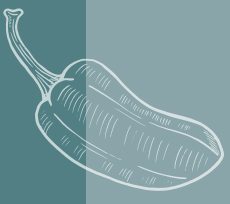
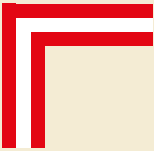


Descubre El Sabor Auténtico De Perú





Cócteles

Los Sours

Aperitivo Tradicional con tabernero tradición. Es la historia de un mestizaje que enriquece nuestra identidad.

Pisco Sour: *Tabernero Tradición, jugo de limón, clara de huevo, jarabe de goma, amargo de angostura.*



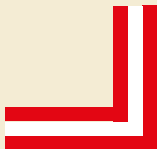
	Clásico	Catedral	Vaticano
Pisco Sour	\$5.900	\$8.900	\$13.900
Maracuya Sour	\$6.500	\$9.900	\$14.900
Mango Sour	\$6.500	\$9.900	\$14.900
Jengibre Sour	\$6.500	\$9.900	\$14.900
Frutilla Sour	\$6.500	\$9.900	\$14.900

Los Macerados

Con Tabernero Tradición, frutas y hojas (ricos macerador)



	Clásico	Catedral	Vaticano
Arándano	\$6.900	\$9.900	\$14.900
Hoja de Coca	\$6.900	\$9.900	\$14.900
Canela	\$6.900	\$9.900	\$14.900
Maracuyá	\$6.900	\$9.900	\$14.900
Maíz Morado	\$6.900	\$9.900	\$14.900





Nuestros Chilcanos

Con Tabernero Trádición. zumo de limón, Ginger Ale, hielo \$7.900

Maracuya - Chicha Morada - Jengibre - menta - Hoja de Coca - Canela \$7.900

Cócteles Clásicos



Jarra de Sangría	\$13.900	Algarrobina	\$5.800
Copa de Sangría	\$4.900	Moscow Mule	\$5.800
Negroni	\$5.900	Laguna Azul	\$5.900
Ruso Negro	\$5.800	Machu Pichu	\$5.900
Ruso Blanco	\$6.800	Caipiriña	\$6.800
Bloody Mary	\$6.800	Caipiroska	\$6.800
Whisky York Sour	\$6.900	Margarita Blue	\$6.900
Pantera Rosa	\$5.800	Vaina	\$5.500
Clavo Oxidado	\$5.800	Piña Colada	\$5.500
Cosmopolitan	\$6.800	Daikiri	\$6.800
Orgasmo	\$5.800	Amareto Sour	\$5.800
Aperol Spritz	\$6.900	Kit Royal	\$5.900
Ramazzotti	\$6.900	St. Germain Spritz	\$7.200



Festival de Mojitos

Mojito Jack Daniels	\$6.900	Mojito Malibu	\$6.500
Apple		Mojito Bacardí	\$5.900
Mojito Bacardí	\$5.900	Apple	
Coconut		Mojito Corona	\$6.500
Mojito Blue	\$6.500	Mojito Maracuyá	\$5.800
Mojito Berries	\$5.800	Mojito Mango	\$5.800
Mojito Clásico	\$5.500		

Cervezas y Schops



Schop 500 cc

Schop Kunstmann 500 cc	\$4.800
Schop Heineken 500 cc	\$4.200
Schop Stella Artois 500 cc	\$4.200
Schop Cusqueña 500 cc	\$4.200

personal 500 cc

personal 330 cc



Kunstmann Torobayo	\$3.900	Cusqueña Dorada	\$3.900
D'Olbek Maqui	\$3.900	Cusqueña Negra	\$3.900
Valdivia Pale Ale	\$3.900	Corona	\$2.990
Guayacan Lager Papaya	\$3.900	Sol	\$2.990
Ginger Beer 200 CC	\$2.900	Heineken	\$2.990
Austral Calafate 500CC	\$3.900	Royal	\$2.990
		Austral Calafate	\$3.600
		Austral Lager	\$3.600
		Kunstmann Torobayo	\$3.600
		Kunstmann Miel	\$3.600

