

ENTRADAS

TEQUEÑOS DE POLLO O DE JAMÓN Y QUESO |\$ 16.000

Masa de wanton, rellena de pollo o jamón y queso. Acompañado de guacamole o crema de ají amarillo.

WANTANES DE CERDO |\$ 17.900

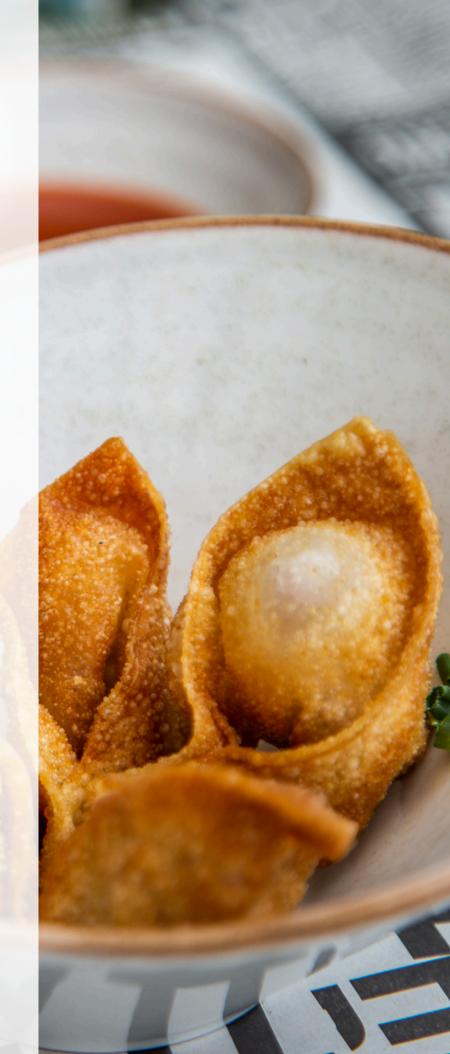
Wantones rellenos de cerdo en ajonjolí y soya. Acompañados de una salsa agridulce.

WANTANES DE CAMARÓN |\$ 25.900

Wantones rellenos de camarones. Servidos con una salsa agridulce.

TAQUITOS DE LECHUGA CON CAMARONES APANADOS |\$ 35.900

Taquitos de cogollo de lechuga, con camarones apanados. Servidos en una deliciosa y cítrica salsa de rocoto y chalaquita.





ENTRADAS

ANTICUCHOS | \$27.900

Corazón de res marinado a 24 horas y parrillados. Acompañados de papa y maíz choclo. Ají anticuchero.

PAPA A LA HUANCAÍNA | \$ 26.900

Papitas cocidas, bañadas en una salsa de queso y ají amarillo.

PALTA RELLENA | \$29.900

Aguacate relleno de pollo con verduras cocidas, y mayonesa.

CEVICHES

COPA DE LECHE DE TIGRE | \$ 32.900

Copa de leche tigre, trozos de pescado, canchita, cebolla, anillo de calamar apanado y platanito chip.

CEVICHE CLÁSICO | \$ 29.900

Dados de pescado marinados en leche de tigre. Cebolla, camote, canchita y choclo.

CEVICHE MIXTO | \$ 36.900

Cevichito de pescado y mariscos en leche de tigre.

CEVICHE DE ROCOTO | \$ 32.900

Dados de pescado marinados en leche de tigre y punto de rocoto.

TIRADITO | \$34.900

Láminas de pescado en ají amarillo y leche de tigre. Choclo, canchita y camote.

TRIO CEVICHERO | \$ 59.900

Tres cevichitos; clásico, en rocoto y en ají amarillo.





CAUSAS

CAUSA DE POLLO | \$ 30.900

Puré de papa amarilla, aromatizado en ají amarillo y limón. Cama de aguacate y pollo desmechado en mayonesa del casa.

CAUSA DE PESCADO | \$ 36.900

Sobre nuestra causa; aguacate y pescado desmechado en mayonesa de la casa y, salsa de oliva.

CAUSA DE CAMARONES | \$ 37.900

Sobre nuestra causa; aguacate y camarores salteados en salsa golf.

CAUSA ACEVICHADA | \$ 37.900

La fusión de dos favoritos; la causa y el ceviche.

TRILOGIA DE CAUSAS | \$ 62.900

Tres causas; de camarones salteados en salsa golf, de pollo en mayonesa de la casa y pescado en oliva.





