

RESTAURANT



TRES NIETOS

• 1856 •

CARTA SALÓN



En el corazón de Ica, donde el sol abraza la tierra y el campo guarda historias que pasan de generación en generación, nació un sueño llamado Tres Niettos.

Doña Gabriela Luisa Martínez de Maldonado no construyó este restaurante solo con ladrillos y madera; lo levantó con amor, esfuerzo y recuerdos. Desde muy joven entendió que la comida tiene un poder especial: unir familias, sanar los días difíciles y convertir momentos simples en memorias eternas.

Con manos trabajadoras y un corazón generoso, empezó poco a poco, imaginando un lugar donde cada visitante pudiera sentirse en casa. Un espacio campestre, cálido y lleno de vida, donde el aroma de la cocina recuerde a los almuerzos familiares, a las recetas de antaño y a esas conversaciones largas que solo suceden alrededor de una buena mesa.

El nombre Tres Niettos nació del amor más puro: su familia. Porque para Gabriela, cada plato representa el legado que quiere dejar a quienes más ama. Aquí, cada detalle tiene intención, cada receta lleva dedicación y cada rincón fue pensado para compartir.

Dicen que los lugares especiales se sienten antes de explicarse... y eso ocurre en Tres Niettos. Quien llega, no solo viene a comer; viene a vivir la tranquilidad del campo, la calidez de una familia y el sabor de una historia hecha con pasión.

Hoy, este restaurante es más que un sueño cumplido. Es el reflejo de una mujer valiente que entregó todo de sí para crear un espacio donde siempre haya una mesa lista, una sonrisa sincera y un motivo para volver.

Bienvenidos a Tres Niettos.

“Donde el amor se sirve en cada plato”.

ENTRADAS

APPETIZERS

CEVICHE DE PESCADO S/. 40
White fish cured in lime sauce.

ENSALADA DE PALLARES S/. 25
Green lima beans salad.

CAUSA RELLENA DE POLLO S/. 25
Mashed potato with chicken salad.

ENSALADA FRESCA S/. 20
House salad.

PAPA RELLENA S/. 25
Golden fried potato filled with seasoned beef and traditional spices.

TEQUEÑOS CON RATATOUILLE DE VERDURAS S/. 30
Crispy cheese-filled tequeños served with Mediterranean-style vegetable ratatouille with pomodoro sauce.

CAUSA ACEVICHADA S/. 35
Mashed potato with fresh zesty ceviche.

PAPA A LA HUANCAINA S/.20
Boiled potato served with spicy aji creamy sauce.

TAMALES CRIOLLOS S/. 13
Creole tamal with pork.

TEQUEÑOS DE LOMO FINO S/. 32
Crispy tequeños filled with juicy beef tenderloin with guacamole sauce.

TRILOGÍA DE CAUSAS S/. 45
Three mini causa with chicken salad, Ceviche style and escabeche-style fish.

CEVICHE DE CHAMPIÑONES S/. 45
Mushrooms, garlic, onion, lime, ginger, served with lettuce, sweet potato, and avocado garnishes.

*precios incluyen impuestos



FONDOS

MAIN DISHES

POLLO A LA PLANCHA S/. 40
Grilled chicken with french fries and rice.

MILANESA DE POLLO S/. 40
Chicken milanese with rice and french fries.

CARAPULCRA CON SOPA SECA S/. 45
Dried potato stew with basil pasta and pork rinds.

CHAUFA DE PESCADO S/. 47
Peruvian fish fried rice.

ADOBO DE CERDO CON PALLAR Ó FREJOL S/. 42
Pork stew marinated in Peruvian spices with canary or lima beans.

ARROZ CON POLLO S/. 40
Cilantro rice with chicken.

ARROZ CON PATO S/. 52
Cilantro rice whit duck.

LOMO SALTADO S/. 52
Stir beef tenderloin sautéed with onions, tomato in soy sauce, rice, native potatoes and fried egg.

POLLO SALTADO S/. 42
Stir Chicken with tomato, onion white rice and french fries.

SECO DE CARNE CON PALLAR Ó FREJOL S/. 45
Beef stew on cilantro sauce with lima or canary beans.

TRIPLE CON CHANCHO S/. 47
Cilantro rice with carapulcra, sopa seca with pork.

