

Gastronomia

RANCHO DOS PERUANOS – COZINHA AUTÊNTICA Irmãos abrem o primeiro restaurante típico da Mooca

Os irmãos Merino (José Francisco e Deybi John) inauguraram em Junho de 2022 o primeiro restaurante peruano da Moóca. No cardápio do Rancho Peruano, mais de 40 opções. Destaque para os ceviches norteños, as parrillas com frutos do mar, salmão grelhado e polvo.

Vale a pena experimentar também o Lomo a Lo Pobre (iscas de carne salteadas), além de frango, vegetais e frutos do mar. Para acompanhar, as cervejas Cusqueñas, pisco sour, chicha morada e deliciosas sobremesas. Tem também opções Kids e vegetariana. Francisco chegou em São Paulo há sete anos. Estudou Administração/Comércio Exterior na Universidade São Judas – campus Moóca e buscou especialização em outros restaurantes peruanos, onde foi chefe de salão durante dois anos. É ele quem cuida do atendimento dos clientes, enquanto o irmão John fica na cozinha. John já era cozinheiro no Peru, trabalhou também em Buenos Aires e depois veio para São Paulo encontrar o irmão. Aos poucos, a idéia de abrir um restaurante na Moóca ganhou forma e cresceu com a chegada de toda a família, que já trabalhava na área.

A casa já faz muito sucesso, principalmente pela sua autenticidade: “Aqui recebemos nossos clientes como se estivéssemos em nossa casa, no Peru!” finaliza, Francisco.



Serviço:

Rancho dos peruanos

Data e horário: 2.ª feira à 2.ª. feira, das 12h às 22h

Obs: Aos finais de semana mesas a partir de 5 pessoas, sugerimos que seja feita reserva!

Rua Edu Chaves, 08 - Jardim Bela Vista, Santo André - SP, 09041-020
+55 (11) 99458-9261 \ (11) 2759-4066

Rua da Mooca, 3475 - Mooca, São Paulo - SP, 03165-001

FAÇA SEU EVENTO CONOSCO:

Consulte nossos formatos e pacotes para eventos especiais.

+55 (11) 95245-3298 \ (11) 2606-5546

Ranchodosperuanos@gmail.com

Ceviche Mixto



Pedaços de peixe, camarão, mexilhão e lula marinados em sumo de limão, coentro, cebola roxa, e leite de tigre, ligeiramente apimentado. Acompanha batata, batata doce e milho peruano crocante.

Personal - 65,90

Mediano - 120,90

Familiar - 230,90

Ceviche de Pescada



Pedaços de peixe branco marinados em sumo de limão, coentro, cebola roxa, e leite de tigre, ligeiramente apimentado. Acompanha batata, batata doce e milho peruano crocante.

Personal - 54,90

Mediano - 103,90

Familiar - 178,90

Ceviche de Salmón



Cubos de salmão marinados em sumo de limão, coentro, cebola roxa, e leite de tigre, ligeiramente apimentado. Acompanha batata, batata doce e milho peruano crocante.

Personal - 65,90

Mediano - 120,00

Ceviche de Camarón



Camarões marinados em sumo de limão, coentro, cebola roxa, e leite de tigre, ligeiramente apimentado. Acompanha batata, batata doce e milho peruano crocante.

79,90

Ceviche Vegetariano



Cogumelos, brócolis, cenoura e zucchini, marinados em sumo de limão, coentro, cebola roxa, e leite de tigre, ligeiramente apimentado. Acompanha batata, batata doce, milho verde e milho peruano crocante.

45,90

Leche de Tigre



Pedaços de peixe marinado em sumo de limão, ligeiramente apimentado. Acompanha camarões batata doce e milho peruano crocante.

37,90

Choritos a la Chalaca



6 porções de mexilhões, cebola, tomate, milho e ervilhas, marinados em sumo de limão. Acompanha milho peruano crocante.

44,90

Anticuchos



3 espetinhos de coração bovino, marinado com Ají Panca peruano e cerveja. Acompanha Ají Anticuchero (maionese picante) e chimichurri da casa.

35,90

Causa Rellena



Massa de batata recheada com frango, salsinha e aipo. Acompanha pimenta dedo de moça, ovo e azeitona.

33,90

Papa a la Huancaína



Rodelas de batata banhadas em Creme de Huancaína (molho cremoso tradicional peruano, levemente apimentado). Acompanha azeitona preta, alface e ovo cozido.

