

kaoo

THAI & PERUVIAN
CUISINE



COMIENZA EL VIAJE



THE JOURNEY BEGINS





kaō

THAI & PERUVIAN
CUISINE

KAO nace con la idea de presentar algo distinto e innovador, que sea fiel al arte y a la tradición culinaria de Tailandia. Es por eso que ofrecemos los platos típicos, la vajilla tradicional y usamos los ingredientes apropiados. Todo esto en un ambiente concebido propiciamente para que en la experiencia no se pierda ningún detalle.

KENT H. ZÚÑIGA

El camino de Kent en la gastronomía comienza desde ser un estudiante destacado de cocina, pasando por prácticas locales e internacionales, asumiendo retos ya como cocinero en distintos restaurants de Italia, Australia y Estados Unidos, Tailandia, algunos incluso galardonados con estrellas Michelin como lo son Michael Mina (01 estrella) y Sant Pau (03 estrellas). Finalmente logra consolidarse como chef en Lima al trabajar en uno de los restaurants peruanos del top 10 del ranking "The World's 50 Best Restaurants". Sin embargo, necesitaba reflejar su propio sentimiento en la cocina, lo que él llama cocina sensorial o de sentimiento. Y es así que decide, no sólo poner en práctica todo lo aprendido en estos viajes, sino plasmarlo en algo propio y hasta el momento desconocido en la ciudad. Es así como el concepto de KAO va tomando forma hasta hacerse realidad.





THAI & PERUVIAN CUISINE

KAO is born based on the idea of providing something different and innovative, but loyal to the art and the culinary tradition of Thailand. This is why we present typical dishes, traditional crockery and we use the proper ingredients. All of this, in a properly conceived ambient for you to live the experience without missing any details.

KENT H. ZÚÑIGA

Kent's path through gastronomy begins since he was an outstanding student, then having internships here in Peru and in different countries, taking risks such as working as a chef in restaurants in Italy, Australia, The United States, among others. Some of those were even awarded with Michelin stars, for example Michael Mina (01 Star) and Sant Pau (03 stars). Finally he manages to consolidate himself as a chef in Lima when he got to run the kitchen of one of the most important restaurants in Peru, a top ten in "The World's 50 best restaurants". But nevertheless he needed to reflect his own feelings as a chef, to do what he calls sensory cuisine. And that's how he decides to put into practice all what he had learned throughout his journeys and experience, but also in his own way and in the making bringing something unknown in Arequipa. And so, the concept and the dream of KAO took shape until it became real.

APERITIVOS

CON TODA LA FRESCURA Y TEXTURA QUE NOS OFRECE LA COCINA THAI, LES PRESENTAMOS LOS PELDAÑOS QUE DAN PUNTO DE PARTIDA A ESTE VIAJE CULINARIO.

CLÁSICO / คลาสสิก

Pollo Satay
Trocitos de pollo marinados en
leche de coco y mantequilla de maní

S/22

ROLLS / ม้วน

Fríos: envueltos en papel de arroz

PRIMAVERA ROLLS

Verduras y zetas
envueltas en papel de
arroz y bañadas en
nuestra salsa sweet chili

S/16

LANGOSTINO ROLLS

Langostinos y
verduras bañados en
nuestra salsa sweet
chili

S/20

Calientes: envueltos en fina masa frita

CHICKEN ROLLS

Pollo empanizado y
verduras bañados en
nuestra salsa sweet chili

S/18

PORK ROLLS

Trocitos de cerdo, piña,
olluco, choclo y ajonjolí

S/20

VEGGIE ROLLS

Vegetales, hierbas y
fideo de arroz

S/16

Para adentrarnos a la cultura y gastronomía tailandesa, primero debemos entender que, durante muchos años, Siam albergó a diferentes pueblos que provenían de China, India, Camboya, Vietnam, entre otros, llegando recién a consolidar su monarquía en 1782 y cambiándose de nombre a Tailandia recién en 1949. Es por eso que podemos encontrar sabores tropicales y frescos, como también los hay fuertes y picantes. La genialidad de esta gastronomía reside en haber logrado combinar todos estos sabores en platos únicos que la han llevado a estar entre las mejores del mundo.

APPETIZERS

WITH ALL THE FRESHNESS AND TEXTURE THAI CUISINE HAS TO OFFER, WE PRESENT
TO YOU THE FIRST STEPS ON THIS CULINARY TRIP.