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON MILANESA S/. 48
Pasta, with huancaína sauce and chicken milanese.

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO S/. 53
Fettucine with huancaína sauce served with lomo saltado.

*precios incluyen impuestos



FONDOS

MAIN DISHES

SPAGHETTI AL PESTO CON LOMO

Spaghetti with pesto sauce and lomo saltado.

S/. 53

ALITAS BBQ

BBQ chicken wings with french fries and celery sticks.

S/. 30

Menú Kids



HAMBURGUESAS ARTESANALES

Artisan burgers with mashed potatoes and rice.
+ soda and ice cream.

S/. 32



ASADO DE RES CON PURE

S/. 55

Tender roast beef with cream mashed potatoes and mix of vegetables with white rice.

SPAGHETTI AL PESTO CON MILANESA

S/. 45

Spaghetti with pesto souce and chicken milanese.

PORCIÓN DE CHICHARRÓN

S/. 55

350 mg crispy pork crackling served with fried sweet potato, plantain chips, toasted corn and traditional criolla sauce.



VEGETARIANO

VEGETARIAN

SPAGUETTI VEGETARIANO

S/. 45

Spaguetti pasta with sautéed vegetables in pomarola sauce.

ARROZ AL CURRY

S/. 45

Curry rice with sautéed vegetables in olive oil, served with egg garnished, fensi noodles and wonton.

OMELETTE

S/. 40

Egg omelette with mix vegetables, portion of white rice, steamed potatoes, and mixed salad.

CHAUFA VEGETARIANO

S/. 40

Vegetables fried Rice, soy sauce and egg omelette strips.

*precios incluyen impuestos



BEBIDAS

DRINKS

	VASO	JARRA		VASO	JARRA
CHICHA MORADA Purple corn, pineapple, apple and spices.	S/. 5	S/. 20	PIÑA Pineapple.	S/. 10	S/. 20
CEBADA Barley water.	S/. 5.	S/. 20	MANGO	S/. 10	S/. 25
LIMONADA CLÁSICA Limonade	S/. 10	S/. 20	MARACUMANGO	S/. 15	S/. 25
LIMONADA FUXION Passion fruit, strawberries and hierba luisa	S/. 15	S/. 30	LÚCUMA	S/. 15	S/. 25
LIMONADA TROPICAL Limonade, pineapple and orange.	S/. 15	S/. 30	DURAZNO Peach.	S/. 15	S/. 25
MARACUYÁ Passion fruit.	S/. 10	S/. 20	AGUA SIN GAS Mineral water.	S/. 4	
FRESA Strawberrie.	S/. 10	S/. 20	AGUA CON GAS Seltzer water.	S/. 4	
MANGO	S/. 10	S/. 25	GASEOSA Soda.	S/. 5	
			GASEOSA 1.5 L	S/. 18	
			CERVEZA PERSONAL National beer.	S/. 10	

BATIDOS

SHAKES WHIT MILK

	VASO	JARRA		VASO	JARRA
FRESA CON LECHE Strawberrie with milk.	S/. 15	S/. 25	MANGO CON LECHE	S/. 15	S/. 25
LÚCUMA CON LECHE Lucuma with milk.	S/. 15	S/. 25			

*precios incluyen impuestos



INFUSIONES

INFUSIONS

TÉ
Tea
S/. 5

ANÍS
Anise
S/. 5

MANZANILLA
Chamomile
S/. 5

CAFÉ
Coffee
S/. 5

CÓCTELES

COCKTAILS

CHILCANO CLÁSICO
S/. 25

CHILCANO FRUTAL
S/. 25

PISCO SOUR
S/. 30

MARACUYÁ SOUR
S/. 30

MACHU PICCHU
S/. 25

PISCO TONIC
S/. 30

PIÑA COLADA
S/. 30

COPA SANGRÍA
S/. 25

MOJITO CLÁSICO
S/. 30

MOJITO FRUTAL
S/. 30

MIMOSA
S/. 30

APEROL SPRITZ
S/. 35.

LONG ISLAND TEA
S/. 35

*precios incluyen impuestos





FUNDO TRES ESQUINAS - BODEGA NIETTO
ICA - PERÚ

RESTAURANT
TRES NIETTOS
1856