

CAUSAS

TRES CAUSITAS DEL BARRIO **\$ 7.300**

Masa de papas amarillas coronado con pollo, salmón y Jaiva. Como en casa.

DON CANGREJO **\$ 6.500**

Causa rellena con pulpa de cangrejo, bañada con salsa de rocoto, chips de camote, queso fresco y tomatitos cherry.

DE LOS CELADORES **\$ 6.700**

Causa de camarones con salsa anticuchera. Bañado en una salsa de Ocopa. ¡Exquisito!

CAUSA IMPERIAL **\$ 6.300**

Es una causa crocante de quinua con sachimi de pescado en crema de ají amarillo.

MI CAUSA "EL CHOLITO" **\$ 7.600**

Causa de Pulpo y centolla en salsa pachamanquera, queso fresco y huevos de codorniz.

TIRADITOS

DEL PUERTO **\$ 8.500**

Finas láminas de pescado en su clásica salsa de ají amarillo.

TRICOLOR **\$ 9.900**

Finas láminas de pescado en sus tres salsas, Ají amarillo, Rocoto y cilantro.

PISCO MAR DEL PERÚ **\$ 8.700**

Finas láminas de reineta a las dos cremas a Base de Rocoto, ají limo, emulsión de cilantro y gotas de limón.

EL PACHAMANQUERO **\$ 8.900**

Tiradito, láminas de reineta marinadas con limón y ligera salsa pachamanquera.

EL EXÓTICO **\$ 10.200**

Finas láminas de salmón bañados en una exquisita salsa de aguaymanto y naranjas.

CEVICHE

CLÁSICO DE CLÁSICOS: CEVICHE DE PESCADO	\$ 8.900
<hr/> Pescado Fresco marinado en limón de pica, cebolla, ají limo, choclo y camote.	
EL BRAVO "SOY YO"	\$ 9.400
<hr/> Mixtura de mariscos y pescado, a base de un concentrado de leche de tigre aromatizado con ají limo. Acompañado con yuca y camote.	
CEVICHE "EL TUMBESINO" – PORTEÑO	\$ 9.900
<hr/> Mixtura de mariscos, pescado, pinzas de jaiba, cebolla morada, choclo, camote en salsa de cilantro y crocante de yuyo.	
EL APASIONADO	\$ 10.200
<hr/> Pescado del día con una mixtura de mariscos, centolla, aros de cebolla crujientes, limón de pica y aromatizados en los tres ajíes. Servido con yucas fritas, camote y choclo.	
EL FURIOSO	\$ 10.500
<hr/> Mixtura de mariscos y pescado, machas y pulpo en su punto de limón de pica y tinta de calamar. Acompañado con camote glaseado.	

PIQUEOS

DE LA SELVA Y SU ENCANTO	\$ 22.500
<hr/> Camarones con salsa anticuchera, chorizos, chicharrones de cerdo. Acompañados con patacones de plátano y croquetas de yuca rellenas con queso.	
EL IMPERIAL	\$ 22.500
<hr/> Tamales, Brochetas de camarones y ostiones en salsa chimichurri, pulpo a la parrilla, yucas arrebozadas y croquetas de ají de gallina.	
RONDA MARINA CALIENTE	\$ 22.500
<hr/> Conchitas a la naranja, camarones a la diablo, chicharrón de pescado, arroz con mariscos y mariscos a la huancaína.	
PIQUEO COMO EN LIMA	\$ 24.900
<hr/> Lomo saltado, ají de gallina, seco de vacuno, escabeche de pescado y anticuchos de corazón de vacuno.	
RONDA MARINA FRÍA	\$ 22.500
<hr/> Ceviche mixto, pulpo al olivo, tiradito a la limeña, causa de salmón y cocktail de camarones.	

