

BRASAS PERUANAS

 **CHICKÚ**

AMANTES DEL POLLO



HECHO COMO EN  
**PERÚ**

**MENÚ**





# ENTRADAS

## **TEQUEÑOS DE POLLO O DE JAMÓN Y QUESO | \$ 14.900**

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

## **WANTANES DE CERDO | \$ 15.900**

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

## **ANTICUCHOS | \$25.900**

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

## **PAPA A LA HUANCAÍNA | \$ 25.900**

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

## **PALTA RELLENA | \$26.900**

Aguacate relleno de pollo con verduras cocidas, y mayonesa.

## **ENSALADA CESAR | \$25.900**

Lechuga, vinagreta de queso, crutones, nuestro pollo a la brasa y queso parmesano.

# CEVICHE



## **COPA DE LECHE DE TIGRE** **| \$ 30.900**

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

## **CEVICHE CLÁSICO** **| \$ 25.900**

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

## **CEVICHE MIXTO** **| \$ 33.900**

Cevichito de pescado y mariscos en leche de tigre.

## **CEVICHE DE ROCOTO** **| \$ 26.900**

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

## **TIRADITO | \$27.900**

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

## **TRIO CEVICHERO** **| \$ 53.900**

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



# CAUSAS

## CAUSA DE POLLO

| \$26.900

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

## CAUSA DE PESCADO

| \$ 32.900

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

## CAUSA DE CAMARONES

| \$ 34.900

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

## CAUSA ACEVICHADA

| \$ 31.900

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

## TRILOGIA DE CAUSAS

| \$ 58.900

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





# PARA PICAR

**EMPANADAS DE CARNE**  
| \$ 21.900

**PIQUEO PARA DOS**  
| \$ 40.900

Alitas, chorizo, tequeños y plátano maduro.

**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 X 6 U. | \$23.900**

**ALITAS X 12 U. | \$46.900**

# 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.

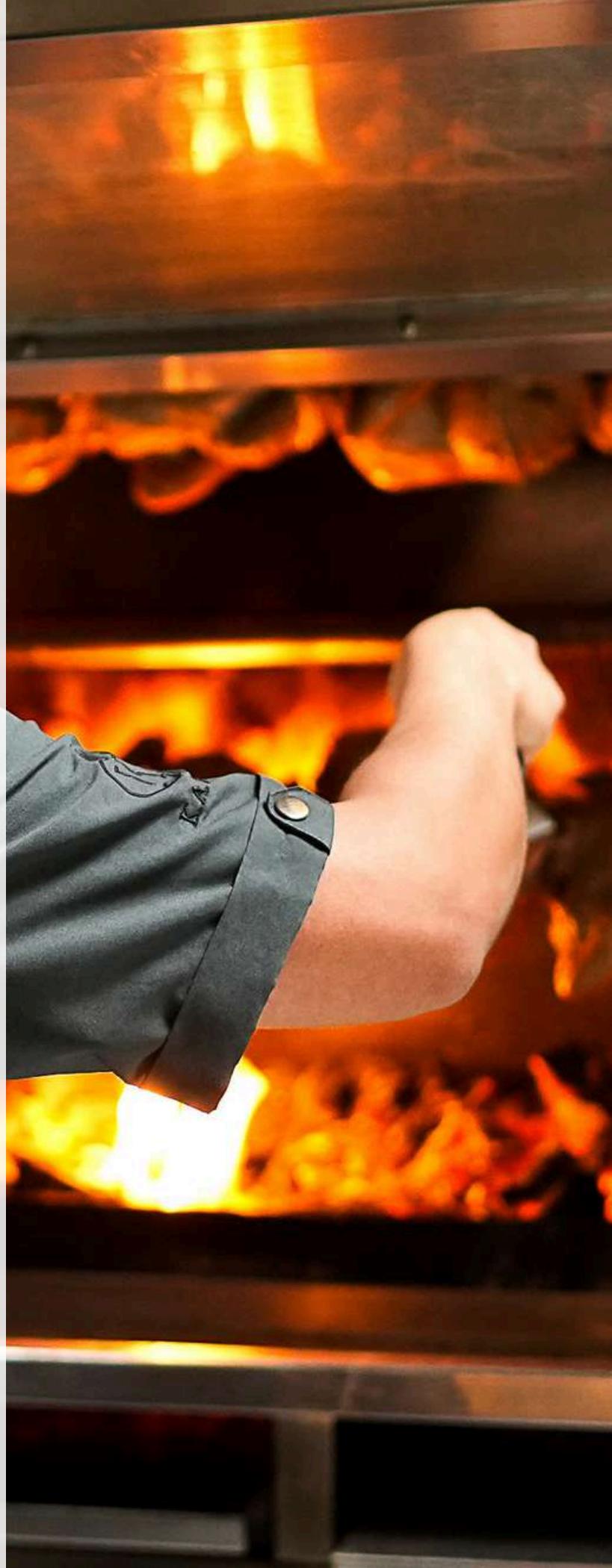
	SOLITARIO	A LA PERUANA
Un pollo	\$ 45.900	\$ 78.900
Medio pollo	\$ 24.900	\$ 43.900
1/4 de pollo	\$ 13.900	\$ 21.900

Un pollo	\$ 45.900	\$ 78.900
Medio pollo	\$ 24.900	\$ 43.900
1/4 de pollo	\$ 13.900	\$ 21.900

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

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

# #AMANTES #DELPOLLO







## COMPLEMENTOS

	PERSONAL	FAMILIAR
Papas artesanales	\$ 7.900	\$ 30.900
Camote	\$ 7.900	\$ 26.900
Platano maduro	\$ 7.000	\$ 24.000
Papa criolla	\$ 6.500	\$ 18.000
Yuca frita	\$ 6.500	\$ 20.000
Porcion de canchita	\$ 2.500	
Ensalada clásica	\$ 4.000	\$ 11.000
Ensalada del campo	\$ 4.900	\$ 13.900