CLASSIC / คลาสสิก

Chicken Satay
Chicken marinated in
coconut milk and peanut butter

S/22

ROLLS / ม้วน

Cold Rolls: wrapped in rice paper

SPRING ROLLS

Vegetables and
mushrooms bathed in
our sweet chili sauce

S/16

SHRIMP ROLLS

Shrimp and
vegetables bathed in
our sweet chili sauce

S/20

Warm Rolls: wrapped in thin fried wonton

CHICKEN ROLLS

Breaded chicken and
vegetables bathed in
our sweet chili sauce

S/18

PORK ROLLS

Bits of pork,
pineapple, olluco, corn
and sesame

S/20

VEGGIE ROLLS

Vegetables, herbs
and rice noodle

S/16

To venture into Thai culture and gastronomy, first we have to know that for many centuries Siam hosted people from China, India, Cambodia, Vietnam, and others. It was not until 1782 when Siam consolidated its monarchy, and just 1949 when it changed its name to Thailand. This is why we can find fresh and tropical flavors, but also strong and spicy ones. What makes this a magical gastronomy, is that it is the result of combining all these flavors in unique dishes, which have taken it to be side by side with the best gastronomies of the world.

PERÚ - THAI

PORQUE NUESTRA GASTRONOMÍA COMBINA CON TODO. THAI CON UN TOQUE PERUANO Y PERÚ CON UN TOQUE THAI.

BAOS / คาน

CHIPCHI BAO

Crocantes trocitos de pollo en salsa sweet chili y vinagreta de maracuyá

S/22

KHUCHI BAO

Chanchito en salsa thai-BBQ, chips de tubérculos y chíá

S/24

19000 kilómetros separan a Perú de Tailandia, sin embargo, en Kao ambos viajan tan solo unos metros a través de la gastronomía desde nuestra cocina hasta su mesa.

PERÚ - THAI

BECAUSE PERUVIAN CUISINE GOES WITH EVERYTHING. THAI WITH A PERUVIAN TOUCH,
AND PERU WITH A THAI TOUCH.

BAOS / คาน

CHIPCHI BAO

Crispy bits of chicken
bathed in sweet chili
sauce and passion fruit
vinaigrette

S/22

KHUCHI BAO

Pork in thai-BBQ
sauce with varied
chips and chia

S/24

19000 km stand between Peru and Thailand, however, in Kao both travel together just a few meters through gastronomy from our kitchen to your table.

SOPAS & ENSALADAS

SIENDO UN PAÍS COSTERO Y TROPICAL, LOS SABORES FRESCOS NO SON AJENOS A SU MENÚ. FRUTAS, HIERBAS, MARISCOS Y LA INFALTABLE LECHE DE COCO SON LOS PRINCIPALES ACTORES DE ESTOS PLATOS.

TOM YUM / ต้มยำ

Clásica sopa tailandesa hecha a base de kion, hierba luisa y champiñones

Pollo: **S/22**

Langostinos: **S/27**

TOM KHA / ต้มข่า

Clásica sopa tailandesa hecha a base de kion, hierbas, champiñones y leche de coco

Pollo: **S/25**

Langostinos: **S/30**

ENSALADA THAI DE PIÑA CON MANÍ / สลัดไทย

El perfecto sabor tropical de Tailandia: Piña, tomate, pepino, lechuga, cebolla, zanahoria, hierbas y vinagreta de mantequilla de maní

Pollo: **S/24**

Langostinos: **S/28**

ENSALADA KAO / ข้าวต้ม

Ensalada tailandesa al estilo KAO: Lechuga, tomate, pepino, fideo de arroz, zanahoria, hierbas y vinagreta de maracuyá con curry

Pollo: **S/22**

Langostinos: **S/25**

Dueña de playas paradisiacas y una extensa vegetación, Tailandia cuenta con los elementos perfectos para las más frescas ensaladas y las famosas sopas tailandesas, que son parte obligatoria de su recorrido gastronómico. El clima y la geografía tailandeses no sólo nos brindan los sabores que disfrutamos en KAO, sino también la oportunidad de observar en su hábitat natural a uno de los animales más impresionantes de nuestro planeta: el elefante. Siendo ahora una especie protegida en Tailandia, estos especímenes viven en reservas naturales o santuarios, siendo el más famoso el Santuario de Chiang Mai.