29,90

Saladas

Saladas do fruto do mar



Lechuga americana , pulpo, choro, calamar, camarón, palmito, salsa pesto, tomate cereza y parmesano.

45,90

Chicharrones

Chicharrón Mixto



Mix de peixe, camarão, mexilhão e lula empanados; batata dourada e Sarza Criolla peruana (saladinha). Acompanha maionese, molho tártaro e pimenta da casa.

Personal - 77,90

Mediano - 118,90

Familiar - 180,90

Chicharrón de Pescado



Isclas de peixe empanado crocante, batata dourada, Sarza Criolla peruana (saladinha). Acompanha maionese, molho tártaro e pimenta da casa.

Personal - 65,90

Mediano - 95,90

Familiar - 164,90

Chicharrón de Calamar



Rodelas de lula empanada crocante, batata dourada e Sarza Criolla peruana (saladinha). Acompanha maionese, molho tártaro e pimenta da casa.

Personal - 77,90

Mediano - 150,90

Familiar - 198,90

Chicharrón de Camarón



Camarões empanados, batata dourada, Sarza Criolla peruana (saladinha). Acompanha maionese, molho tártaro e pimenta da casa.

95,90

Pescado Frito



Filé de peixe empanado crocante, batata dourada, arroz e Sarza Criolla peruana (saladinha). Acompanha pimenta da casa e maionese.

51,90

Chicharrón de Pollo



Isclas de frango empanado crocante, servidos com batata frita, arroz e salada (alface, tomate, pepino e cebola). Acompanha maionese, ketchup, molho tártaro e pimenta da casa.

39,90

Pollo Broaster



Peça de frango empanado crocante, batata frita, arroz e salada (pepino, tomate, alface e limão). Acompanha pimenta da casa e maionese.

41,90

Sopas

Parihuela Especial



Filé de peixe, camarão, polvo, mexilhão e lula, acompanhados de Ceviche de Pescado.

85,90

Dieta de Pollo



Pedaços de peito de frango, cabelo de anjo, e mix de vegetais.

33,90

Sustancia



Isclas de carne, cabelo de anjo cozinhados em tempero crioulo (orégano, tomate, cebola, alho, pasta de Aji Panca peruano).

33,90

Minuta



Isclas de carne, cabelo de anjo cozinhados em tempero crioulo (orégano, tomate, cebola, alho, pasta de Aji Panca peruano) e leite. Acompanha ovo frito à inglesa.

35,90

Arroces

Arroz Chaufa Especial



Arroz, carne, frango, camarão, mexilhões, lula, cebolinha, omelete e molho shoyu. Comida Chifa (fusão Peruana-Chinesa). Acompanha pimenta da casa e maionese.

70,90

Arroz Chaufa Mixto com Camarón



Arroz, carne, frango, camarão, cebolinha, omelete e molho shoyu; Comida Chifa (fusão Peruana-Chinesa). Acompanha pimenta da casa e maionese.

61,90

Arroz Chaufa de Pollo



Arroz, frango, cebolinha, omelete e molho shoyu; Comida Chifa (fusão Peruana-Chinesa). Acompanha pimenta da casa e maionese.

39,90

Arroz Chaufa de Carne



Arroz, carne, cebolinha, omelete e molho shoyu; Comida Chifa (fusão Peruana-Chinesa). Acompanha pimenta da casa e maionese.

41,90

Arroz Chaufa Mixto



Arroz, carne, frango, cebolinha, omelete e molho shoyu; Comida Chifa (fusão Peruana-Chinesa). Acompanha pimenta da casa e maionese.

46,90

Arroz Chaufa de Mariscos



Arroz, abundantes frutos do mar (polvo, camarão, mexilhões e lula), cebolinha, omelete e molho shoyu; Comida Chifa (fusão Peruana-Chinesa). Acompanha pimenta da casa e maionese.

65,90

Arroz Chaufa Vegetariano



Arroz, abundantes champinhons, pimentão vermelho, cebolinha, omelete e molho shoyu; Comida Chifa (fusão Peruana-Chinesa). Acompanha pimenta da casa e maionese.

43,90

Aves

Ají de Gallina



Peito de frango desafiado envolvido em creme de Ají Amarillo peruano (ligeiramente apimentado). Acompanha arroz branco, ovo cozi-do, batata cozida, alface e azeitona.

