

ENTRADAS

YUCAS ANDINAS

Seis palitos crocantes de yuca frita, servidos con un trío de salsas: ají amarillo, guacamole y salsa agridulce.

\$ 13.900

LECHE DE TIGRE

Copa servida a base del jugo del ceviche de pescado con cebolla y cilantro.

\$ 17.900

WONTÓN DE CAMARONES

Seis deliciosas empanadas de masa oriental rellenas con camarones, acompañadas de salsa de ají amarillo, guacamole y salsa agridulce.

\$ 25.900

TARTAR DE SALMÓN

Cubos de salmón, aguacate, aceite de oliva, pimienta, ajonjolí y tomate cherry.

\$ 29.900

CEVICHE

DE PESCADO

Pescado en cubos marinado al limón con cebolla y cilantro.

\$ 33.900

DE PESCADO CON CAMARONES

Pescado y camarón marinados al limón con cilantro y cebolla.

\$ 33.900

MIXTO

Pescado, camarón, pulpo y calamar, marinados al limón con cebolla y cilantro.

\$ 35.900

DE PESCADO, CAMARONES, MANGO Y AGUACATE

Pescado y camarón marinados al limón con cilantro, cebolla, mango y aguacate.

\$ 35.900

PERÚ WOK

PerúWok

Pescado, camarón, pulpo y calamar
marinados al limón, con crema de ají
amarillo, cebolla, cilantro y
acompañado de una causa limeña.

\$ 35.900

PULPO A LA PARMESANA

Pulpo marinado al limón con cilantro y
cebolla, más un toque de queso
parmesano.

\$ 35.900

CAUSAS

CAUSAS DE CAMARONES Y AGUACATE

Tradicional puré frío a base de papa
amarilla relleno con aguacate, camarones
cebolla salsa tártara acompañado de
langostino crocante

\$ 33.900

TRÍO DE CAUSAS

Para degustar tres sabores diferentes,
camarón, pulpo y salmón ahumado sobre
una cama de puré de papa amarilla.

\$ 39.900

PIQUEOS

CEVICHERO

Ceviche de pescado en salsa de ají amarillo, ceviche pulpo con parmesano al pesto, ceviche mixto, ceviche de pescado, camarón, mango y aguacate.

\$ 69.900

MARINERA

Wontón de camarones, tiradito de pulpo mediterráneo, ceviche pescado, mango, aguacate y causa con crocante de pescado.

\$ 69.900

SOPAS

CHUPE DE PESCADO

Deliciosa sopa a base de pescado crocante, ají panca, cebolla, tomate, ahuyama, zanahoria, alverja, cubos de papa, leche, orégano, maíz tierno, quesito y cilantro.

\$ 35.900

LIMEÑA (TRADICIONAL CAZUELA PERUANA)

Deliciosa sopa de pescado (cubos) y mariscos (pulpo, calamar, mejillones y camarón) a base de crema de tomate, zanahoria, jengibre, alverjas con un toque de cilantro fresco y servida con una porción de arroz blanco.

\$ 37.900

PARIHUELA "CHIMPUM, CALLAO"

Antigua y restituyente Sopa clásica peruana a base de camarón, calamar, pulpo, langostino, pescado y mejillones en un fondo de ají panca, ají amarillo, cilantro, tomate y cebolla acompañada de una porción de arroz blanco.

\$ 39.900

SALTADOS AL WOK

SALTADO ORIENTAL DE CAMARONES Y POLLO

Camarones y pollo salteados al wok en aceite de ajonjolí, mix de verduras, salsa de soya y jengibre.

\$ 33.900

SALTADO ORIENTAL "PERÚWOK"

Camarones, julianas de pollo y solomito salteados al wok en aceite de ajonjolí, mix de verduras, salsa de soya y jengibre.

\$ 35.900

MARISCOS "CHIFERO" A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS

Langostinos, camarones y calamar salteados al wok en aceite de ajonjolí, ostión, salsa de soya, jengibre con mix de verduras salteadas y servidas en plancha caliente, acompañado de una adición de arroz.

\$ 39.900

KOMBI INDIVIDUAL

**Dese el gusto de hacer su propia combinación
(ver sugerencias del Chef en el tablero)**

\$ 39.900

PERÚWOK KIDS

**Arma tu menú infantil (pollo, carne o
pescado) +
(arroz, papa francesa o pasta) + un jugo
natural
(mora, mango, lulo)**

\$ 21.900

PESCADOS

PESCADO A LA CHORRILLANA

**Filete apanado con camarones salteados en
salsa de ají amarillo, cebolla, cilantro y
tomate acompañado de guarnición a su
elección**

\$ 41.900

PESCADO A LA PLANCHA

Delicioso filete de pescado a la plancha acompañado de guarnición a su elección.

\$ 37.900

PESCADO A LOS 3 QUESOS

Filete apanado en salsa de tres quesos con camarones, champiñones, trocitos de tocineta, cilantro y queso parmesano acompañado de guarnición a su elección.