Adicional Chelada	\$1.200
Michelada	\$1.500

Jugos Naturales



Mango - Frutilla - Maracuyá - Frambuesa - \$4.500
Piña Chirimoya - Mix Berries

Jugos con Leche \$4.900

Limonadas



Limonada Menta Jengibre	\$4.500
Limonada Frozen	\$3.900
Limonada Rústica con granadina	\$4.500
Limonada Trópical con Maracuyá	\$4.500
Limonada Brasileña con leche condensada	\$4.500
Chicha Morada	\$4.500

Bebidas



Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta	\$2.500
Sprite	Lata 350 cc
Inca Kola gordita	\$3.900
Inca Kola	500 cc
Inca Kola	Litro 1/2
Red Bull	\$2.900



Cócteles de Autor



Maju Pasión

2 onza St Germain
1 onza de Syrup Albahaca
1 onza Maracuyá
Espumante

\$8.900



Maju Perú

3 onza macerado Jengibre
1 onza de Limón
1 syrup Jengibre
1 Ginger Beer Jengibre

\$8.900



Zombi

3 onza de Blend de rones
1/2 onza Limón
1/2 onza Triple Set
Bebida Premium

\$8.900



Mary y Julio

3 onza Pisco Canela
1 onza de Syrup Canela
1 onza de Maracuyá
1 onza de Naranja

\$8.900



Selva Trópical

3 onza Ginebra
1/2 onza de Menta
1 onza de Granadina

\$8.900



Peruanito

Pisco Sour Frambuesa
Pisco Sour Chirimoya

\$8.900



Mai Tai

3 onza Ron Oscuro
1 onza de Cointrau
1 onza de Syrup Simple
1 onza Limón
Disavonno

\$8.900



Buenazo

2 onza Pisco Macerado Frutilla
2 onza Pisco Macerado
Frambuesa
1 onza Limón
1 onza Jarabe de Goma
1 Bebida Premium

\$8.900

Bajativos

Un buen bajativo después de una exquisita comida

Anís del mono	\$5.200	Baileys	\$6.400
Cointreau	\$7.400	Disaronno	\$7.200
Drambuie	\$6.400	Frangelico	\$7.200
Galliano Amaretto	\$6.900	Grand Marnier	\$8.200
Khalúa	\$6.200	Sambuca Galliano	\$7.200
Menta	\$3.900	Amaretto	\$3.900
Araucano	\$3.900	Fernet Branca	\$5.200

Destilados

Son bebidas alcoholicas de alta graduación obtenidos mediante la destilación

Whisky

Johnnie Walker Blue Leabel prmium 18 años.	\$38.900
Johnnie Walker Gold Label 12 años.	\$10.900
Jhonníe Walker Black Label	\$8.900
Dewar's	\$6.900
Chivas Regal 8 años	\$8.900
Johnnie Walker Red Label	\$6.900
Ballantines Single Malt	\$5.900
Jin Bean	\$6.900
Jack Daniel's 7 años	\$7.900
Jack Daniel's Apple	\$6.900

Ron

Bacardí 8 años	\$8.500
Bacardí Solera	\$5.900
Bacardí Apple	\$5.900
Bacardí Coconuts	\$5.900
Havanna Club 7 años	\$7.200
Barceló 8 años	\$6.500
Ron Imperial	\$5.900

Vodka

Grey Goose	\$8.900
Absolut	\$6.200
Stolichnaya	\$5.900
14 Incas Peruano	\$7.900
Skyy	\$5.900

Gin

Beefeater	\$5.500
Tanquiray	\$5.900
Bombay	\$5.500
Hendricks	\$8.900
Gordons	\$5.800

Tequila

Sombrero Negro	\$6.500
José Cuervo	\$6.900
Olmecca	\$6.500
Don Julio	\$6.500

Pisco Nacional

Alto del Carmen 35°	\$6.900	Mistral 35°	\$6.500
Alto del Carme 40° Reservado	\$7.500	Mistral 35° Etiqueta Negra	\$8.500
Alto del Carme 40° Transparente	\$7.200	Horcon Quemado	\$6.900

Vinos

Blancos

Sauvignon Blanc

Toro de Piedra Gran Reserva	\$17.900
Santa Ema Select Terroir	\$14.900
Santa Ema Gran Reserva	\$14.900
Montes Alpha	\$15.900
Casillero del Diablo	\$14.900
Tarapaca Gran Reserva	\$14.900