56,90

Salteados

Saltado de Mariscos



Camarão, mexilhão e lula salteados em molho shoyu. Acompanha batata frita, arroz branco, pimenta da casa e maionese.

66,90

Saltado de Pollo



Isclas de frango salteadas em molho shoyu. Acompanha batata frita, arroz branco, pimenta da casa e maionese.

39,90

Lomo Saltado



Isclas de carne bovina salteadas em molho shoyu. Acompanha batata frita, arroz branco, pimenta da casa e maionese.

42,90

Lomo a la Pobre



Isclas de carne bovina salteadas em molho shoyu. Acompanha batata frita, banana da terra frita, ovo frito à inglesa, arroz branco, pimenta da casa e maionese.

45,90

Lomo al Jugo



Nosso tradicional Lomo Saltado em uma versão com muito mais caldo. Acompanha batata frita, arroz branco, pimenta da casa e maionese.

45,90

Mariscos a la Parrilla



Abundantes frutos do mar (polvo, camarão, mexilhões e lula), marinados em Ají Panca e Ají Mirasol (pimentas peruanas), legumes grelhados (cebola, pimentão vermelho e cebolinha). Acompanha batata dourada, aji parrillero e chimichurri da casa.

129,90

Pulpo Parrillero



Uma versão mais farta do nosso saboroso Pulpo a la Parrilla. Acompanha cubos de batata crocante, Ají Anticuchero (maionese picante) e chimichurri da casa.

152,90

Pollo Grillado



Escalopes de frango e legumes grelhados (cogumelos, brócolis, zucchini, cenoura e pimentão vermelho). Acompanha maionese, pimenta e chimichurri da casa.

45,90

Arroz Marino con Salmón a la Parrilla



Filé de salmão e camarões grelhados servidos com arroz marinho (lula e mexilhões). Acompanha maionese pimenta e chimi-churri da casa, parrillero e chimichurri da casa.

74,90

Arroz con Mariscos



Arroz umedecido com temperos clássicos peruanos e abundantes frutos do mar (polvo, camarão, mexilhões e lula). Acompanha Sarza Criolla peruana (saladinha), pimenta da casa e maionese.

73,90

Picante de Mariscos



Abundantes frutos do mar (polvo, ca-marão, mexilhão e lula), banhados com cremoso molho de pimentas peruanas (ají amarillo, ají mirasol e ají panca). Acompanha batata cozida, arroz branco, pimenta da casa e maionese.

73,90

Pescado a lo Macho



Filé de peixe frito com frutos do mar (polvo, camarão, mexilhões e lula), banhados com cremoso molho de pimentas peruanas (ají amarillo, ají mirasol e ají panca). Acompanha batata dourada, arroz branco, pimenta da casa e maionese.

75,90

Sudado de Pescado



Filé de peixe cozido ao vapor com vege-tais (cebola, tomate, pimentão vermelho e cebolinha). Acompanha batata cozida, arroz branco, pimenta da casa e maionese parrillero e chimichurri da casa.

70,90

Sudado de Pescado con Mariscos



Filé de peixe e frutos do mar (polvo, camarão, mexilhões e lula) cozidos ao vapor com vegetais (cebola, tomate, pimentão vermelho e cebolinha). Acompanha batata cozida, arroz branco, pimenta da casa e maionese.

85,90

Camarón ao Pisco



Camarón al pisco, ají, queso mozzarella, bacon, papas fritas, ensalada fresca, tomate y arroz blanco

74,90

Tallarines

Tallarín Saltado Especial



Carne, frango, frutos de mar (polvo, camarão, mexilhões e lula), espague-te, cebola, pimentão vermelho, tomate, cebolinha salteados em molho shoyu. Acompanha pimenta da casa e maionese.

70,90

Tallarín Saltado de Pollo



Isclas de frango, espaguete, cebola, pimentão vermelho, tomate, cebolinha salteados em molho shoyu. Acompanha pimenta da casa e maionese.

39,90

Tallarín Saltado de Carne



Isclas de carne, espaguete, cebola, pimentão vermelho, tomate, cebolinha salteados em molho shoyu. Acompanha pimenta da casa e maionese.

