas o a la parrilla.

**Milanesa a la napolitana** **S/ 52**
Filete de pollo empanizado con salsa de tomate casera, mozzarella fundida y parmesano gratinado. Acompañado de papas fritas y ensalada.

# NUESTRA COCINA PERUANA

*Platos peruanos con raíces, alma y tradición.*

**Anticuchos de corazón de ternera** — **S/ 39**
Servidos con granos de choclo y queso al chimichurri, papas doradas y zarza criolla.

**Seco norteño de asado de tira** — **S/ 54**
Asado de tira cocido en chicha de jora y culantro. Servido con arroz, frejoles y zarza criolla.

**Seco norteño de asado de tira con tacu tacu** — **S/ 56**
Seco jugoso sobre tacu tacu crocante con zarza criolla.

**Lomo saltado: clásico, con tacu tacu o fetuccini a la huancaína** — **S/ 66**
Trozos de lomo fino salteados al wok con cebolla, tomate y ají amarillo. Guarnición a elección.

**Pachamanca de cerdo y asado de tira** — **S/ 80**
Cerdo y res cocidos lentamente en olla de barro, con papas, camote, queso andino, habas y hierbas andinas.

**Cuy entero** — **S/ 95**
Crujiente por fuera y tierno por dentro. Acompañado de papas salteadas al chimichurri y ensalada campestre.

# HAMBURGUESAS A LA PARRILLA

*Servidas al plato con papas fritas crujientes.*

**Hamburguesa Clásica Angus** — **S/ 36**
Carne Angus 100 % picada, jugosa y sazonada al estilo de la casa. Con lechuga, tomate, cebolla y nuestra salsa especial.

**Hamburguesa Angus a lo pobre** S/ 38
Hamburguesa Angus con huevo frito y plátano maduro frito.

**Hamburguesa Bacon Premium del Fogón** S/ 40
Hamburguesa de carne Angus preparada lentamente a la parrilla, coronada con tocino crujiente y queso fundido.

**Hamburguesa de la Casa** S/ 44
Hamburguesa de carne Angus prime, queso, chorizo a las finas hierbas y salsa chimichurri.

## CARNES Y PASTAS

*Salsas a elección: pesto, huancaína o Alfredo.*

**Flat iron Angus argentino con fetuccini** S/ 89

**Costillas de cerdo americano en salsa BBQ con fetuccini** S/ 75

**Medallón de lomo fino con fetuccini** S/ 72

**Filet mignon con fetuccini** S/ 72

**Anticucho de corazón de ternera con fetuccini a la huancaína** S/ 39

**Fetuccini clásico en salsa a elección** S/ 35

## NUESTRAS ENSALADAS

*Lo mejor del huerto de El Fogón del Asador.*

**Ensalada César con pollo parrillero** S/ 35
Lechugas orgánicas, tocino crocante, crutones artesanales y pollo al carbón.

**Ensalada parrillera** — S/ 25
Mezcla de vegetales frescos con aliño de la casa.

**Ensalada rústica andina** — S/ 30
Mezcla de vegetales frescos con toques andinos.

## POSTRES

**Cheesecake de la casa** — S/ 20

**Suspiro de calabaza** — S/ 22

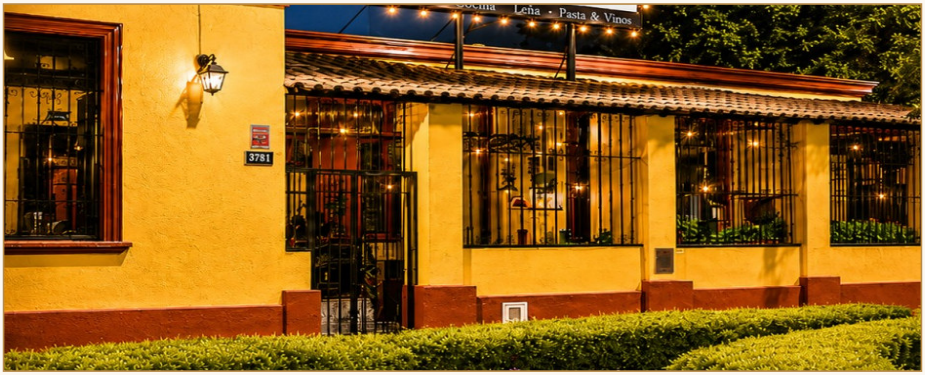
**Piña a la parrilla con helado** — S/ 20

**Brownie con helado** — S/ 18

**Helado (2 bolas)** — S/ 18

# NUESTRAS SEDES

**DOS ESPACIOS, UNA MISMA TRADICIÓN**




## Magdalena del Mar

Av. Brasil 3781, Lima, Perú

**Reservas: 987 949 526**

rsv.magdalena@elfogondelasador.com.pe




## Barranco

Av. República de Panamá 6574, Lima, Perú

**Reservas: 940 604 385**

rsv.barranco@elfogondelasador.com.pe

LA PICCOLINA®
TRATTORIA

# BENEFICIO EXCLUSIVO PARA PERSONAL MILITAR Y CIVIL DE LA FAP Y SUS FAMILIARES DIRECTOS

Disfruta de una descuento exclusivo presentando tu carné de la FAP:

