

CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO **\$ 8.900**

Frescos cubos de pescado del día, marinado en jugo de limón peruano y un punto de ají acompañado con cebolla morada, camote, choclo y cancha al mejor estilo peruano

CEVICHE MIXTO ESPECIAL **\$ 9.400**

Mixtura de mariscos y pescado en cubos, marinados en jugo de limón peruano, aromatizado en ají amarillo, cebolla corte pluma, acompañado con yuca, camote y choclo al mejor estilo peruano.

CEVICHE DEL IMPERIO **\$ 9.900**

Mixtura de mariscos y pescado en corte cubos marinados en su propia leche de tigre y aromatizados al cilantro

CEVICHE AFRODISIACO **\$ 9.900**

Mixtura de mariscos y salmón en cubos, marinados en limón peruano, cebolla morada en corte pluma y una exquisita tinta de calamar, acompañado de choclo, camote y yuca.

TIRADITOS

TIRADITO DE PESCADO A LA HUANCAINA **\$ 8.500**

Filete de pescado en corte láminas marinados en jugo de limón bañado en salsa de huancaína.

TIRADITO DE LAS TRES REGIONES **\$ 9.900**

Finas láminas de pescado marinado en jugo de limón peruano en exquisita salsas de crema de rocoto, ají amarillo y cilantro.

TIRADITO DEL CHEF **\$ 8.900**

Finas láminas de pescado marinada en una suave y exquisita salsa de maracuyá.

CAUSAS

CAUSA RELLENA DE PULPA DE JAIBA Y CAMARONES **\$ 6.900**

Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta, rellena de camarones, pulpa de jaiba, palta y huevo.

CAUSA RELLENA DE PULPO AL OLIVO **\$ 6.500**

Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta, relleno de pulpo a lo olivo, palta y huevo.

CAUSA DE POLLO A LA LIMEÑA **\$ 6.100**

Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta, rellena de pollo a la mayonesa, palta y huevo, bañada con una exquisita salsa a la huancaína.

CAUSA A LA NORTEÑA **\$ 6.700**

Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta y punto de ají amarillo coronado con filetes de pescado escabechado.

ENTRADAS AL ESTILO IMPERIO PERUANO

TAMALITOS CRIOLLOS **\$ 3.400**

OCOPA A LA LIMEÑA **\$ 4.500**

Papas cocidas, bañadas en salsa de huacatay, queso fresco, galletas, maní y leche.

PAPAS A LA HUANCAÍNA **\$ 4.700**

Papas cocidas bañadas en salsa de ají amarillo, queso fresco, galletas y leche.

YUCAS A LA HUANCAÍNA **\$ 4.900**

Trozos de yuquitas fritas, acompañada con salsa de huancaína.

SOLTERITO VEGETARIANO **\$ 4.700**

Ensalada compuesta de Abas, choclo peruano, tomate, cebolla morada, alverja y aceituna moradas.

SALPICON DE POLLO **\$ 5.100**

Ensalada a base de lechuga, tomate, zanahoria, choclo peruano, trozos de Pechuga de pollo, palta y combinados con salsa vinagreta.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

PULPO AL OLIVO \$ 6.900

Finas láminas de pulpo marinados en jugo de limón y especias, bañados en una suave salsa de olivo.

LECHE DE TIGRE AL PISCO PERUANO \$ 5.800

LECHE DE PANTERA AL VODKA (tinta de calamar) \$ 5.800

PIQUEOS

JALEA MIXTA ESPECIAL \$ 22.500

Exquisitos trozos de pescado y mariscos apanados Y fritos, acompañado con papas doradas, yucas fritas, choclo peruano y zarza criolla.

MEDIA JALEA MIXTA ESPECIAL \$ 15.000

PIQUEO CRIOLLO IMPERIAL \$ 22.500

Sabrosas brochetas de corazón de vacuno, brochetas de filete de vacuno, Chicharrón de Pollo, acompañados con papas doradas, zarza criolla y salsa chimichurri.

PIQUEO FRUTOS DEL MAR \$ 22.500

Coctel de camarones, tiradito salmón, ceviche mixto, pulpo al olivo y festival de Mariscos.

