



ENTRADAS

PAPITAS EN CREMA DE ROCOTO \$260

Bolitas de Causa bañadas en rica crema de rocoto

YUQUITAS EN SUS SALSAS \$260

Yuquitas fritas acompañadas de Salsa de Ají amarillo, crema de aceitunas y crema de rocoto

PAPA A LA HUANCAINA \$280

Rodajas de papas hervidas en crema de ají amarillo, queso con huevo duro y aceitunas

PAPA RELLENA \$290

1 pieza de papa frita rellena de carne molida, aceitunas, pasas, huevo duro y servida con salsa criolla

FESTIVAL DE CAUSITAS \$460

4 Causitas (pastel de papa frío) hechas de Pollo, mayo y aguacate, Pulpo al Olivo, Camarones con salsa golf y acevichada.

ANTICUCHOS

DE CORAZON DE RES \$320

Brochetas de suaves de corazón res premium a la parrilla con papas, choclos y salsa anticuchera

PULPO ANTICUCHERO \$460

Pulpo marinado en aji panca peruano al grill con papas grilladas y chimichurri de huacatay

CRIOLLOS

AJI DE GALLINA \$350

Pollo demenzado en salsa cremosita de ají amarillo, nueces con papas hervidas, huevo duro, aceitunas y arroz blanco

LOMO SALTADO PERUANO \$390

Cubos de lomo de res premium salteados al wok con tomate, cebolla, soya con arroz y papas fritas

FETTUCINE A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO PERUANO \$480

Pasta en salsa a la huancaína acompañada de Lomo Saltado

TALLARINES VERDES CON MILANESA DE POLLO \$370

Spaghetti en salsa de albahaca y espinacas servida con parmesano y acompañado con milanesa de pollo.

TALLARINES ROJOS CON POLLO \$350

Spaghetti en salsa de tomates y zanahoria con una pieza de pollo.

DEL CHIFA

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS \$390

*arroz frito oriental salteado al wok con
calamar, camarón, pulpo, y almejas*

ARROZ CHAUFA DE LOMO DE RES \$380

*arroz frito oriental salteado al wok con
cubos de lomo de carne de res premium*

ARROZ CHAUFA POLLO \$320

*arroz frito oriental salteado al wok con
cubos de pollo*

TALLARIN SALTADO ORIENTAL - LO MEIN \$380

*arroz frito oriental salteado al wok con
cubos de lomo de carne de res premium,
pollo y camarones*

POSTRES

CHEESECAKE \$200

En salsa de frutos rojos o maracuya

HELADO DE VAINILLA EN SALSA DE CHOCOLATE O CAMELO \$195

a la copa

DEL MAR

CEVICHE PERUANO CLASICO \$380

*de pescado en leche de tigre con choclo,
camote y cancha
MIXTO \$ 390*

CEVICHE CARRETILLERO \$420

*de pescado en leche de tigre en crema de rocoto con
choclo, camote, cancha*

MIXTO \$ 425

DUO MARINO \$540

Ceviche clasico + arroz con mariscos

ARROZ CON MARISCOS \$380

*rico y cremosito con calamar, camarón,
pulpo, y almejas servido de salsa criolla*



STARTERS

POTATOE BALLS IN ROCOTO CREAMY SAUCE \$260

Causa Potatoe balls covered with delicious peruvian rocoto chile sauce (low spicy)

CASSAVA AND SAUCES \$260

Fried cassava served with Aji amarillo sauce, Olive sauce and peruvian rocoto chile sauce.

POTATOES IN HUANCAINA SAUCE \$280

Boiled Potatoes covered with huancaina sauce made with yellow pepper (aji amarillo) and fresh cheese served with hard eggs and black olives

STUFFED POTATOE \$290

1 piece of potatoe fried and filled with ground beef, black olives, raisins, hard egg & sarsa criolla

CAUSITA FESTIVAL \$460

4 Yellow potatoe cakes stuffed with Chicken mayo & avocado, Shrimps & golf sauce, Octopus & olives mayo and acevichada.

ANTICUCHOS

HEART BEEF SKEWERS \$320

heart beef skewers on the grill served with grilled potatoes, corn & anticuchera sauce

GRILLED OCTOPUS \$ 460

Grilled octopus marinated in peruvian aji panca served with grilled potatoes and huacatay chimichurri

CRIOLOS

AJI DE GALLINA \$350

Chicken shredded in a creamy aji amarillo sauce, nuts, boiled potatoes, white rice and decorated with black olives & hard eggs

LOMO SALTADO PERUANO \$390

Premium Beef tenderloin cubes sauted in the wok with tomatoes, onions & soy sauce. Served with white rice and fries.

FETTUCINE A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO PERUANO \$480

Pasta in huancaina yellow creamy sauce served with Lomo Saltado.

GREEN FETTUCINE WITH CHICKEN SCHNITZEL \$370

Fettucine with a basil & spinach sauce served with parmesan and breaded chicken schnitzel

SPAGHETTI & CHICKEN WITH TOMATO SAUCE \$350

Spaghetti in tomatoes and carrots sauce with a piece of chicken.

CHIFA: PERUVIAN-CHINESE

SEAFOOD FRIED RICE \$390

oriental fried rice on the wok with mix of seafood

BEEF FRIED RICE CHAUFAS \$380

Oriental fried rice sauted in the wok with beef tenderloin cubes

CHICKEN FRIED RICE CHAUFAS \$320

Oriental fried rice sauted in the wok with chicken cubes

LO MEIN \$380

Oriental noodle sauted in the wok with beef tenderloin cubes, onions and tomatoes

DESSERTS

CHEESECAKE \$200

with berries or passion fruit sauce

VAINILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE OR CARAMEL SAUCE \$195

by cup

FROM THE SEA

CEVICHE PERUANO CLASSIC \$380

fish ceviche in "leche de tigre" with corn, sweet potatoes & cancha.

MIXTO \$ 390

CEVICHE CARRETILLERO \$420

fish ceviche in "leche de tigre with rocoto cream", corn, sweet potatoe, cancha

MIXTO \$ 425

SEAFOOD DUO \$540

Classic Ceviche + rice and seafood mix

SEAFOOD & RICE \$380

Peruvian style rice and mix of seafood