Dscto. del **20%**
**De Lunes a Jueves.**

Dscto. del **15%**
**De Viernes a Domingo.**



## Beneficios adicionales

**1 descorche gratis por mesa** y S/ 20 por botella adicional.

**1 postre de cortesía para el cumpleañero,** válido durante el mes de su onomástico, previa presentación del DNI.

**El beneficio debe solicitarse antes de pedir la cuenta.**

Beneficio válido del 16 de Noviembre hasta el 31 de Diciembre de 2027. Válido exclusivamente en la carta principal, para consumo en salón y recojo en tienda. No válido para delivery propio, aplicativos de delivery, web, bebidas, vinos, envases, carta de Almuerzos Piccolina, carta de postres, ni productos precocidos o congelados. No acumulable con otras promociones, vales o descuentos vigentes. Para acceder al beneficio, es indispensable presentar CIP y DNI físicos. Beneficios adicionales sujetos a las condiciones indicadas y disponibles por mesa.

# Bebidas sin alcohol

| | VASO | JARRA |
|---|---|---|
| Chicha morada | 8 | 26 |
| Chicha morada frozen | 10 | 32 |
| Limonada | 8 | 26 |
| Limonada frozen | 10 | 32 |
| Limonada menta | 9 | 30 |
| Limonada hierba luisa | 9 | 30 |
| Maracuyá | 8 | 26 |
| Maracuyá frozen | 10 | 32 |
| Tropical | 11 | 34 |
| Gaseosas | 8 | |
| Agua | 8 | |

# Café e infusiones

| | |
|---|---|
| Café pasado | 9 |
| Infusión de jamaica | 8 |
| Anís | 6 |
| Manzanilla | 6 |
| Té canela y clavo | 6 |

El Fogón del Asador

BAR & GRILL

Parrillas & Cocina Rústica

# B A R

CARTA DE CÓCTELES

## CÓCTELES DE LA CASA



13 AÑOS DE CARNES, FUEGO Y TRADICIÓN

# Sangrías

### Sangría foganera

Vino tinto Malbec–Merlot y pisco, almíbar de fresas, naranja fresca y fresas confitadas. Frutal, suave y envolvente.

### Sangría de la pasión

Malbec–Merlot y pisco con maracuyá, naranja, manzana y carambola. Una combinación tropical, aromática y refrescante.

### Sangría clericó

Vino blanco y pisco con piña confitada, almíbar de piña y cerezas rojas. Ligera, fresca y delicada.

| | |
|---|---|
| ½ litro | 38 |
| 1 litro | 65 |
| 1 litro y ½ | 95 |



PRECIOS EN SOLES · IMPUESTOS INCLUIDOS

# Cócteles de la casa

**Cóctel del Asador** 30

Pisco quebranta, concentrado de fresa, menta macerada y un delicado toque de naranja fresca.

**Mamadinha** 30

Pisco quebranta, maracuyá machacada con sus semillas, jugo de piña y pequeños cubos de fresa fresca.

**Corleone Fogonero** 32

Bourbon, triple sec, licor de cacao, piña, jarabe de mango y pomelo.

# Cócteles pisqueros

| | |
|---|---|
| Pisco sour clásico | 29 |
| Maracuyá sour | 29 |
| Chicha sour | 29 |
| Pisco sour catedral | 45 |
| Pisco sour premium con Portón | 40 |
| Chilcano de pisco clásico | 30 |
| Chilcano de pisco maracuyá | 30 |
| Chilcano de pisco c/ hierba luisa | 30 |
| Algarrobina | 30 |



PRECIOS EN SOLES · IMPUESTOS INCLUIDOS

# Clásicos internacionales

| | |
|---|---|
| Gin tonic | 30 |
| Tom Collins | 30 |
| Negroni | 32 |
| Clavo oxidado | 34 |
| Primavera | 32 |
| Orgasmo | 30 |
| Mojito | 30 |
| Margarita | 30 |
| Piña colada | 30 |
| Cuba libre | 30 |
| Caipirinha | 30 |
| Tequila sunrise | 30 |
| Tinto de verano | 34 |
| Apple martini | 34 |
| Fernet Branca | 34 |



CÓCTEL NEGRONI

PRECIOS EN SOLES · IMPUESTOS INCLUIDOS

# Cervezas

| | |
|---|---|
| Cusqueña dorada | 12 |
| Cusqueña de trigo | 12 |
| Cusqueña malta | 12 |
| Pilsen | 12 |
| Heineken | 14 |
| Corona | 14 |
| Stella Artois | 14 |

# Bajativos

| | |
|---|---|
| Kahlúa | 24 |
| Amaretto | 24 |
| Cointreau | 24 |
| Frangélico | 24 |
| Menta verde | 24 |
| Sambuca | 28 |
| Anís del Mono | 26 |
| Shot de la casa – pisco (2 oz) | 18 |
| Shot de pisco Portón (2 oz) | 24 |

PRECIOS EN SOLES · IMPUESTOS INCLUIDOS