Chardonnay

Morande Gran Reserva	\$14.900
Santa Ema Select Terroir	\$13.900
Miguel Torres Santa Digna	\$14.900
Matetic Corralillo	\$16.900

Espumantes

Amaranta Brut	\$13.900
Viña Mar Brut	\$14.900
Freixenet Cordon Negro	\$17.900
Freixenet Cordon Rosado	\$17.900

Rosé

Casas Patronales Reserva	\$13.900
Castillo de Molina Reserva	\$13.900

Tintos

Cabernet Sauvignon

Toro de Piedra Gran Reserva	\$17.900
Casillero del Diablo	\$14.900
Miguel Torres Santa Digna	\$17.900
Tarapaca Gran Reserva	\$14.900
Casa del Bosque Reserva	\$14.900
Santa Ema Select Terroir Reserva	\$15.800

Carmenere

Toro de Piedra Gran Reserva	\$17.900
Santa Ema Select Terroir	\$14.900
Santa Ema Gran Reserva	\$17.900
Montes Alpha	\$14.900
Casillero del Diablo	\$14.900
Tarapaca Gran Reserva	\$15.800

Merlot

Montes Alpha	\$14.900
Santa Ema Gran Reserva	\$17.900
Toro de Piedra Gran Reserva	\$17.900
Tarapaca Gran Reserva	\$15.900

Syrah

Toro de Piedra	\$17.900
Tarapaca Gran Reserva	\$14.900
Doña Dominga	\$13.900
Montes Alpha	\$14.800



Descubre El Sabor
Auténtico De Perú



Entradas Frías

Festival de Causas



Suave masa de papa mezclado con pasta de ají amarillo, toque de limón y especias peruanas, Puede ser rellena de:

Causa de Pulpo a la parrilla	\$15.900
Causa de Camarones	\$13.900
Causa de Pollo	\$11.900
Causa Crocante de Pulpa de Cangrejo	\$13.900
Causa Acevichada	\$13.900
Trío de Causas (púlpo, Ceviche y Camarones)	\$15.900

Papa a la Huancaína

Papas cocidas bañadas en una deliciosa crema hecha de ají amarillo, queso fresco, galleta soda, leche evaporada y un toque de aceite vegetal.

Leche de Tigre



Es el jugo concentrado de un ceviche fresco, a base de limón, pescado fresco, sal, especias peruanas, cilantro y toque de ají.

Dominantes de la Selva

Tres sabores afrodisiacos acompañados con Chicharron de Pescado.

Leche de León - Pescado, Camarón, pasta de ají amarillo, cilantro, cebolla, limón y sal.

Leche de Pantera- Pescado, Ostiones, tinta de Calamar, cilantro, cebolla, limón y sal.

Leche de Tigre - Pescado, Mariscos Mix, cilantro, cebolla, limón y sal.

Entradas Calientes



Chicharon de Camarones

Camarones apanados y fritos,
acompañados de yucas fritas, tártara, salsa
criolla

\$14.900

12 unidades

Camarones al Panko

Camarones apanados al panko y fritos,
acompañados de papas fritas y tártara.

\$14.900

12 unidades

Chicharrón de Pescado

Trozos de pescado fresco apanado y fritos,
acompañados de yuca fritas, tartaras, salsa
criolla

\$14.900

Chicharrón de Pollo

Trozos de pechuga de pollo apanados y
fritos, acompañados de papas fritas y
tártara.

\$12.900

Entradas Calientes



Jalea Mixta

Trozos de Pescado y mixtura de mariscos apanados y fritos, acompañado de Yucas fritas, tártara y salsa criolla. \$16.900

Ostiones al Pil Pil

Ostiones saltados en aceite ed Oliva, vino Blanco, cebolla, ajo, cacho de cabra, acompañados de papas doradas.

12 unidades

\$15.900



Ostiones a la Parmesana

Queso Parmesano, vino blanco mantequilla, toque de crema de leche.

\$16.900

Ostiones a la Chalaca

Plato típico peruano, ostiones frescos con una mezcla de ingredientes finamente picadoss, llamada Salsa Chalaca, cebolla, tomate, choclo, ají amarillo, cilantro y jugo de limón.

