

CAUSAS

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 en una exquisita salsa a la huancaína.

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

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

CAUSA DE CAMARONES **\$ 6.500**

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

CAUSA FUSION **\$ 6.900**

Papa amarilla y camote peruano amasado con crema de ají amarillo, sal, pimienta, con salsa de mariscos y salsa chorrillana.

CAUSA DE JAIBA **\$ 6.900**

Masa de papa crocantes al panco, relleno de jaiba servidos sobre un espejo de salsa huancaína.

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 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 DE CAMARONES A LA PIEDRA **\$ 8.900**

Camarones salteados a la sartén marinada con crema de rocoto y jugo de limón peruano, acompañado con camote, choclo peruano y cebolla corte pluma.

CEVICHE A LOS TRES AJIS **\$ 9.900**

Mixtura de mariscos con cebolla corte brunua, en crema a los tres ajís, marinados con jugo de limón peruano, acompañado de camote glaseado y choclo.

TIRADITOS

TIRADITO CLASICO **\$ 8.500**

Finas láminas de reineta, marinados en su propia salsa.

TIRADITO TRICOLOR **\$ 8.900**

Finas láminas de reineta en sus tres salsas, ají amarillo, rocoto y cilantro.

TIRADITO ANDINO **\$ 9.500**

Finas láminas de reineta, marinado en crema de ají amarillo y limón peruano, bañada en quinua y dash de cebolla en pluma.

CARPACCIO DE SALMON **\$ 8.500**

Finas láminas de salmón marinado en salsa de mango.

CARPACCIO DE ATUN **\$ 8.500**

Láminas de atún en salsa thai con toque de salsa soya y láminas de pulpo.

MAKIS

MAKI DE LOMO SALTADO **\$ 6.900**

Rol caliente empanizado, relleno de lomo saltado y bañado con su propia salsa.

MAKI DE POLLO **\$ 6.100**

Rol caliente empanizado, relleno de pechuga de pollo, palta y algas marinas.

MAKI ACEVICHADO **\$ 6.500**

Rol relleno de ceviche clásico peruano.

MAKI CON PULPO AL OLIVO **\$ 6.900**

Rol relleno de pulpo al olivo y bañado en su propia salsa.

TABLA DE SACHIMI **\$ 6.900**

Atún, pulpo, reineta, salmón y camarón.

PIQUEOS

PIQUEOS FRUTOS DEL MAR **\$ 19.900**

Cóctel de camarones, tiradito de salmón, ceviche mixto, pulpo al olivo y festival de mariscos.

PIQUEO FRIO CON CAUSA **\$ 16.900**

Causita de papa amarilla con relleno de jaiba, ceviche de pescado y tirado en crema de tres ajíes.

PIQUEO IMPERIAL **\$ 19.900**

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

PIQUEO POSEIDON **\$ 16.900**

Causa de papa con relleno de jaiba, ceviche de pescado empanizado, camarones empanizados y ostiones a la parmesana.

JALEA MIXTA ESPECIAL **\$ 19.900**

Mixtura de mariscos con trozos de pescado empanizados fritos y crocante, acompañado con yucas y papas doradas, salsa criolla y tártara.

½ JALEA MIXTA ESPECIAL **\$ 13.500**

ENTRADAS AL ESTILO IMPERIO PERUANO

TAMALITO CRIOLLOS **\$ 3.400**

OCOPA A LA LIMEÑA **\$ 4.500**

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

PAPA A LA HUANCAINA **\$ 4.900**

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

YUCAS A LA HUANCAINA **\$ 4.700**

Trozos de yucas fritas, acompañada con salsa de huancaína.