CHICHARRON DE POLLO \$ 6.100

Trozos de pollo apanados fritos, servidos con papas fritas, y tártara.

CHICHARRON DE PESCADO \$ 6.700

Trozos de pescado apanado fritos, servidos con papas doradas, zarza criolla y tártara.

CHICHARRON DE CALAMAR \$ 6.900

Aros de calamar apanado fritos, servidos con yucas doradas, zarza criolla y tártara.

ANTICUCHOS DE CORAZON \$ 4.900

Brochetas de corazón de vacuno, macerado en una salsa especial de la casa, acompañados con papas doradas y zarza criolla.

MACHAS A LA PARMESANA \$ 8.900

Machas gratinados en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla servidos en su concha.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

OSTIONES A LA PARMESA **\$ 8.900**

Ostiones gratinados en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla servidos en su concha.

CAMARONES AL PIL PIL **\$ 8.500**

Camarones flameados en vino blanco con toque de mantequilla, aceite de oliva, cacho de cabra y dash de perejil, acompañados con papas al vapor.

OSTIONES AL PIL PIL **\$ 8.500**

Ostiones flameados en vino blanco con toque de mantequilla, aceite de oliva, cacho de cabra y dash de perejil, acompañados con papas al vapor.

PULPO A LA PARRILA **\$ 10.500**

Tentáculos de pulpo a la parrilla bañadas en una salsa de chimichurri, acompañada con papas doradas y yucas fritas.

PLATOS DE FONDO CON CARNES

LOMO SALTADO **\$ 9.900**

Trozos de filete de vacuno salteados con cebolla, tomate, y especias, acompañado con papas fritas y arroz.

FILETE AL OLIVAR **\$ 9.900**

Trigotto a la crema con filete de vacuno a la plancha en salsa de oliva.

FILETE EN SALSA DE PISCO PERUANO **\$ 10.300**

Filete de vacuno a la plancha bañado con una salsa pisco, acompañado de trigotto al pesto.

FILETE A LO MACHO **\$ 10.500**

Filete de Vacuno bañado en una salsa de mariscos, flameado al vino blanco y punto de ají, acompañado con paspas torneadas al vapor.

TACU TACU CON FILETE DE VACUNO **\$ 9.900**

Mezcla de frejoles y arroz a la sartén, acompañado con filete de vacuno, plátano y huevo frito.

SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA **\$ 8.900**

Delicioso garrón de cordero al estilo norteño, con yuca y arroz blanco.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

SECO DE VACUNO **\$ 7.600**

Delicioso guiso de vacuno al cilantro, macerado en chicha de jora, acompañado con arroz blanco y frejoles al mejor estilo peruano.

AJÍ DE GALLINA **\$ 6.900**

Trozos de pechuga de pollo bañado en salsa de ají amarillo y leche, acompañado de rodajas de papas cocidas y arroz blanco.

POLLO A LA CHICLAYANA **\$ 7.900**

Pechuga de pollo rellena de espinacas, queso fresco y champiñones, bañado en salsa de huacatay y acompañado con arroz jardinera.

POLLO A LA NORTEÑA **\$ 7.900**

Pollo relleno de jamón y queso bañado en salsas huancaína y acompañado De arroz verde.

POLLO SALTADO **\$ 7.100**

Trozos de pechuga de pollo salteados con cebolla, tomate y especias acompañado de papas fritas y arroz.

POLLO AL ESTILO DEL CHEFF **7.100**

Filete de pechuga a la plancha con salsa de champiñones, acompañado con arroz blanco.

ARROZ CHAUFA DE POLLO **\$ 7.100**

Pollo salteado al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón.

ARROZ CHAUFA DE CARNE **\$ 7.900**

Filete de vacuno salteados al wok con jengibre salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón.

ARROZ CHAUFA TRES SABORES **\$ 8.300**

Filete de vacuno, pollo y camarón salteados en wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, Pimiento y diente de dragón.

TALLARIN SALTADO DE POLLO **\$ 7.900**

Pechuga de pollo en corte gajos salteado en wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya.

TALLARIN SALTADO DE CARNE **\$ 7.900**

Filete de vacuno en corte gajo, salteados en wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

TALLARIN SALTADOS TRES SABORES **\$ 8.300**

Pollo, carne y camarones, salteados en wok con cebolla tomate y cebollín y salsa de soya.