\$15.900

Para Compartir

Familia y Amigos

Empanadas Peruanas



Lomo Saltado 6 und.	\$10.900
Camarón 6 und.	\$10.900
Ají de Gallina 6 und.	\$9.900
Queso 6 und.	\$9.900
Mix de Empanadas 8 unidades 2 de cada sabor	\$13.900

Wantán Relleno

Pollo - Camarón- Chanchito)	\$8.900
-----------------------------	---------

7 unidades

Yuquita Frita

En salsa Huancaína	\$8.900
--------------------	---------

Ronda Marina

Ceviche de pescado - Pulpo Olivar - Tiradito clásico	\$26.900
Causa de Pulpa de Cangrejos - Chicharrón de Pescado Leche de Tigre.	

Ronda Criolla

Seco con frijoles - Ají de gallina - Picante de mariscos -	\$26.900
Lomo salteado - Arroz Blanco.	

Piqueo Caliente

3 brochetas de lomo	\$23.900
3 brochetas de pollo	
2 empanadas de lomo	
2 empanadas de queso	
2 empanadas de camarón	
2 empanadas de ají de gallina	

Para Compartir

Familia y Amigos



Anticucho de Corazón

Tierno corazón de vacuno aliñado en salsa anticuchera acompañado de choclo y papas doradas y sarsa criolla.

\$11.900

Duos más Pedidos

DUO MAJU

DUO IDEAL

DUO PASIÓN

DUO MATRIMONIO

DUO FIEL

Ceviche de pescado + Arróz con Mariscos.

\$18.900

Ceviche de pescado + Chaufa de Marisco.

\$18.900

Ceviche de pescado + Chicharrón de Pescado.

\$18.900

Ceviche de pescado + Jalea Mixta.

\$18.900

Ceviche de pescado + Causa con Pulpa de Cangrejos.

\$18.900



Tríos más Pedidos

Trío Maju

Ceviche de pescado + Arróz con Mariscos + Chicharrón de Pescado.

\$20.900

Trío Marino

Ceviche de pescado + Chaufa de Marisco + Jalea Mixta.

\$20.900

Trío Puerto

Ceviche de pescado + Ceviche Mixto + Ceviche de Salmón.

\$20.900

Trío de las Peñas

Ceviche de pescado + Papa a la Huancaína + Pulpo a la Parrilla.

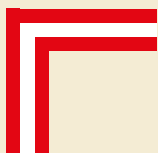
\$19.900

Trío de Callao

Leche de Tigre + Causa Camarón + Chicharrón de Pescado.

\$20.900





Ceviches



Ceviche Clásicos

Nuestro Tradicional Ceviche con la exquisita sazón que nos caracteriza. \$13.900

Ceviche Mixto

Delicioso ceviche de Pescados Frescos con mixtura de mariscos, limón, especias peruanas y cilantro. \$14.900

Ceviche de Salmón

Frescos cubos de Salmón marinados en limón de pica, especias peruanas, cilantro, pasta de ají amarillo \$15.900

Ceviche Rio y Mar

Pescado fresco con camarones, limón de pica y especias peruanas. \$14.900

Pulpo Olivar

Laminas de Pulpo tierno marinada en limón, oliva, especias peruanas, bañada en una salsa de aceitunas. \$14.900

Ceviche Maju Perú

Con una explosión de sabores, pinzas de Jaiba, Ostiones, Camarones, Pulpo, Calamar, Salmón, Reineta, pasta de ají amarillo, limón, cilantro y especias peruanas. \$15.900

Tiradito de Atún

Láminas de Atún marinadas con limón de pica, especias peruanas, pasta de ají amarillo, crocante de camote y palta. \$14.900

Tiradito de Salmón

Láminas de Salmón marinadas con limón de pica, especias peruanas, pasta de rocoto, crocante de camote y palta. \$14.900



Parrillas



Pulpo a la Parrilla

Pulpo tierno marinado en salsa anticuchera a la parrilla, acompañado de chips de papas en verduras salteadas, salsa criolla.

\$17.900

Parrilla Maju

Tierno Pulpo, Reineta, Salmón, Mariscos macerados en salsa anticuchera a la parrilla, acompañado de chips de papas con verduras salteadas, salsa criolla.