PULPO AL OLIVO **\$ 6.900**

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

LECHE DE TIGRE AL PISCO PERUANO	\$ 5.800
LECHE DE PANTERA AL VODKA (tinta de calamar)	\$ 5.800
ANTICUCHO DE CORAZON	\$ 4.900
Brochetas de corazón de vacuno, marinado en salsa especial de la casa, acompañado con papas doradas y zarza criolla (receta original de la abuela).	
CHICHARRON DE POLLO	\$ 6.200
Trozos de pollo apanados fritos, servidos con papas fritas y tártaras.	
CHICHARRON DE PESCADO	\$ 6.500
Trozos de pescado apanados fritos, acompañado con papas doradas, zarza criolla y tártara.	
CHICHARRON DE CALAMAR	\$ 6.900
Aros de calamar apanados fritos, acompañados con yucas fritas, zarza criolla y tártara.	
OSTIONES A LA PARMESANA	\$ 8.900
Ostiones gratinados en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla, servidos en su concha.	
MACHAS A LA PARMESANA	\$ 8.900
Machas gratinados en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla, servidos en su concha.	
CAMARONES AL PILPIL	\$ 8.500
Camarones flameados en vino blanco 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, dash de perejil y acompañados con papas al vapor.	

PARRILLAS MARINAS

PULPO A LA PARRILLA **\$ 9.900**

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

PARRILLA MARINA PERSONAL **\$ 12.500**

Pulpo a la parrilla, albacora, tubos de calamar y camarones ecuatorianos, acompañadas de papas doradas y espárragos, bañados en salsa parrillera.

PARRILLA MARINA FAMILIAR **\$ 23.500**

Brochetas de mariscos, trucha, pulpo, albacora, tubos de calamar y camarones ecuatorianos, acompañados con papas doradas.

PLATOS DE FONDO CARNES

LOMO SALTADO **\$ 10.900**

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

SECO DE VACUNO **\$ 7.600**

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

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

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

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 **\$ 7.500**

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

GORDONBLUE DE POLLO **\$ 7.500**

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

ARROZ CHAUFA DE POLLO **\$ 7.500**

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 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 **\$ 7.500**

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

TALLARIN SALTADO DE CARNE **\$ 7.900**

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

TALLARIN SALTADO TRES SABORES **\$ 8.300**

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

COMBINADO IMPERIO **\$ 8.900**

Arroz chaufa de pollo acompañado de verduras salteadas al wok al mejor estilo oriental.

AEROPUERTO IMPERIO(a elección)

Arroz salteado al wok, jengibre, pimientos, cebollín, espaguetis, diente de dragón y salsa de soya.

➤ **Con filete de vacuno** **\$ 8.500**

➤ **Con pechuga de pollo** **\$ 7.900**

FILETE FETUCCINE EN SALSA HUANCANA CON LOMO SALTADO **\$10.900**

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

CANELONES DE AJI DE GALLINA **\$ 7.500**

Canelones rellenos de ají de gallina, bañados en su propia salsa.

CANELONES DE LOMO SALTADO **\$ 8.900**

Canelones de lomo saltado, bañado en su propia salsa.

LASAGNA DE LOMO SALTADO A LA HUANCANA **\$ 10.900**

Tres capas de láminas de pasta rellenos con lomo saltado y bañadas en salsa a la huancaína al estilo peruano.

LASAGNA DE BERENGENA **\$ 9.900**

Berenjena rellena de filete de vacuno y champiñones en salsa blanca gratinados.

RISOTTO CON LOMO SALTADO **\$ 10.900**

Arroz arbóreo a la crema, acompañado de lomo salteado con cebolla y tomate.

FETUCCINI EN SALSA HUANCAINA CON LOMO SALTADO **\$ 9.900**

Fetuccini en salsa huancaína, acompañado con lomo saltado.

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

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

FILETE A LO MACHO **\$ 10.900**

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

RISOTTO MAR Y MONTE **\$ 9.900**

Arroz arbóreo con verduras y filete de vacuno flameado al vino blanco, servido en una concha de queso parmesano acompañado de ostiones y camarones a la parrilla.

RISOTTO A LA HUANCAINA CON COSTILLAS DE CORDERO **\$ 10.900**

Arroz arbóreo en salsa huancaína con costillas de cordero, bañado en salsa cacera del chef.