PARA PICAR

ALITAS ACEVICHADAS

Alitas bañadas en una salsa acevichada al estilo Nikkei. Con bastones de camote.

ALITAS MIYAGI

Alitas apanadas, bañadas con nuestra salsa oriental "Miyagi", acompañadas con wantón.

ALITAS BBQ

Las tradicionales; Alitas bañadas en nuestra salsa BBQ. Acompañadas con papas a la francesa.

ALITAS ANTICUCHERAS

Alitas en salsa anticuchera caramelizada, servidas con una zarza chalaca. Con tajadas de plátano chip.

ALITAS AJO PARMESANO

Alitas en una salsa suave de ajo y queso parmesano. Acompañadas de papas a la francesa.

ALITAS X 6 U. | \$24.900 ALITAS X 12 U. | \$48.900

EL REY DE LA CASA

NUESTRO POLLO A LA BRASA

Con mas de 70 años de tradición en el Perú. Nuestro pollo es marinado durante 48 horas en ajíes y especias nativas que lo hacen único y especial.

	SO	LITA	RIO	ALA	PERUANA
--	----	------	-----	-----	----------------

 Un pollo
 \$ 52.900
 \$ 88.900

 Medio pollo
 \$ 27.900
 \$ 46.900

 1/4 de pollo
 \$ 15.900
 \$ 25.900

En solitario: Nuestro pollito solito, sin complementos. Con salsas.

A la Peruana: Se come con papas familiares bie ricas, ensalada y salsas.

AMANTES

DELPOLLO







COMPLEMENTOS

	PERSONAL	FAMILIAR
Papas artesanales	\$ 8.900	\$ 33.900
Camote	\$ 7.900	\$ 32.900
Platano maduro	\$ 7.000	\$ 24.000
Papa criolla	\$ 6.900	\$ 20.900
Yuca frita	\$ 6.500	\$ 20.000
Porcion de canchita	\$ 2.500	
Ensalada clásica	\$ 4.500	\$ 12.000
Ensalada del campo	\$ 5.000	\$ 13.900



ARROCES

Arroz salteado al wok, con salsa de ostras y soya. Cebollín y tortilla de huevo.

	PERSONAL	FAMILIAR
Chaufa sencillo	\$ 11.900	\$ 34.900
Chaufa de pollo	\$ 22.900	\$ 65.900
Chaufa de cerdo	\$ 25.900	\$ 72.900
Chaufa de mariscos	\$ 28.900	\$ 85.900
Arroz blanco	\$ 6.000	\$ 17.900





LOS PERUANAZOS

AJÍ DE GALLINA |\$ 34.900

Crema espesa de ajíes y pollo desmechado. Acompañado de papa cocida y arroz.

EL MOSTRITO |\$ 30.900

1/4 de pollo a la brasa, chaufa y papas.

LOMO SALTADO | \$ 41.900

Lomo al wok en salsas orientales, con tomate y cebolla. Acompañado de papa criolla frita, y arroz.

Pídelo a lo pobre (huevo frito y maduro) + \$ 5.000

LOMO SALTADO Y TALLARINES EN HUANCAINA | \$45.900

Nuestro lomo saltado, acompañado de tallarines en salsa a la huancaína.

TACU TACU DE LOMO SALTADO | \$ 45.900

Nuestra version del calentado. Fríjoles con arroz en salsas de ajíes.

Acompañado de lomo saltado y tajadas.

ARROZ ARRISOTADO EN AJÍ AMARILLO Y LOMO S. | \$55.900

Arroz arrisotado en una crema suave de de aji amarillo y vino blanco, coronado con lomo saltado.

LOS PERUANAZOS

TACU TACU DE MARISCOS

Nuestra versión de calentado. Frijoles con arroz en salsas de ajíes. Coronado con mariscos en salsa marinera y tajadas de plátano.

PICANTE DE CAMARONES EN PASTA TALLARÍN | \$43.900

Camarones salteados, servidos en una salsa cremosa de ajies y pasta fetuccini.

ARROZ CON MARISCOS | \$54.900

Arroz cremoso, en salsa de ajíes y mariscos, en una sazón bien criolla.

PESCADO A LO MACHO | \$64.900

Filete de pescado bañado en una salsa marinera, con mariscos. Acompañado de arroz y yuca frita.