41,90

Tallarín Saltado Mixto



Isclas de carne e frango, espaguete, cebola, pimentão vermelho, tomate, cebolinha salteados em molho shoyu. Acompanha pimenta da casa e maionese.

47,90

Tallarín Saltado Vegetariano



Champinhons, espaguete, cebola, pimentão vermelho, tomate, cebolinha salteados em molho shoyu. Acompanha pimenta da casa e maionese.

39,90

Fetuccini

Fetuccini a la Huancaína con Lomo



Prato Italo Peruano com fettuccini em salsa Huancaína (molho cremoso amarelo, levemente picante). Acompanha Lomo Saltado, pimenta da casa e maionese (à parte).

62,90

Fetuccini Vegetariano



Fetuccine, cebolla, pimentón, tomate. Champiñones, vegetales, cebolla china al sillao.

39,90

Guarniciones

Plátano Frito



6 fatias de banana da terra frita.

22,90

Arroz Blanco



Porção de arroz branco individual.

10,90

Papas Fritas



250 gr de batatas fritas.

23,90

Huevo Frito



2 unidades de ovos fritos ao gosto do cliente.

8,90

Kids

Franguinho



Filé de frango, arroz, batata frita e brócolis.

23,90

Peixinho



Filé de peixe, arroz, batata frita e brócolis.

25,90



Postres

Suspiro Limeño



Doce Limeño tradicional com um toque de pisco, merengue clássico e canela em pó.

15,90

Torta Tres Leches



Biscoito embebido em 3 leites (creme de leite, leite fresco e leite condensado) coberto com o clássico creme de chantilly.

18,90

Pudín



Feito à base de leite e ovo banhado com caramelo.

17,90

Alfajores de Dulce de Leche



Suave biscoito com massa feita de amido de milho, que derrete na boca, recheado com doce de leite.

20,90

Alfajores de Nutella



Suave biscoito com massa feita de amido de milho, que derrete na boca, recheado com Nutella.

15,90

Chocoteja



6,90

Bebidas / Drinks Perú

Chicha Morada



Bebida peruana tradicional
a base de maiz morado.

Copo - 16,90
1/2 Litro - 23,90
1 Litro - 37,90

Chicha Frozen



Copo - 15,90
1/2 Litro - 22,90
1 Litro - 33,90

Limonada



Copo - 10,90
1/2 Litro - 15,90
1 Litro - 25,90

Limonada Frozen



Copo - 14,90
1/2 Litro - 20,90
1 Litro - 30,90

Jugo de Naranja



Copo - 16,99
1/2 Litro - 25,90
1 Litro - 34,90

Jugo de Piña



Copo - 16,99
1/2 Litro - 25,90
1 Litro - 35,90

Jugo de Maracuyá



Copo - 16,99
1/2 Litro - 25,90
1 Litro - 35,90

Cusqueña: Dark Lager, Golden Lager, Trigo



Cerveja Peruana Long Neck.
16,90

Heineken



Cerveja Long Neck - 10,50
Cerveja 600 ml - 18,50

Stela Artois



Cerveja Long Neck.

11,50

Cerveja original 600



17,50

Cerveja Colorada



21,50

Água com Gás / Sem Gás



Pergunte pela marca disponível no momento.

6,90

Café Expresso



6,90

Coca Cola



7,90

Coca Cola Zero



7,90

Fanta



7,90

Sprite



7,90

Guaraná



7,90

Inca Kola



Pergunte pela disponibilidade e preço.

Drinks

Chicha Sour



30,90

Pisco Sour



Pisco, jarabe goma, zumo de limón y clara

30,90

Maracujá Sour



30,90

Algarrobina



30,90

Chilcano de Pisco



27,90

Machu Picchu



29,90

Dosis de Pisco



22,90

Gins



35,00

Aperol Spritz



Aperol, água com gás e laranja

27,00

Negroni



27,00

Sangria



Mojito



Coquetéis internacionais.

27,90

Caipirinha



Coquetéis internacionais.

27,90

Caipiroska



Coquetéis internacionais.

27,90

Piña Colada



Coquetéis internacionais.

27,90

Margarita Frozen



Coquetéis internacionais.

27,90

Aceitamos Cartões



mastercard.



maestro.

VISA VISA
Electron



sodexo*



Ticket
Restaurante*



- É proibida a venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão do consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade.
- SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA
- É proibido fumar neste estabelecimento.



menuart