FETUCINI AL PESTO CON FILETE AL VINO TINTO **\$ 9.900**

Fetucini bañado en salsa pesto, con delicioso filete a la plancha en salsa de vino tinto.

RISOTTO CON LOMO SALTADO **\$ 10.500**

Arroz arboleo a la crema, acompañado de lomo saltado con cebolla y tomate.

RISOTTO A LA CREMA CON FILETE A LA PIMIENTA **\$ 10.500**

Arroz arboleo en salsa blanca y champiñones, acompañado de delicioso filete en salsa de pimienta.

FILETE FETUCCINI EN SALSA DE HUANCAÍNA **\$ 10.500**

Filete a la plancha, servido sobre un nido de fetuccini, bañado en salsa huancaína y trozos de queso fresco.

PESCADOS Y MARISCOS

ARROZ CHAUFA CON MARISCOS **\$ 7.500**

Mixtura de mariscos salteados al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón.

TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS **\$ 7.500**

Mezcla de frejoles y arroz a la sartén, acompañado con salsa de mariscos al vino blanco.

ARROZ CON MARISCOS **\$ 7.500**

Mixtura de mariscos, salteados al vino blanco y especias en su propia salsa de mariscos.

FETUCINI FRUTO DE MAR **\$ 8.500**

Fetucini salteado con frutos de mar, en riquísima salsa de ají amarillo al vino blanco.

FETUCINI DE CAMARONES AL AJILLO **\$ 8.900**

Fetucini en salsa de crema de ají amarillo y saltado con camarones en punto de ají.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

FETUCINNI DE CENTOLLA ALA CREMA Y AJILLO **\$ 9.500**

Fetucinni saltado con centolla, y bañado en una crema con especias y ajillo.

RISOTTO FRUTO DE MAR **\$ 8.500**

Arroz arboleo cremoso acompañado con frutos de mar en salsa americana.

RISOTTO VERDE CON SALMON GRILLE **\$ 8.900**

Arroz arboleo en crema de huacatay, acompañado de filete de salmón y chimichurri.

PESCADO A LA CHORILLANA **\$ 7.100**

Filete de pescado a la plancha, bañado en salsa de vino blanco, salteados con cebolla y tomate, acompañado de arroz blanco.

PESCADO A LO MACHO **\$ 7.900**

Filete de pescado a la plancha bañado con una salsa con mariscos al vino blanco Y punto de ají.

PESCADO EN SALSAS DE MARISCOS **\$ 7.900**

Filete de pescado a la plancha bañado en una suave salsa de mariscos al vino blanco y acompañado con arroz.

PESCADO EN SALSAS DE LA CASA **\$ 8.900**

Filete de pescado a la plancha, bañado en una salsa de ostiones y camarones a la crema de estragón y romero.

CONGRIO AL IMPERIO **\$ 8.900**

Congrio a la plancha montado en una cama de ñoquis en salsa del chef.

CONGRIO AL TRIGOTO **\$ 8.900**

Congrio frito bañado con una salsa de crema de leche, espinacas y vino blanco, montado en tricoto amarillo.

SALMON DEL PACIFICO **\$ 8.900**

Salmón a la plancha bañado con una salsa de maracuyá, montado en risotto negro.

PESCADO A LA ANDINA **\$ 8.900**

Filete de pescado relleno de alcachofa, espinaca y queso, bañado con una salsa de crema de pimienta y alcachofa, acompañado con arroz y choclo peruano.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

PICANTE DE MARISCOS **\$ 7.900**

Mixtura de mariscos flameados en vino blanco en salsa de la casa con un toque de ají amarillo y papas en cubos, acompañado de arroz blanco.

PICANTE DE CAMARONES **\$ 8.900**

Camarones flameados en vino blanco en nuestra base criolla, salsa americana, papas cocidas, huevo duro y aceitunas, acompañado de arroz blanco.

SOPAS

PARIHUELA **\$ 8.900**

Famosa sopa peruana compuesta de mariscos, pescado y especias, servidos en su caldo.