SOUPS & SALADS

AS A COUNTRY WITH ABUNDANT JUNGLES AND COASTLINE, FRESH FLAVORS ARE NO STRANGERS TO THE THAI MENU. FRUITS, HERBS, SEAFOOD AND THE EVER-PRESENT COCONUT MILK ARE THE HIGHLIGHTS OF THESE DISHES.

TOM YUM / ต้มยำ

Classic Thai soup prepared with ginger, lemon grass and mushrooms

Chicken: **S/22**

Shrimp: **S/27**

TOM KHA / ต้มข่า

Classic Thai soup prepared with ginger, herbs, mushrooms and coconut milk

Chicken: **S/25**

Shrimp: **S/30**

PINEAPPLE AND PEANUT THAI SALAD / สลัดไทย

The perfect tropical Thai flavor, with pineapple, tomato, cucumber, lettuce, carrots, herbs and peanut butter vinaigrette

Chicken: **S/24**

Shrimp: **S/28**

KAO SALAD / ข้าวต้ม

Thai Salad KAO style, with lettuce, tomato, cucumber, rice noodle, carrots and herbs accompanied by passion fruit and curry vinaigrette

Chicken: **S/22**

Shrimp: **S/25**

Possessing heavenly beaches and vast vegetation, Thailand has the perfect elements for some of the world's freshest salads and most famous soups, both of which are a mandatory stop on this culinary journey. Thailand's weather and geography bring us not only the flavors we enjoy here in KAO, but also the opportunity to witness, in its natural habitat, one of the world's most impressive animals: the elephant. As a protected species, elephants in Thailand often live in natural reserves or sanctuaries; the most famous being in the verdant northern highlands around Chiang Mai.

LOS NUESTROS

INSPIRADO EN TAILANDIA, PERO CON PURO CORAZÓN PERUANO, NUESTRO CHEF LES PRESENTA SU VISIÓN DE AMBAS CULTURAS EN ESTOS EXQUISITOS PLATOS

TACU THAI BBQ / หมูปรุงสุก

Chanchito cocinado por ocho horas en salsa thai-BBQ, envuelto en una fritura de frejoles y arroz al curry. Acompañado de la clásica salsa chalaquita.

S/34

SATAY Y PURÉ / สะเต๊ะและบด

Finos cortes de pollo al estilo satay, verduras salteadas y un exquisito puré hecho a base de papas andinas y leche de coco.

S/32

QUINUA THAI / ไทยควินอ้า

El popular cereal peruano presentado en tres colores distintos se une al curry rojo.

Pollo: **S/30** | Langostino: **S/32**

A lo largo de este viaje hemos querido resaltar la cocina, la historia y la cultura tailandesas, sin embargo, el arte culinario no es ajeno a nuestro querido Perú, y ¿qué es la gastronomía, pues, sino la fusión de sabores, el matiz de texturas y la combinación de técnicas e ingredientes? Es por eso que, mientras más nos sumergimos en esta travesía, es nuestro deseo juntar lo mejor de ambos mundos.

KAO'S

INSPIRED BY THAILAND, BUT WITH THE PUREST PERUVIAN HEART, OUR CHEF PRESENTS HIS VISION OF BOTH CULTURES IN THESE EXQUISITE PLATES

TACU THAI BBQ / หมูปรุงสุก

This pork cooked for eight hours in thai-BBQ sauce comes wrapped in fried beans and curry rice. As a companion: the classic "chalaquita" sauce.

S/34

MASHED SATAY / สะเต๊ะและบด

Fine cuts of chicken in satay style, sautéed vegetables accompanied by mashed potatoes (made of Andean potatoes and coconut milk)

S/32

QUINUA THAI / ไทยควินอ้า

The popular Peruvian cereal presented in three different colors, joins the red curry for this plate.

Chicken: **S/30** | Shrimp: **S/32**

All along this journey, we've highlighted the history, culture, and cuisine of Thailand. But what is gastronomy if not the fusion of flavors, textures, techniques, and ingredients? That's why, as we go deeper into this voyage, it is our desire to combine the foods of Thailand and Peru, bringing together the best of both worlds.

CURRY

EL DELICIOSO PLATO MULTICULTURAL DE TODA ASIA SUR Y ESTE, HA IDO CONQUISTANDO CUANTO PALADAR HA ENCONTRADO EN SU CAMINO. LA LECHE DE COCO ES UNO DE SUS INGREDIENTES PRINCIPALES QUE JUNTO A SUS VARIADAS PRESENTACIONES, SABORES Y AROMAS LE HAN DADO AL CURRY SU FAMA MUNDIAL.