## ARROCES

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

	<b>PERSONAL</b>	<b>FAMILIAR</b>
Chaufa sencillo	<b>\$ 11.900</b>	<b>\$ 29.900</b>
Chaufa de pollo	<b>\$ 20.900</b>	<b>\$ 60.900</b>
Chaufa de cerdo	<b>\$ 24.900</b>	<b>\$ 67.900</b>
Chaufa de mariscos	<b>\$ 27.900</b>	<b>\$ 85.900</b>
Arroz blanco	<b>\$ 5.500</b>	<b>\$ 15.900</b>
Arroz verde peruano	<b>\$ 9.900</b>	<b>\$ 27.900</b>





# LOS PERUANAZOS

## **AJÍ DE GALLINA | \$ 28.900**

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

## **EL MOSTRITO | \$ 27.900**

Un cuarto de pollito a la brasa, arroz chaufa y papitas.

## **LOMO SALTADO | \$ 37.900**

Lomo de res salteado al wok en salsas orientales, con tomate y cebolla. Servido en una cama de papa criolla frita, y arroz.

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

## **LOMO SALTADO Y TALLARINES EN HUANCAINA | \$40.900**

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

## **TACU TACU DE LOMO SALTADO | \$ 42.900**

Nuestra version del calentado. Fríjoles con arroz en salsas de ajíes. Acompañado de lomo saltado y tajadas.

# LOS PERUANAZOS

## PICANTE DE CAMARONES EN PASTA TALLARÍN

| \$37.900

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

## ARROZ CON MARISCOS

| \$49.900

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

## PESCADO A LO MACHO

| \$59.900

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

## TALLARIN SALTEADO DE POLLO | \$24.900

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

## TALLARINES VERDES

| \$30.900

Pollo crocante. Servido con tallarines en una salsa a base de queso, albahaca y espinaca.





# VEGETARIANOS

## **CAUSA DE VEGETALES | \$ 25.900**

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

## **TALLARÍN SALTADO CON VEGETALES | \$ 23.900**

Vegetales y pasta salteados al wok, en salsas orientales.

## **ARROZ CHAUFA VEGETARIANO | \$ 22.900**

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

# SANDUCHES

## EL CHICKÚ |\$ 28.900

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 |\$ 29.900

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

## EL DESMECHADO |\$ 24.900

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 | \$ 19.000**

**COCA COLA 300ML.  
| \$ 7.800**

**COCA COLA S/A 300 ML.  
| \$ 7.800**

**GINGER 300 ML. | \$ 7.800**

**SODA 300 ML. | \$ 6.000**

**AGUA MANANTIAL  
| \$ 5.500**

**AGUA MANANTIAL GAS  
| \$ 5.000**

# BEBIDAS NATURALES

## LIMONADA NATURAL

Personal : \$ 6.000 | Litro: \$ 14.500

## LIMONADA DE COCO

Personal : \$ 10.000

## LIMONADA DE YERBABUENA

Personal : \$ 7.000

## LIMONADA CEREZADA

Personal : \$ 7.000

## CHICHA MORADA

Personal : \$ 7.900 | Litro: \$ 24.900

## JUGOS NATURALES

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

Personal : \$ 8.500 | Litro: \$ 19.000

# SODAS ARTESANALES

DE GENGIBRE | \$ 12.000

DE ROCOTO | \$ 12.000

DE GULUPA | \$ 12.000





# CERVEZAS

**CERVEZA CUSQUEÑA**  
| \$ 15.900

**CERVEZA CORONA**  
| \$ 12.900

**CERVEZA STELLA ARTOIS**  
| \$ 13.900

**CERVEZA CLUB COLOMBIA**  
| \$ 9.900

**Michelada + \$2.000**

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

**Chelada + \$1.000**

(limón y sal).

# LICORES

**PISCO QUEIROLO**  
**QUEBRANTA 750 ML.**  
| \$ 150.000

**SHOT DE PISCO | \$ 14.900**

**BUCHANANS DELUXE 12,**  
**750ML.**  
| \$ 300.000

**BUCHANANS SHOT**  
| \$ 35.100

# COCTELES

**PISCO SOUR |\$ 26.900**

**PISCO SOUR AL AJÍ  
AMARILLO |\$ 29.900**

**CHILCANO DE PISCO  
| \$ 24.900**

**CHILCANO AL AJÍ  
AMARILLO | \$ 28.900**

**MARACUYA SOUR  
| \$ 26.900**

**CHICHA MORADA SOUR  
| \$ 26.900**

**GIN TONIC | \$ 26.900**

**MOJITO |\$ 25.900**

**MARGARITA |\$ 25.900**

**TINTO DE VERANO  
| \$ 24.900**

**DAIQUIRI |\$ 23.900**

De fresa, mango o maracuya.





# VINOS

**VINO TINTO DE LA CASA  
750 ML.**

**| \$ 89.900**

Copa de vino \$ 20.000

**VINO BLANCO DE LA CASA  
750 ML.**

**| \$ 89.900**

Copa de vino \$ 20.000

**JARRA DE SANGRÍA**

**| \$55.900**

# POSTRES

## SUSPIRO A LA LIMEÑA

| \$ 16.900

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

## BROWNIE CON HELADO

| \$ 14.900

## CHOCOTEJAS |\$ 4.900

De pisco, guindon, pecanas o coco.

## TORTA DE CHOCOALTE

CON HELADO | \$ 16.900

# BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ | \$ 6.500

AROMÁTICA | \$ 5.000





BRASAS PERUANAS

CHICKÚ

AMANTES DEL POLLO