

## *CEVICHE*

**CEVICHE DE PESCADO** **\$ 8.900**

---

Frescos cubos de pescado del día, marinados en jugo de limón de pica, especias y un punto de ají acompañado con 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 PUERTO** **\$ 9.900**

---

Mixtura de mariscos, locos y pescado en cubos, en su propia leche de tigre, acompañado de yuca, choclo y camote peruano.

**TRIO DE CECICHES** **\$ 10.500**

---

Ceviche de pescado, ceviche del imperio y ceviche el furioso.

## *CAUSAS*

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

---

Papa amarilla prensada, aliñadas en punto de ají amarillo rellena con pollo a la mayonesa, palta y bañada en salsa a la huancaína.

**CAUSA A LA NORTEÑA** **\$ 6.300**

---

Papa amarilla prensada, aliñadas en punto de ají amarillo, coronado con chicharrón de pescado en salsa a la chorrillana.

**TRIO DE CAUSAS** **\$ 6.900**

---

Causa de pollo, pulpo y jaiba, bañado en salsa de huancaína, al olivo y salsa golf.

*ENTRADAS AL ESTILO EL IMPERIO*

**PAPAS A LA HUANCAINA** **\$ 4.700**

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

**YUCAS A LA HUANCAINA** **\$ 4.900**

Trozos de Yuquitas fritas, acompañados con salsa de huancaína.

**PULPO AL OLIVO** **\$ 6.900**

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

**LECHE DE TIGRE AL PISCO PERUANO** **\$ 5.800**

**TRIO DE LECHE DE TIGRE** **\$ 6.800**

Tres leches de tigre en salsa de ají amarillo, rocoto y tradicional.

**ANTICUCHOS DE CORAZON** **\$ 4.900**

Brochetas de corazón de vacuno, macerado en salsa especial de la casa, acompañado con papas doradas y zarza criolla. (Receta original de la abuela).

**CHICHARON DE POLLO** **\$ 6.100**

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

**CHICHARRON PESCADO** **\$ 6.700**

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

**CHICHARRON DE CALAMAR** **\$ 6.900**

Aros de calamar apanados fritos, servidos con yucas fritas, zarza criolla y tártara.

## PIQUEOS

<b>JALEA MIXTA</b>	<b>\$ 19.900</b>
Exquisito trozos de pescado y mariscos apanados fritos, acompañados con papas doradas, yucas fritas, choclo peruano y zarza criolla.	
<b>JALEA MIXTA ESPECIAL</b>	<b>\$ 22.000</b>
Mixtura de mariscos, pescado apanados fritos, y nuestro clásico ceviche de pescad, acompañado con papas doradas, yucas fritas, choclo peruano y zarza criolla.	
<b>PIQUEO FRUTOS DEL MAR</b>	<b>\$ 17.900</b>
Coctel de camarones, tiradito de salmón, ceviche mixto y pulpo al olivo.	
<b>PIQUEO SABORES DEL IMPERIO PERUANO</b>	<b>\$ 17.900</b>
6 Tequeños de lomo saltado, 5 alitas en salsa BBQ, 2 anticuchos de corazón y chicharrón de pollo, acompañados de una exquisita salsa de huancaína y tártara.	
<b>OSTIONES A LA PARMESANA</b>	<b>\$ 8.900</b>
Ostiones gratinados en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla servidos en su concha.	
<b>MACHAS A LA PARMESANA</b>	<b>\$ 8.900</b>
Machas gratinados en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla, servidos en su concha.	
<b>ALITAS BBQ</b>	<b>\$ 8.000</b>
10 uni. alitas de pollo crocantes bañados en salsa BBQ, acompañados con papas fritas.	
<b>TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO</b>	<b>\$ 6.900</b>
12 uni. de tequeños de lomo saltado, servido en su propia salsa y salsa de pico de gallo.	
<b>TEQUEÑOS DE AJI DE GALLINA</b>	<b>\$ 6.900</b>
12 uni. de tequeños de ají de gallina, servido en salsa huancaína y salsa de olivo.	
<b>TEQUEÑOS DE QUESO</b>	<b>\$ 4.800</b>
12 uni. de tequeños de queso, servidos en salsa guacamole.	
<b>TEQUEÑOS MIXTOS</b>	<b>\$ 8.900</b>
6 uni. de lomo saltado y 6 uni. de ají de gallina, servidos en su salsa de Huancaína y salsa de lomo saltado.	