POLLO

S/28

RES

S/30

LANGOSTINOS

S/32

MASSAMAN CURRY / แกงมัสมั่นไก่

Mezcla de especias, papa, camote y verdura

CURRY ROJO / แกงเผ็ด

Ají y pimiento rojo, vegetales, hierbas y verduras

CURRY VERDE / แกงเขียวหวาน

Salsa verde a base de culantro, hierbas y verduras

CURRY AMARILLO / แกงเหลือง

Comino, cúrcuma, mix de papas nativas, hierbas y verduras

Tailandia y Perú son países con distintas influencias culturales, religiosas y por supuesto, gastronómicas. Todo esto producto de migraciones, conflictos internos y externos y de visitantes extranjeros. Es así como el curry, quizás el plato más famoso de la India, termina siendo también una parte importante de la gastronomía tailandesa.

CURRY

THIS DELICIOUS MULTICULTURAL PLATE ORIGINATING FROM SOUTH AND EAST ASIA CONQUERS EVERY PALATE. FEATURING COCONUT MILK AS ONE OF ITS PRINCIPAL INGREDIENTS; CURRY AND ITS MANY PRESENTATIONS, FLAVORS, AND AROMAS ARE FAMOUS AROUND THE WORLD.

CHICKEN
S/28

BEEF
S/30

SHRIMP
S/32

MASSAMAN CURRY / แกงมัสมั่นไก่

Mix of spices, potato, sweet potato and vegetables

CURRY ROJO / แกงเผ็ด

Ají y pimiento rojo, vegetales, hierbas y verduras

GREEN CURRY / แกงเขียวหวาน

Green sauce made of coriander, herbs and vegetables

YELLOW CURRY / แกงเหลือง

Cumin, turmeric, mix of native potatoes, herbs and vegetables

Something similar happened in the histories of Thailand and Peru: both are countries with many cultural, religious, and culinary influences. All of this is a product of immigration, internal and external conflicts, and an abundance of foreign visitors. These factors, too, helped curry (maybe India's most famous dish) develop as a quintessential part of the Thai gastronomy.

ARROZ THAI

ESTE ARROZ COCINADO A FUEGO INTENSO EN WOK, SAZONADO Y PREPARADO AL CLÁSICO ESTILO TAILANDÉS SE PUEDE DISFRUTAR ACOMPAÑADO DE POLLO, LANGOSTINOS O SER PURAMENTE VEGETARIANO. A CONTINUACIÓN, LAS DISTINTAS PRESENTACIONES QUE KAO LES OFRECE.

ARROZ THAI FRITO / ข้าวผัด

Clásico al puro estilo tailandés

Pollo: **S/24**

Res: **S/26**

Langostinos: **S/30**

ARROZ FRITO AL CURRY / แกงข้าวผัด

Hecho a base de curry, especias, verduras y un toque extra de picante

Pollo: **S/25**

Res: **S/28**

Langostinos: **S/30**

ARROZ THAI TROPICAL / ข้าวเขตร้อน

Acompañado con piña, frutos secos y leche de coco

Pollo: **S/26**

Res: **S/28**

Langostinos: **S/32**

En Tailandia el arroz no es sólo un acompañamiento culinario, es historia, economía e incluso religión. Considerado sagrado y custodiado por la mismísima diosa Phosop, este milenar cereal está tan arraigado a la cultura tailandesa que la expresión "Kin kao" (quiero comer) traducido literalmente viene a ser "comer arroz". Su cultivo en tierras tailandesas se remonta a más de 3500 años AC y es tan importante para la nación que la ceremonia de la labranza la preside nada más y nada menos que el rey de Tailandia en la plaza de Sanam Luang.

THAI RICE

RICE COOKED IN A WOK UNDER INTENSE FIRE, SEASONED AND PREPARED IN THE CLASSIC THAI STYLE. IT CAN BE SERVED WITH CHICKEN, SHRIMP, BEEF OR CAN BE PURELY VEGETARIAN. HERE THE DIFFERENT PRESENTATIONS KAO HAS TO OFFER.