TACU TACU A LA NORTEÑA **\$ 9.900**

Mezcla de frejoles, arroz y cilantro a la sartén, acompañado con filete de vacuno a la parrilla.

TACU TACU A LO POBLE **\$ 10.900**

Mezcla de frejoles y arroz a la sartén, acompañado con filete de vacuno a la parrilla con plátanos y huevos fritos.

TACU TACU CON COSTILLAR DE CERDO **\$ 9.900**

Mezcla de pallares y arroz a la sartén, acompañado de costillar de cerdo al huacatay.

PESCADOS Y MARISCOS

ARROZ CON MARISCOS **\$ 7.500**

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

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS **\$ 7.500**

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

AEROPUERTO IMPERIO **\$ 8.900**

Mixtura de mariscos salteados al wok, jengibre, pimientos, cebollín, espaguetis, diente de dragón y salsa de soya.

PESCADO CROCANTE EN KAM LU WANTAN **\$ 8.500**

Verduras salteadas en salsa de tamarindo con filete de pescado crocante al panco, acompañado de arroz thai.

CHI JAU PEZ **\$ 8.500**

Verduras salteadas en salsa oriental con filete de pescado crocante, acompañado de arroz thai.

PURE DE PALLARES CON ALBACORA **\$ 8.900**

Albacora a la parrilla montada sobre ostiones y camarones en salsa del chef.

RISOTTO CON SALMON **\$ 8.900**

Salmon a la parrilla bañado en salsa de camarones al vino blanco, acompañado de risotto de vegetales sobre una canasta de queso parmesano.

PESCADO A LA CHORRILLANA **\$ 7.900**

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

PESCADO EN SALSA DE MARISCOS **\$ 8.500**

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

PESCADO EN SALSA 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.

PICANTE DE CAMARONES **\$ 8.900**

Camarones flameados al vino blanco en nuestra base criolla, salsa americana, papas cocidas, huevo duro y aceitunas. Acompañado con arroz blanco.

AL GUSTO DE DON WILSON **\$ 9.900**

Filete de trucha enrollada con jamón serrano y salsa de camarones al huacatay. Acompañadas con papas rústicas aderezadas.

TRUCHA A LO MACHO **\$ 10.500**

Trucha frita crocante, bañado en una variedad de mariscos al vino blanco con toque de picante, acompañado de arroz.

PESCADO A LO MACHO **\$ 8.900**

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

CONGRIO AL IMPERIO **\$ 8.100**

Congrio frito montado en una cama de ñoquis en salsa del chef.

ATUN EN SALSA DE ALCAPARRAS **\$ 8.500**

Filete de atún en salsa de bechamel con alcaparras, acompañado de papas leonesas.

CONGRIO EN SALSA ANTICUCHERA **\$ 8.900**

Congrio a la plancha en salsa anticuchera, acompañado con Espaguetis a la huancaína.

A TODO PERU

CEVICHE MIXTO CON CHICHARRON DE PESCADO **\$ 12.500**

½ JALES MIXTA CON CEVICHE DE PESCADO **\$ 14.500**

CHICHARRON DE CALAMAR CON LECHE DE TIGRE **\$ 12.500**

CEVICHE DE PESCADO CON ARROZ CON MARISCOS **\$ 12.500**

ARROZ CHAFA DE POLLO CON 1/4 DE POLLO A LA BRAZA **\$ 12.500**

POLLOS A LAS BRASAS

1 POLLO CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA	\$ 15.900
½ POLLO CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA	\$ 10.500
¼ DE POLLO CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA	\$ 6.200
SUPREMA DE POLLO	\$ 5.900
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	\$ 5.900
Pechuga de pollo a la plancha acompañado de arroz blanco.	

SOPAS

PARIHUELA	\$ 8.500
Sopa tradicional en mixtura de mariscos, pescado y especias.	
CHUPE DE CAMARONES	\$ 8.900
Famosa sopa peruana elaborada con especias peruanas y huevo escalfado.	
DIETA DE POLLO	\$ 4.200
Pechuga de pollo cocido en su propio caldo, cabello de ángel y papas amarillas.	
SUDADO DE PESCADO	\$ 7.500
Filete de pescado, cocido al vapor con cebolla, tomate, vino blanco y yuca, acompañado de arroz blanco.	