## *PARRILLAS PERUANAS*

**PARRILLA PERSONAL** **\$ 9.500**

Lomo vetado, acompañado de mollejitas de pollo, chorizo parrillero, papas cocidas y ensalada.

**PARRILLA FAMILIAR PREMIUN** **\$ 19.900**

Lomo Vetado, chuleta de cerdo, y pollo de la casa, acompañado de mollejitas de pollo, chorizo parrillero, morcilla, anticuchos de corazón, brochetas vegetarianas con papas cocida y ensalada de la casa.

**PARRILLA MARINA** **\$ 15.500**

Pulpo a la parrilla, salmón, tubos de calamar y camarones ecuatorianos, acompañados de papas doradas y espárragos, bañada en salsa parrillera.

**PULPO A LA PARRILA** **\$ 9.500**

Delicioso tentáculos de pulpo a la parrilla, bañado en salsa chimichurri con papas doradas y yucas fritas.

**SUPREMA DE POLLO** **\$ 5.500**

Pechuga de pollo apanada a la plancha acompañada con papas fritas.

**MILANESA DE CARNE** **\$ 6.500**

Filete de vacuno apanado a la plancha acompañado con papas frita y ensalada.

**POLLO A LA PLANCHA** **\$ 5.500**

Pechuga de pollo a la plancha acompañado de arroz blanco.

## *PLATOS DE FONDO CARNES*

**LOMO SALTADO** **\$ 10.500**

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

**FILETE MAR Y TIERRA** **\$ 9.900**

Filete a la parrilla, bañado en salsa de camarones, acompañado con arroz blanco.

**FETUCCINI AL PESTO CON FILETE AL VINO TINTO** **\$ 10.500**

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

**FILETE FETUCCINI EN SALSA HUANCAINA** **\$ 10.500**

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

**GORDON BLUE DE POLLO** **\$ 7.500**

---

Pechuga de pollo con relleno de jamón y queso arrollado crocante, bañado en suave salsa al estilo del chef, acompañado con puré blanco y chips de espinaca.

**FILETE A LO MACHO** **\$ 10.500**

---

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

**AJI 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 SALTADO** **\$ 7.100**

---

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

**ARROZ CHAUFA DE POLLO** **\$ 7.100**

---

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

**ARROZ CHAUFA DE CARNE** **\$ 7.900**

---

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

**ARROZ CHAUFA DE MARISCOS** **\$ 7.500**

---

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

**ARROZ CHAUFA TRES SABORES** **\$ 8.300**

---

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

**TALLARIN SALTADO DE POLLO** **\$ 7.100**

---

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

**TALLARIN SALTADOS DE CARNE** **\$ 7.900**

---

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

**TALLARIN SALTADOS TRES SABORES** **\$ 8.300**

---

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

## *PESCADOS Y MARISCOS*

**SALMON A LA CAMPECINA** **\$ 8.900**

---

Filete de salmón a la parrilla en salsa de camarones con papas y espárragos grillados.

**SALMON CAJAMARQUINO** **\$ 7.500**

---

Filete de salmón bañado en suave salsa de huacatay con camarones, acompañado de papas salteadas al romero.

**PESCADO EN SALSA DE CAMARONES** **\$ 9.400**

---

Filete de pescado a la plancha con camarones flameados en vino blanco en su propia salsa, servido con arroz blanco.

**PESCADO A LA CHORRILLANA** **\$ 7.600**

---

Plato tradicional de chorrillos, filete de pescado a la plancha con cebollas salteadas, tomate, aji amarillo y vino blanco. Acompañado con arroz.

**ARROZ CON MARISCOS** **\$ 7.500**

---

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

## *SOPAS*

**PARIHUELA** **\$ 8.900**

---

Sopa tradicional en mixtura de mariscos, pescado y especias.