TALLARIN SALTEADO DE POLLO | \$28.900

Pollo, vegetales y pasta salteados al wok, en salsas orientales. **Cambialo por lomo de res + \$ 8.000**





VEGETARIANOS

CAUSA DE VEGETALES | \$ 27.900

Puré de papa amarilla, aromatizado en ají amarillo y limón. Cama de aguacate y vegetales con mayonesa del casa.

TALLARÍN SALTADO CON VEGETALES | \$ 25.900

Vegetales y pasta salteados al wok, en salsas orientales.

ARROZ CHAUFA VEGETARIANO | \$ 24.900

Arroz salteado con vegetales al wok, en salsa de soya. Cebollín y tortilla de huevo.

SANDUCHES

EL CHICKÚ |\$ 34.900

Pollito a la brasa, aguacate y tomate en pan ciabatta, mayonesa de la casa y crema de ají amarillo. Acompañado de papas artesanales.

LA ATRAVEDIDA |\$ 32.900

Pollo crocante, lechuga, tomate, camote frito, cebolla en pluma.
Bañada atrevidamente en una salsa acevichada. Acompañada con chips de platano tajado.

EL DESMECHADO |\$ 30.900

Pollito a la brasa desmechado en mayonesa de la casa, un poco apio picado. Cama de lechuga y papitas al hilo en pan Brioche. Servido con papas a la francesa.





GASEOSAS

INCA KOLA | \$ 20.000

COCA COLA 300ML. | \$ 8.500

COCA COLA S/A 300 ML. | \$ 8.500

GINGER 300 ML. | \$ 8.500

SODA 300 ML. | \$ 6.500

AGUA MANANTIAL | \$ 6.900

AGUA MANANTIAL GAS | \$ 6.500

BEBIDAS NATURALES

LIMONADA NATURAL

Personal: \$ 6.900 | Litro: \$ 19.500

LIMONADA DE COCO

Personal: \$12.000

LIMONADA DE YERBABUENA

Personal: \$7.900

LIMONADA CEREZADA

Personal: \$ 9.000

CHICHA MORADA

Personal: \$8.900 | Litro: \$26.900

JUGOS NATURALES

(Fresa, mango, mora, guanábana o maracuyá):

Personal: \$ 10.500 | Litro: \$ 21.900

SODAS ARTESANALES

DE GENGIBRE | \$ 13.900 DE ROCOTO | \$ 13.900 DE GULUPA | \$ 13.900





CERVEZAS

CERVEZA CUSQUEÑA |\$ 15.900

CERVEZA CORONA | \$ 13.900

CERVEZA STELLA ARTOIS
| \$ 14.900

CERVEZA CLUB COLOMBIA | \$ 11.000

Michelada + \$ 2.000

(Limón, salsa inglesa, soya picante y Tajín).

Chelada + \$ 1.000 (limón y sal).

LICORES

PISCO QUEIROLO
QUEBRANTA 750 ML.
| \$ 160.000

SHOT DE PISCO | \$ 15.900

BUCHANANS DELUXE 12, 750ML.

| \$ 315.000

BUCHANANS SHOT | \$ 36.900

COCTELES

PISCO SOUR |\$ 30.900

PISCO SOUR AL AJÍ AMARILLO |\$ 31.900

CHILCANO DE PISCO | \$ 28.900

CHILCANO AL AJÍ AMARILLO | \$ 28.900

MARACUYA SOUR | \$ 28.900

CHICHA MORADA SOUR | \$ 28.900

GIN TONIC | \$ 29.900

MOJITO |\$ 30.900

MARGARITA | \$ 27.900

TINTO DE VERANO | \$ 27.900

DAIQUIRI |\$ 29.900

De fresa, mango o maracuya.





V11105

VINO TINTO DE LA CASA 750 ML. | \$ 102.900

Copa de vino \$ 24.900

VINO BLANCO DE LA CASA 750 ML. | \$ 102.900

Copa de vino \$ 20.000

JARRA DE SANGRÍA | \$58.900

POSTRES

SUSPIRO A LA LIMEÑA | \$ 17.900

Base de dulce de leche con merengue, aromatizado en oporto.

BROWNIE CON HELADO | \$ 15.900

CHOCOTEJAS |\$ 6.000

De pisco, guindon, pecanas o coco.

SEEJDAS CALIENTES

CAFÉ | \$ 7.500 AROMÁTICA | \$ 5.000