CHUPE DE PESCADO **\$ 8.600**

Tradicional sopa peruana de pescado, con leche, arroz, queso y especias Peruanas.

CHUPE DE CAMARONES **\$ 9.100**

Sopa peruana compuesta con camarones, con leche, arroz, queso y especias Peruanas.

SUDADO DE PESCADO **\$ 8.900**

Filete de Pescado cocido al vapor con cebolla, tomate, vino blanco y yuca acompañado de arroz blanco.

DIETA DE POLLO **\$ 4.200**

Pechuga de pollo cocido en su propio caldo, cabello de ángel y papas amarillas.

PARA LOS NIÑOS

SUPREMA DE POLLO	\$ 6.100
<hr/> Pechuga de pollo apanada a la plancha acompañada con papas fritas.	
POLLO A LA PLANCHA	\$ 6.100
<hr/> Pechuga de pollo a la plancha acompañado de arroz blanco.	
SPAGUETTI A LO ALFREDO	\$ 6.500
<hr/> Espagueti en salsa blanca y jamón.	
MILANESA DE CARNE	\$ 7.600
<hr/> Filete de vacuno apanado a la plancha acompañado con papas frita y ensalada.	

NUESTRAS ENSALADAS

ENSALADA DE MI TIERRA	\$ 3.500
<hr/> Lechuga, rúcala, zanahoria, pepino brócoli y tomate.	
ENSALADA MEDITERRANEA	\$ 3.900
<hr/> Lechugas mixtas, palmitos, alcachofa, apio, chisp de tocino.	
ENSALADA CRIOLLA	\$ 4.300
<hr/> Lechugas mixtas, pepino, zanahoria, betarraga, tomate, champiñones, palta y tocino.	
ENSALADA CESAR	\$ 3.900
<hr/> Lechuga hidropónica, tocinos crocantes, crotones, pollo apanado y queso parmesano en su propia vinagreta.	

GUARNICIONES

ARROZ BLANCO	\$ 2.100
CHOCLO PERUANO	\$ 3.100
PAPAS FRITAS	\$ 3.200
YUCAS FRITAS	\$ 3.500
CAMOTE PERUANO	\$ 3.100
PANACHE DE VERDURAS	\$ 2.900
PAPAS SALTEADAS	\$ 3.500

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	\$ 3.100
TIRAMIZU	\$ 3.100
CREMA VOLTEADA	\$ 3.100
MUSS DE MARACUYA	\$ 3.900
CHESSECAKE DE MARACUYA	\$ 3.900
TORTA TRES LECHE	\$ 3.100
TORTA DE CHOCOLATE	\$ 3.100
PIE DE LIMÓN	\$ 3.100
COPA DE HELADO 3 SAB.	\$ 3.100
CREME BRULLE	\$ 3.300
TRILOGIA DE SUSPIROS	\$ 3.900

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

BEBIDAS

INCA KOLA 1500 CC	\$ 3.600
INCA KOLA 410 CC	\$ 1.800
COCA, FANTA, SPRITE Y AGUA MINERAL	\$ 1.500
NECTAR	\$ 1.600
JUGOS NATURALES	\$ 3.100
JUGOS NATURALES CON LECHE	\$ 3.900
CHICHA MORADA	\$ 2.500
CHICHA MORADA –JARRA	\$ 5.900
SANGRIA (JARRA) VINO RESERVA	\$ 11.100
LIMONADA AMERICANA (VASO)	\$ 2.800
LIMONADA AMERICANA (JARRA)	\$ 5.900
LIMONADA AMERICANA MENTA (VASO)	\$ 3.100
LIMONADA AMERICANA MENTA (JARRA)	\$ 6.100
LIMONADA AMERICANA MENTA JENJIBRE (VASO)	\$ 3.500
LIMONADA AMERICANA MENTA JENJIBRE (JARRA)	\$ 6.500

BEBIDAS CALIENTES

TE, Y OTRAS INFUSIONES	\$ 1.500
CAFÉ EXPRESS	\$ 1.800
CAFÉ CORTADO	\$ 2.500
CAPUCCINO	\$ 2.800
RISTRETO	\$ 2.500
AMERICANO	\$ 1.500
MATE DE COCA	\$ 2.500