\$26.900



Parrilla Mar y Tierra

Filete, Chuleta, Pechuga, Salmón, Reineta, 2 brochetas de pulpo, 2 brochetas de Camarón, verduras salteadas con chips de papas.

\$36.900

Ensaladas

Ensalada de Atún

Mix de lechugas, brócoli, tomate cherrie, palta, alcachofa, palmito, aceitunas verdes, atún a la plancha.

\$11.900

Ensalada César de Pollo

Mix de lechugas, palta, palmito, tomate parmesano, crutones, Pechuga a la plancha, Vinagreta de anchoas.

\$11.900

Ensalada César de Camarón

Mix de lechugas, palta, palmito, tomate parmesano, crutones, Camarones, vinagreta de Anchoas.

\$11.900

Ensalada Mediterranea de Reineta

Mix de lechuga, tomate, palmito, palta, alcachofas, aceitunas verdes, cebolla, reineta a la plancha.

\$9.900

Amor por la Cocina Peruana



Lomo Saltado

Trozos de Lomo Fino salteados con cebolla, tomate, cilantro, soya, vinagre tinto, acompañado de arroz blanco y papas fritas. \$15.900

Pollo Saltado

Trozos de Filete de Pollo salteados con cebolla, tomate, cilantro, salsa de soya, vinagre tinto, acompañado de arroz blanco y papas fritas. \$14.900

Salteado de Mariscos

Mixtura de Mariscos salteados con cebolla, tomate, cilantro, soya, vinagre tinto, acompañado de arroz blanco y papas fritas. \$15.900

Ají de Gallina

Pechuga de Pollo cocida y deshilachada, pasta de ají amarillo, toque de crema de leche acompañado con arroz blanco. \$13.900

Arróz con Mariscos

Mixtura de Mariscos salteados con mantequilla, vino blanco, arvejas, choclo peruano, salsa madre mezclado con arroz blanco, achiote, crema de leche parmesana. \$15.900

Asado de Tira

Cocido de vino tinto y cerveza negra, cilantro, leche, especias peruanas, acompañado de porotos, arroz blanco, salsa criolla. \$16.900

Garrón de Cordero

Cocción larga de vino tinto, cilantro, leche, especias peruanas, acompañadas con porotos, arroz blanco, salsa criolla. \$16.900

Seco de Vacuno

Carne Guisada con especias peruanas, cerveza, leche, cilantro, chicha de jora, zanahorias, arvejas, acompañado de arroz blanco, porotos, salsa criolla. \$15.900

Arróz con Pato

Cocido con cerveza negra, chicha de jora, cilantro licuado, zanahoria, choclo, arvejas, pimentón, leche, arroz, acompañado de salsa criolla y huancaína. \$15.900

Tacu Tacu Lomo Saltado

Mezcla de arroz blanco y porotos tostados en sartén acompañado de su delicioso Lomo Saltado. \$15.900

Tacu Tacu Asado de Tira

Mezcla de arroz blanco y porotos tostados en sartén acompañado de su delicioso Asado de Tira y salsa criolla. \$16.900

Tacu Tacu en Salsa de Mariscos

Mezcla de arroz blanco y porotos tostados en sartén acompañado de su deliciosa salsa de mariscos y salsa criolla. \$15.900

Filete en salsa de Camarones

Filete a la plancha con salsa de camarones, vino blanco, achiote, salsa madre, acompañado de arroz blanco. \$15.900

Filete Mar y Tierra

Filete a la Plancha en salsa de mixtura de mariscos, vino blanco, crema de leche, acompañado con arroz blanco. \$15.900

Filete Mignon

Filete a la Plancha envuelto en tocino, bañado con salsa de Champiñones y vino tinto, acompañado de verduras salteadas. \$15.900

Filete Maju

Filete a la Plancha envuelto en tocino, bañado en salsa de camarones y salsa de champiñones, acompañado de arroz verde. \$15.900

Arroces y Pastas

Chaufa 3 Sabores

Carne, Pollo, Camarones, salteados al wok con arroz, sillao, cebollín, sésamo, salsa de ostión, diente de dragón, canela china, kion \$14.900



Chaufa de Mariscos

Mariscos salteados al Wok con arroz sillao, sésamo, salsa de ostión, cebollín, canela china, diente de dragón, kion. \$14.900