MENÚ NIÑO

SALCHIPAPAS	\$ 4.500
Papas fritas con salchichas acompañado con salsa de la casa.	
SPAGUETTI A LO ALFREDO	\$ 5.500
Espagueti en salsa blanca y jamón.	

NUESTRAS ENSALADAS

ENSALADA CESAR **\$ 4.500**

Lechuga hidropónica, tocino crocantes, clotones, pollo apanado y queso parmesano en su propia vinagreta.

ENSALADA DE ATUN **\$ 5.500**

Lechugas mixtas, vainitas, papas en cubos, tomate en cubos, pimientos rojos, cebolla blanca, huevos, servidos con filete de atún en conserva, bañados en su propio aliño.

ENSALADA BBQ **\$ 5.500**

Lechugas mixtas, filetillo de pollo, camarones, piña y semillas de ajonjolí, bañado en su propia salsa.

ENSALADA IMPERIO **\$ 5.900**

Lechugas mixtas, palmitos, tomates, pepinos, alcachofa, champiñones y cebolla crocante en salsa de mostaza y miel.

NUESTRA GUARNICIÓN

ARROZ BLANCO **\$ 2.500**

ARROZ VERDE **\$ 2.500**

YUCAS FRITAS **\$ 3.500**

PAPAS FRITAS **\$ 3.500**

CHOCLO PERUANO **\$ 2.800**

CAMOTE GLASEADO **\$ 3.100**

PURÉ DE PAPAS **\$ 2.500**

PANACHÉ DE VERDURAS **\$ 3.100**

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	\$ 3.100
CREMA VOLTEADA	\$ 3.100
TORTA DE CHOCOLATE	\$ 3.100
PIE DE LIMON	\$ 3.100
CHEESECAKE DE MARACUYA	\$ 3.900
TORTA 3 LECHE	\$ 3.100
MOUSE DE MARACUYA	\$ 3.900
ICE CREAM BROWNIE	\$ 3.100
CHEESECAKE DE PISCO SOUR	\$ 3.500
DELICIAS DE LUCUMA	\$ 3.100
CREME BRULEE	\$ 3.100
BANANA CHEESECAKE	\$ 3.500
TIRAMIZU	\$ 3.100
VOLCAN DE CHOCOLATE	\$ 3.500
TORTA HELADA	\$ 3.100

BEBIDAS FRÍAS

INCA KOLA 1.500CC	\$ 3.600
INCA KOLA 450 CC	\$ 2.000
COCA COLA, FANTA, SPRITE 1.500 CC	\$ 2.800
COCA COLA, FANTA, SPRITE, AGUA MINERAL 350 CC	\$1.500
NECTAR	\$ 2.000
JUGOS NATURALES	\$ 3.100
JUGOS NATURALES CON LECHE	\$ 3.900
CHICHA MORADA (VASO)	\$ 2.100
CHICHA MORADA (JARRA)	\$ 4.500
LIMONADA AMERICANA (VASO)	\$ 2.800
LIMONADA AMERICANA (JARRA)	\$ 5.500
LIMONADA MENTA (VASO)	\$ 3.100
LIMONADA MENTA (JARRA)	\$ 5.800
LIMONADA MENTA JENJIBRE (VASO)	\$ 3.500
LIMONADA MENTA JENJIBRE (JARRA)	\$ 6.300
SANGRIA VINO RESERVA (JARRA)	\$ 11.100

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ EXPRESO	\$ 2.000
CAFÉ RISTRETO	\$ 2.500
CAFÉ CORTADO	\$ 2.500
CAFÉ AMERICANO	\$ 2.000
CAFÉ INSTANTÁNEO	\$ 1.500
INFUSIONES DE SABORES	\$ 1.500
MATE DE COCA	\$ 2.500