THAI FRIED RICE / ข้าวผัด

Classic, Thai style
all the way

Chicken: **S/24**

Beef: **S/26**

Shrimp: **S/30**

CURRY FRIED RICE / แกงข้าวผัด

Cooked with curry, vegetables,
spices and an extra touch
of spice

Pollo: **S/25**

Res: **S/28**

Langostinos: **S/30**

TROPICAL THAI RICE / ข้าวเขตร้อน

Accompanied by pineapple,
nuts and coconut milk

Chicken: **S/26**

Beef: **S/28**

Shrimp: **S/32**

In Thailand, rice is not only a culinary companion, it is history, economy and even religion. Considered sacred, and guarded by the Phosop goddess herself, this millennial cereal is so attached to the Thai culture that the Thai expression "Kin kao" (I want to eat) literally means "eat rice". Farming in Thailand goes back more than 3500 years BC and is so important to the nation that the tillage ceremony is presided over by the by the king himself in Bangkok's Sanam Luang Square.

FIDEOS

FIDEOS SALTEADOS EN WOK, SAZONADOS CON DISTINTAS SALSAS AL CLÁSICO ESTILO TAILANDÉS, ESTE PLATO SE PUEDE DISFRUTAR ACOMPAÑADO DE POLLO, LANGOSTINOS O SER PURAMENTE VEGETARIANO. A CONTINUACIÓN, LAS DISTINTAS PRESENTACIONES QUE KAO LES OFRECE.

PAD THAI / ผัดไทย

El plato bandera Tailandés a base de hierbas, tamarindo y maní

Pollo: **S/28**

Langostinos: **S/30**

PAD-SEE-EW / ผัดซีอิ๊ว

También famoso a nivel mundial sazonado con salsa de soya y brócoli

Pollo: **S/26**

Res: **S/28**

Langostinos: **S/30**

FIDEOS AL CURRY Y MANTEQUILLA DE MANÍ / วิตีโอะอัลแกง

Con un ligero toque a dulce y picante

Pollo: **S/28**

Res: **S/30**

Langostinos: **S/32**

La historia de los fideos en Tailandia no es tan milenaria como la del arroz, pero casi igual de importante, puesto que el pad thai es prácticamente el plato nacional de Tailandia. Promovido por el gobierno para instaurar un espíritu más nacionalista en el pueblo y alcanzando la popularidad durante la Segunda Guerra Mundial, debido a la escasez de arroz; este plato se encuentra tanto en los puestos ambulantes de las calles tailandesas como en los mejores restaurantes del mundo.

NOODLES

SAUTÉED NOODLES, SEASONED THAI-STYLE WITH DIVERSE DRESSINGS, THIS PLATE CAN BE ENJOYED WITH CHICKEN, SHRIMP OR CAN BE VEGETARIAN. KAO HAS THE FOLLOWING NOODLE DISHES TO OFFER.

PAD THAI / ผัดไทย

The national Thai dish prepared with herbs, tamarind and peanuts

Chicken: **S/28**

Shrimp: **S/30**

PAD-SEE-EW / ผัดซีอิ๊ว

Also a world's famous Seasoned with soy sauce and broccoli

Chicken: **S/26**

Beef: **S/28**

Shrimp: **S/30**

FIDEOS AL CURRY Y MANTEQUILLA DE MANI / วิตีโฮอัลแกง

With a light sweet and spicy touch

Chicken: **S/28**

Beef: **S/30**

Shrimp: **S/32**

The Thai noodle history is not as long as that of rice, but its significance is close given that Pad Thai is Thailand's most famous dish. Promoted by the government to grow a nationalism with the people and reaching widespread popularity during World War II due to the shortage of rice, these dishes can be found both on the humblest street corners of Thailand and on the tables of the world's best restaurants.

POSTRES

PORQUE NO SIEMPRE ES AMARGO DECIR ADIÓS.

ARROZ CON LECHE DE COCO Y MANGO

S/14

CHEESECAKE DE ALBAHACA

Salsa de papaya arequipeña,
arándanos y mandarina

S/18

Esperamos hayan disfrutado de este viaje, así como nosotros hemos disfrutado de su presencia. No duden en volver pronto a KAO, los estaremos esperando.

DESSERTS

BECAUSE GOODBYES DON'T HAVE TO BE BITTER.

ARROZ CON LECHE: COCONUT AND MANGO

S/14

BASIL CHEESECAKE

With sauce made of: "Papaya Arequipeña", blueberries and tangerine

S/18

We hope you have enjoyed this journey, as much as we have been delighted to serve you. Please do not hesitate to come back to KAO soon. We will be waiting for you.

TERMINA EL VIAJE



THE JOURNEY FINISHES



