



4PACK MIX DE CHORIZOS

4 UNDS, 4 chorizos de diferente sabores; criollo, finas hierbas, 2 vinos y mermelada de rocoto.

S/.25.⁰⁰
Aprox 1/2 K



CHORIZO FINAS HIERBAS

4 UNDS, Carne y grasa de cerdo, pisco, ajo, sal, paprika, orégano, tomillo, azúcar, pimienta negra y comino en polvo, nuez moscada y tripa de cerdo.

S/.20.⁰⁰
Aprox 1/2 K



CHORIZO DOS VINOS

4 UNDS, Carne y grasa de cerdo, sal, orégano, pimienta negra en polvo, vino tinto, vino blanco y tripa de cerdo.

S/.20.⁰⁰
Aprox 1/2 K



CHORIZO CRIOLLO

4 UNDS, Carne y grasa de cerdo, cebolla, tomate, pisco, ají amarillo, perejil, sal, especias en polvo (palillo, paprika y pimienta negra), orégano.

S/.20.⁰⁰
Aprox 1/2 K



CHORIZO ROCOTO

4 UNDS, Carne y grasa de cerdo, mermelada de rocoto (azúcar, rocoto, pectina), ají limo rojo, sal, pimienta negra en polvo y tripa de cerdo.

S/.20.⁰⁰
Aprox 1/2 K



MORCILLA PREMIUM

4 UNDS, Carne, sangre y grasa de cerdo, sal, cebollín, hierba buena, ají amarillo, ajos, pimienta negra, comino.

S/.20.⁰⁰
Aprox 1/2 K

www.terrazagrill.com

LISTA DE PRECIOS





S/. 20.00

Por 300 g

BONDIOLA AHUMADA

Bondiola de cerdo con sal, especias y un rico toque ahumado, el corte tiene grasa de infiltración lo que lo hace extremadamente sabroso y jugoso. Se recomienda consumir en sándwiches o en trozos con huevo revuelto.



S/. 16.00

Por 200 g

JAMÓN DEL PAÍS

Lomito de cerdo con especias y un rico toque ahumado, el corte es magro y bajo en grasas. Se recomienda consumir en pizza o en una rica butifarra.



S/. 15.00

Por 100 g

JAMÓN SERRANO

Lomito de cerdo macerado con especias y madurado por 2 meses, lonjas finas de potente sabor que se recomienda consumir directamente. Hace excelente maridaje con cerveza o el vino tinto de tu preferencia.



S/. 30.00

Por 600 g

PERNIL AHUMADO

Codito ahumado de cerdo, previa maceración en ricas especias. Para consumir deber ser recalentado en horno, hace excelente maridaje con crema de aji o salsa criolla dentro de un rico sandwich.



S/. 12.00

Por Pack 2 UND

PIMENTÓN RELLENO

La especialidad de la casa, exquisito pimentón relleno con picadillo de champiñones, masa de chorizo, queso mozzarella y chimichurri. Se debe descongelar al ambiente y poner a la parrilla o al horno por 180°C por 10 minutos.



S/. 16.00

Por 280 g

CHIMICHURRI PREMIUM

Sabor repotenciado, hecho con perejil, ajo, cebolla, vinagre de vino tinto, aceite de girasol, aceite de soya, pimentón, ají limo, sal, orégano. Excelente maridaje con carne de cerdo, res y cordero, acompañante obligado del choripán y los champiñones a la parrilla.



S/. 16.00

Por 280 g

MERMELADA DE AJI AMARILLO

Rica mermelada de aji amarillo, azúcar y limón. Hace excelente maridaje con carnes de cerdo o untada con queso crema en pan o galletas



S/. 16.00

Por 280 g

MERMELADA DE AJI AMARILLO CON MARACUYÁ

Rica mermelada de aji amarillo, maracuyá, azúcar y limón. Hace excelente maridaje con carnes de cerdo o untada con queso crema en pan o galletas



S/. 16.00

Por 280 g

MERMELADA DE ROCOTO

Rica mermelada de rocoto, azúcar y limón. Hace excelente maridaje con carnes de cerdo o untada con queso crema en pan o galletas



S/. 16.00

Por 280 g

MERMELADA DE ROCOTO CON FRESA

Rica mermelada de rocoto, fresas, azúcar y limón. Hace excelente maridaje con carnes de cerdo o untada con queso crema en pan o galletas



S/. 120.00

Corte de 30 cm

TABLA DE PIQUEOS

Corte horizontal de troncos seleccionados de madera con dos colores, 30 cm de diámetro con fino acabado cubierto con aceite de olivo y sello en bajo relieve de nuestro logo oficial. Excelente para servir tus piqueos con el estilo y elegancia que se merecen tus amigos.