\$ 45.900

PESCADO SUDADO PERÚWOK

Delicioso pescado sudado en ají amarillo, tomate, cilantro y cebollín servido en su jugo con mariscos (camarón y calamar) acompañado de guarnición a su elección.

\$ 43.900

PARRILLADA DE MARISCOS

Langostinos, pulpo, camarones, calamar y mejillones a la parrilla en salsa anticuchera servida en plancha caliente y acompañado papas doradas y ensalada criolla.

\$ 71.900

PULPO ANTICUCHERO

Tentáculos de pulpo a la parrilla (200 gramos) en salsa anticuchera sobre una cama de papas doradas acompañado de salsa criolla.

\$ 45.900

JALEA MISXTA

Crujientes trozos de pescado, camarones y anillos de calamar acompañados con yuca, salsa de cebolla y salsa agridulce.

\$ 47.900

SALMÓN CROCANTE

Filete de salmón crocante acompañado de guranición a su elección.

\$ 45.900

SALMÓN A LA PLANCHA

Filete de salmón a la plancha acompañado de guranición a su elección.

\$ 45.900

LANGOSTINOS



LANGOSTINOS MELCOCHA

Langostinos fritos empanizados en panko, bañados en salsa de miel y mayonesa, servidos con vegetales y adornado con pasta vermicelli acompañado de una adición de yucas fritas o ensalada fresca.

\$ 53.900

LANGOSTINOS " PERÚWOK "

Langostinos a la plancha bañados en una salsa a base de crema de leche, ají panca, acompañado de pasta espagueti

\$ 53.900

ARROCES

ARROZ CON MARISCOS AL ESTILO PERUANO

Camarón, pulpo y calamar en una salsa de ají amarillo, alverja, zanahoria, cilantro y queso parmesano.

\$ 41.900

ARROZ 3 QUESOS

Arroz con camarones y champiñones en crema de tres quesos, con trocitos de tocineta y cilantro.

\$ 37.900

ARROZ AL PESTO CON SOLOMITO

Julianas de solomito sobre un delicioso arroz a base de crema de albahaca y trocitos de tocineta.

\$ 35.900

ARROZ CHAUFA TRILOGÍA

Arroz al wok con tortilla de huevo, camarones, pollo, solomito, cebollín, jengibre, y raíces chinas en aceite de ajonjolí y salsa soya.

\$ 39.900

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS

Arroz al wok con tortilla de huevo, camarones, pulpo y calamar, raíces chinas, cebollín, jengibre en aceite de ajonjolí y salsa de soya.

\$ 39.900

ARROZ A LA OLLA (2 PERSONAS)

Disfrute todo el sabor de cualquiera de nuestros arroces para compartir servido en una ollita caliente.

\$ 69.900

RISOTTO DE LOMO SALTADO

Nuestra deliciosa receta de lomo saltado, sobre risotto en salsa huancaína

\$ 41.900

ARROZ CREMOSO A LA HUANCAÍNA CON LANGOSTINOS

Langostinos salteados con mantequilla, ajo, perejil, vino blanco, arroz cremoso en salsa huancaína y queso parmesano.

\$ 47.900

RISOTTO PERUANO DE MARISCOS

Camarón, langostinos, mejillones y calamar salteados en salsa de ají amarillo, cebolla, cilantro y tomate sobre risotto en salsa a la huacaína.

\$ 43.900

CARNES

LOMO SALTADO

Julianas de solomito, salteadas al wok con ají amarillo, cebolla, tomate, jengibre y cilantro, servido con papas criolla y arroz blanco.

\$ 39.900

MEDALLONES DE LOMO FINO EN SALSA DE 3 QUESOS

Medallones de solomito en salsa de tres quesos con camarones, champiñones y trocitos de tocineta acompañado de guarnición a tu elección

\$ 45.900

PARRILLA MAR Y TIERRA



Solomito, pollo, calamar y camarón en salsa anticuchera servida en plancha caliente, acompañada de papas doradas, salsa de cebolla y lechuga.

\$ 37.900

GUARNICIONES

Arroz blanco, verduras salteadas, ensalada fresca, papas a la frencesa, o papa criolla

PASTAS

TRILOGÍA

Pasta larga salteada al wok con julianas de solomito, pollo, camarones, cebolla y tomate, con un toque de salsa de soya y jengibre al estilo peruano-oriental.

\$ 39.900

DE SOLOMITO

Pasta larga salteada al wok con julianas de solomito, cebolla y tomate con un toque de salsa de soya y jengibre al estilo peruano-oriental.

\$ 37.900

ENSALADAS



ENSALADA TRILOGÍA

Deliciosa combinación de lechuga, tomate, aguacate, julianas de mango, champiñones y maíz tierno con camarones, julianas de pollo y solomito a la plancha.

\$ 37.900

VEGETARIANA

SALTADO DE VERDURAS

Verduras salteadas al wok en aceite de ajonjolí, salsa soya y jengibre.