**DIETA DE POLLO** **\$ 4.200**

---

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

## *PARA LOS NIÑOS*

**SALCHIPAPA** **\$ 3.500**

---

Papas fritas con salchichas acompañado con salsas de la casa.

**SALCHIPAPA ESPECIAL** **\$ 4.500**

---

Papas fritas, salchicha, chorizo y huevo frito, acompañado con salsas de la casa.

**SPAGUETTI A LO ALFREDO** **\$ 4.500**

---

Espagueti en salsa blanca y jamón.

## *NUESTRAS ENSALADAS*

**ENSALADA CESAR** **\$ 4.100**

---

Lechuga, tocinos crocantes, crutones, pollo apanado y queso parmesano en su propia vinagreta.

**ENSALADA CRIOLLA JB & JM** **\$ 4.500**

---

Lechugas mixtas, brócoli, tomate cherry, zanahoria, tocino crocante y queso gauda con vinagreta de mostaza.

**ENSALADA DE CAMARONES** **\$ 5.500**

---

Cebolla roja, lechugas mixtas, aceitunas verdes, espárragos y camarones salteados bañados en salsa oriental.

## *GUARNICIONES*

**ARROZ BLANCO** **\$ 2.100**

---

**CHOCLO PERUANO** **\$ 3.100**

---

**PAPAS FRITAS** **\$ 3.500**

---

**YUCAS FRITAS** **\$ 3.100**

---

**CAMOTE PERUANO** **\$ 3.500**

---

**PAPAS SALTEADAS** **\$ 3.100**

---

**PANACHÉ DE VERDURAS** **\$ 3.100**

---

**PURÉ** **\$ 3.100**

---

**PAPAS AL GRILLE** **\$ 3.500**

---

***BEBIDAS CALIENTES***

<b>CAFÉ EXPRESO</b>	<b>\$ 1.800</b>
<b>CAFÉ RISTRETO</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>CAFÉ CAPUCCINO</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>FRAPUCCINO</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>CAFÉ CORTADO</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b>	<b>\$ 1.500</b>
<b>CAFÉ INSTANTÁNEO</b>	<b>\$ 1.500</b>
<b>INFUSIÓN DE SABORES</b>	<b>\$ 1.500</b>

***BEBIDAS FRIAS***

<b>INCA KOLA 1.500ml</b>	<b>\$ 3.900</b>
<b>INCA KOLA 450 ml</b>	<b>\$ 2.000</b>
<b>COCA COLA, FANTA, SPRITE O AGUA MINERAL</b>	<b>\$ 1.500</b>
<b>NECTAR</b>	<b>\$ 1.600</b>
<b>JUGOS NATURALES</b>	<b>\$ 3.100</b>
<b>JUGOS FROZEN</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>JUGOS NATURALES CON LECHE</b>	<b>\$ 3.900</b>
<b>CHICHA MORADA</b>	<b>\$ 2.100</b>
<b>JARRA DE CHICHA MORADA</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>SANGRIA VINO RESERVA (JARRA)</b>	<b>\$ 11.100</b>
<b>LIMONADA AMERICANA (VASO)</b>	<b>\$ 2.800</b>



# EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

LIMONADA AMERICANA (JARRA)	\$ 4.500
LIMONADA AMERICANA MENTA (VASO)	\$ 3.400
LIMONADA AMERICANA MENTA (JARRA)	\$ 4.900
LIMONADA AMERICANA MENTA JENJIBRE (VASO)	\$ 3.900
LIMONADA AMERICANA MENTA JENJIBRE (JARRA)	\$ 5.500

## POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	\$ 3.100
TIRAMISU	\$ 3.100
CREMA VOLTEADA	\$ 3.100
MOUSE DE MARACUYA	\$ 3.900
CHEESECAKE DE MARACUYA	\$ 3.900
TORTA TRES LECHE	\$ 3.100
TORTA DE CHOCOLATE	\$ 3.100
COPA DE HELADO	\$ 3.100