Chaufa de Camarones

Camarones salteados al Wok con arroz sillao, sésamo, cebollín, salsa de ostión, diente de dragón, kion. \$14.900

Chaufa de Carne

Carne salteada al Wok con arroz, sillao, cebollín, sésamo, salsa de ostión, diente de dragón, kion. \$14.900

Fetuccini Salteado 3 Sabores

Carne, Pollo, Camarones, salteados al Wok, con cebolla, tomate, cilantro, cebollín, sillao, ostión, y fetuccini. \$15.900



Fetuccini Salteado de Mariscos

Mistura de mariscos salteados con cebolla y tomate, Sillao, toque de kion y cilantro y cebollin y especias peruanas. \$14.900

Fetuccini Salteado de Camarón

Camarones salteados con cebolla y tomate, Sillao, toque de kion y cilantro y cebollin y especias peruanas. \$14.900

Fetuccini Salteado de Pollo

Pollo salteados con cebolla y tomate, Sillao, toque de kion y cilantro y cebollin y especias peruanas. \$14.900



Fetuccini en Salsa de Mariscos

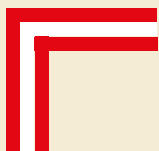
Mariscos salteados en mantequilla, vino blanco, salsa madre, achiote, crema de leche, parmesano. \$14.900

Fetuccini en Salsa de Camarones

Camarones salteados en mantequilla, vino blanco, salsa madre, achiote, crema de leche, parmesano. \$14.900

Fetuccini en Salsa a la Huancaína con lomo salteado

\$15.900



Risottos



**Risotto con Verduras, Filete Mignon
envuelto en Tocino y bañado en salsa de
Champiñones, vino tinto, queso parmesano.**

\$15.900



**Risotto con Salsa Huancaina y
Pulpo
a la Parrilla en salsa anticuchera.**

\$16.900

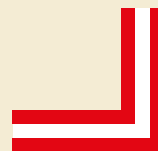


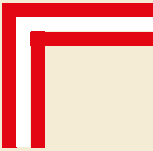
**Risotto con Tinta de
Calamar y Salmón a la plancha,
bañado en salsa de Camarones**

\$15.900

**Risotto en salsa Huancaina
con Lomo Saltado**

\$16.900





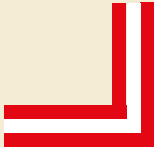
Pescado

	Congrio	Atún	Salmón	Albacora	Reineta
<i>Salsa de Mariscos</i>	\$14.900	\$14.900	\$14.900	\$14.900	\$13.900
<i>Salsa de Camarones</i>	\$14.900	\$14.900	\$14.900	\$14.900	\$13.900
<i>Salsa de Maracuya y Camarones</i>	\$14.900	\$14.900	\$14.900	\$14.900	\$13.900
<i>Durazno Piñas y Verduras Chinas</i>	\$14.900	\$14.900	\$14.900	\$14.900	\$13.900
<i>A la Plancha con Guarnición</i>	\$13.900	\$13.900	\$13.900	\$13.900	\$13.900



Sopas

<i>Parihuela Levanta Muertos</i>	Sopa concentrado de pescado y mariscos, vino tinto, especias peruanas y el toque especial del cheff con arroz blanco.	\$15.900
<i>Sudado de Pescado</i>	Una deliciosa Sopa de Pescado, tomate cebolla, yuca, salsa madre, especias peruanas, vino blanco y arroz blanco.	\$15.900
<i>Chupe de Camarón</i>	Deliciosa Sopa en base a caldo de Camarón, leche huacatay, queso fresco y huevo frito, especias peruanas.	\$14.900
<i>Dieta de Pollo</i>	Caldito de Pollo con verduras, cabello de ángel.	8.900
<i>Sopa Wantán</i>	Sopa de Pollo, Wantán, verduras chinas, kion y sésamo.	\$7.900



Chorrillanas

Lomo Saltado

\$11.900

Lomo Saltado para Dos

\$17.900

Lomo Saltado Familiar

\$21.900

Papas fritas con carne,
champiñones, cebolla, queso
cheddar, perejil orégano.