\$ 21.900

ARROZ CHAUFA DE VERDURAS

Arroz al wok con champiñón, zanahoria, habichuela, cebollín, jengibre, raíces chinas, champiñones, en aceite de ajonjolí y salsa soya.

\$ 27.900

ADICIONES

Arroz	\$ 2.300
Puré	\$ 8.500
Cancha	\$ 10.000
Ensalada	\$ 6.000
Aguacate	\$ 4.000
Cebolla Criolla	\$ 2.300
Papa a la Francesa	\$ 7.000
Verduras Calientes	\$ 8.900

POSTRES

SUSPIRO TRADICIONAL PERUANO

Una tradicional receta de la gastronomía peruana

\$ 13.900

SUSPIRO ENAMORADO (FRESA)

Acompañado de trozos de fresa.

\$ 13.900

TURRÓN DE LA CASA

Delicioso postre cremoso sobre una base de galleta al frío

\$ 13.900

PIQUEO DE POSTRES

Una fiesta al paladar: suspiro tradicional peruano + turrón de la casa + flan.

\$ 21.900

LIMONADAS

Limonada de coco \$ 9.900

Limonada natural \$ 6.000

Limonada cerezada \$ 7.000

Soda saborizada \$ 10.900

Limonada de hierbabuena \$ 7.000

JUGOS

Mandarina, fresa, mango, mora,
maracuyá, guanábana y lulo \$ 6.000

EN LECHE

Fresa, mango, mora, guanábana, \$ 7.000

COMBINADOS

Fresa - Mango \$ 10.000

Lulo - Guanábana \$ 10.000

Mandarina - Fresa \$ 10.000

Mango - Mandarina \$ 10.000

Guanábana - Fresa \$ 10.000

Piña - Hierbabuena - Limón \$ 10.000

GASEOSAS

Soda \$ 4.500

Canada Dry \$ 5.900

Botella de agua natural \$ 4.900

Botella de agua con gas \$ 4.900

Coca Cola, Zero, Light, Sprite \$ 4.500

Postobón Manazana, Colombiana \$ 4.500

TÉ (TEA)

Natural o Light \$ 4.500

CERVEZA (BEER)



Poker	\$ 7.000
Corona	\$ 12.000
Andina	\$ 7.000
Heineken	\$ 12.000
Aguila Cero	\$ 7.000
Club Colombia	\$ 7.000
Club Colombia Roja/ Negra	\$ 7.000
Michelada	\$ 1.200

PISCO

Shot de Pisco	\$ 10.900
Chilcano de Pisco	\$ 17.900
Pisco Sour de Fresa	\$ 17.900
Pisco Sour Tradicional	\$ 17.900
Pisco Sour de Maracuyá	\$ 17.900
Pisco Sour de Mandarina	\$ 17.900
Mojadita (Mojiro Peruano)	\$ 17.900

Margarita Tradicional, Maracuyá, y fresa

Cuba Libre (Ron Viejo de Caldas) \$ 17.900

SANGRÍAS

Jarra Sangría

Tradicional, Rosé, y Blanco \$ 60.000

Media Sangria

Tradicional, Rosé, Lychee, Blue \$ 45.000

Copa Sangría \$ 20.000

LICORES(Trago/Drink)

Aguardiente Blanco \$ 10.900

Ron viejo de Caldas \$ 13.900

Tequila Jose Cuervo \$ 15.900

Vodka Absolute \$ 16.900

Whisky Old Parr (12 años) \$ 18.900

LICORES(Media / Half bottle)

Aguardiente Blanco	\$ 33.000
Ron viejo de Caldas	\$ 45.000
Tequila Jose Cuervo	\$ 67.900
Vodka Absolute	\$ 72.900
Whisky Old Parr (12 años)	\$ 90.900

LICORES(Botella)

Aguardiente Blanco	\$ 70.900
Ron viejo de Caldas	\$ 79.900
Tequila Jose Cuervo	\$ 112.900
Vodka Absolute	\$ 129.900
Whisky Old Parr (12 años)	\$ 165.900
Amaretto / Contreau	\$ 14.900

VINO TINTO

Castillo de Molina Reserva / Cabernet Sauvignon / Chile	\$93.000
Cousiño Macul / Merlot / Chile	\$ 69.000
Cousiño Carmenere -Chile	\$ 69.000
Las Moras / Malbec / Argentina	\$ 65.000
Moras Media - Argentina	\$ 39.900

VINO BLANCO

Cousiño Macul - Chile	\$65.900
Castillo Molina -Chile	\$ 79.900
Cousiño Macul - Chile	\$ 35.900
Castillo Molina -Chile	\$ 52.900
Cousiño Macul - Chile	\$ 59.900
Castillo de Molina Reserva - Chile	\$ 89.900
Castillo de Molina Reserva - Chile	\$ 51.900

VINO ROSE

Cousiño Macul - Chile	\$ 65.900
<i>Copa de Vino de la Casa</i>	\$ 13.900