\$10.900

Papas fritas con camarón,
champiñones, cebolla, queso
cheddar, perejil y oregano.

\$10.900



Sándwich

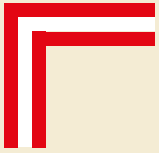
Lomo Saltado + Papas Fritas • \$9.900

Chacarero + Papas Fritas • \$9.900

Churrasco + Papas Fritas • \$9.900

Barros Luco + Papas Fritas • \$9.900





Menú

Niños

Fetuccini Alfredo	\$8.900
Pechuga a la Plancha con Guarnición	\$7.900
Pechuga Milanesa con Guarnición	\$7.900
Salchipapas	\$6.900
Alitas BBQ con Papas Fritas	\$9.900



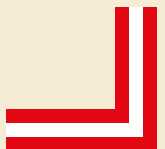
Guarniciones

Arroz Blanco	\$2.900
Papas Fritas	\$4.900
Verduras Salteadas	\$4.900
Cancha + Chifles	\$4.900
Ensalada Surtida o Chilena	\$4.900
Porción de Pan	\$1.500



Pollo a las Brasas

Pollo entero solo	\$17.900
Pollo entero + papas fritas + salsas	\$20.900
Pollo entero + papas fritas + ensaladas + cremas	\$23.900
Pollo entero + papas fritas + ensaladas + bebida + cremas	\$27.900
Pollo entero + papas + ensalada + bebida + chaufa + cremas.	\$30.900
Medio Pollo + papas fritas + ensalada + cremas	\$16.900
Cuarto de Pollo + papas fritas + ensaladas + cremas	\$8.900
Chaufa Brasa + cremas	\$8.900
Pollo Perucho + 1/4 pollo + 2 anticuchos de corazón + 2 chorizo + papas fritas	\$13.900
Salchipollo Maju + 1/4 pollo + salchichas + papas fritas	\$11.900
Mostrito Maju + 1/4 pollo + chaufa + papas fritas	\$12.900
1/4 de pollo con Fetuccini a la Huancaína	\$10.900
1/4 de pollo con Fetuccini al Pesto	\$10.900



Chifa Perú

Sopa Wantán de Pollo

Caldo de Pollo, col China, kion, huevos de codorniz, pechuga, wantán, fideos chinos, cebollín \$7.900

Sopa Wantán de Carne

\$8.900

Sopa Wantán de Cerdo

\$8.900

Sopa Wantán de Camarón

\$9.900

Sopa Fu chi fu

Caldo de Pollo, kion, cebolla, fideos chinos, huevos, ajonjolí, pechuga. \$8.900



Rámen de Chanchito

Caldo de verduras, panceta de cerdo, fideos chinos, nori, shitaki, cebollín. \$8.900

Kan lu Wantán

Wantán frito de Pollo (5 und), pollo, camarones, chanchito, cebolla, pimentón, holantao, brócoli, huevos de codorniz, tamarindo. \$12.900



Pollo Chijau Kai

Chaufa, Pollo Rebozado, sillao, ajonjolí, salsa ostión, kion, piña holantao, pimentón, tamarindo. \$10.900

Pollo Tipa Kay

Chaufa, Pollo arrebozado, sillao, ajonjolí, salsa ostión, kion, piña, holantao, pimentón, tamarindo. \$10.900



Chanchito Durazno Piña

Chaufa, Chanchito arrebozado, sillao, ajonjolí, salsa de ostión, kion, chuño, durazno-piña. \$10.900

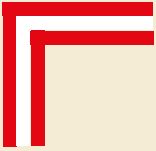
Carne Mongoliana

Chaufa, cebollín, champiñones, chuño, pimentón. \$10.900

Chapsui de Pollo

Chaufa, cebollín, diente de dragón, pimentón, zapallo italiano, brócoli, sillao. \$10.900





Postres



Suspiro Limeño	\$4.900
Crema Volteada	\$4.900
Torta Tres Leches	\$4.900
Torta de Chocolate	\$4.900
Pay de Maracuya	\$4.900
Helado 3 sabores	\$4.900

Cafetería

Expreso	\$2.800
Americano	\$2.900
Cortado	\$2.800
Cortado doble	\$3.200
Capuccino	\$3.200
Infusiones	\$2.700