JALEA MIXTA ESPECIAL \$ 24.900

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

½ JALEA MIXTA ESPECIAL \$ 15.000

ENTRADAS AL ESTILO EL IMPERIO

PAPA A LA HUANCAÍNA \$ 4.900

CHOCLO A LA HUANCAÍNA \$ 4.900

YUCA A LA HUANCAÍNA \$ 4.900

OCOPA A LA LIMEÑA \$ 4.900

CHOCLO A LA OCOPA \$ 4.900

YUCA A LA OCOPA \$ 4.900

OSTIONES A LA CHALACA \$ 7.900

Deliciosas conchas frescas con una combinación de salsa chalaca de cebolla morada, tomate concas sé, ají y limón.

PULPO DE LOS OLIVOS. \$ 7.900

Finas láminas de pulpo marinadas con limón y especias, bañado en una suave salsa de Olivo.

LECHE DE TIGRE \$ 6.100

LECHE DE PANTERA AL VODKA (TINTA DE CALAMAR) \$ 6.100

TAMALITOS CRIOLLOS \$ 3.400

Tradicional tamalito peruano con Zarza criolla.

CHICHARRONES DE PESCADO \$ 6.900

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

CHICHARRONES DE CALAMAR \$ 7.100

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

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

CHICHARRONES DE POLLO **\$ 6.500**

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

OSTIONES A LA FLORENTINA **\$ 9.900**

Ostiones en salsa florentina gratinados a los dos quesos.

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 gratinadas en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla. (Servidos en su concha).

ANTICUCHOS DE CORAZÓN **\$ 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).

CAMARONES AL PIL PIL **\$ 8.500**

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

PULPO A LA PARRILLA **\$ 10.900**

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

PERUANOS DE CORAZON

AJI DE GALLINA **\$ 7.300**

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

PATO A LA CHICLAYANA **\$ 10.500**

Sabroso Pato macerado en cerveza negra y chicha de jora a degustarse con arroz cocido en salsa de cilantro.

LOMO SALTADO **\$ 10.900**

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

SECO DE VACUNO **\$ 8.600**

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

SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA **\$ 10.900**

Delicioso garrón de cordero al propio estilo norteño con yuca.
Acompañado con arroz blanco.

ARROZ CON MARISCOS **\$ 8.100**

Riquísimo arroz apaellado con un concentrado de mariscos, salsa
americana y nuestra base criolla. Servido con mixtura de mariscos.

PESCADO A LA CHORILLANA **\$ 7.600**

Plato tradicional de Chorrillos, Distrito Limeño. Filete de pescado a la
plancha con cebollas salteadas, tomates, ají amarillo y vino blanco.
Acompañada con arroz blanco.

PESCADO A LA MACHO **\$ 8.900**

Plato emblemático peruano. Filete de pescado a la plancha, cubierta con
una variedad de mariscos en su propia salsa con un toque picante y arroz
blanco.

SUDADO DE PESCADO **\$ 9.400**

Filete de pescado cocida lentamente al vapor con cebolla, tomate, Chicha
de jora, vino blanco y yucas. Acompañado con arroz blanco.

PICANTE DE CAMARONES **\$ 9.400**

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

LOS IMPERIALES

AL GUSTO DE DON WILSON **\$ 10.500**

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

SALMON IMPERIAL **\$ 9.400**

Salmon a la plancha cubierto con una salsa de la casa. Acompañado con
papas leonesas.

CONGRIO ANDINO **\$ 9.600**

Medallón de congrio frito en sudado de almejas al vino blanco con punto
de ají amarillo. Acompañado con arroz a la jardinera.

CORONA DE LA REYNA **\$ 9.900**

Filete de reineta a la plancha con corona de salsa de camarones al ajillo.
Acompañado con papas doradas.

Torito Bravo **\$ 10.500**

El Mejor corte de Vacuno (Filete) bañado en una deliciosa salsa de Mariscos al vino blanco y un punto de ají. Acompañadas con papitas forasteras.

FILETE AL MERLOT **\$10.200**

Filete de vacuno a la plancha con reducción de vino merlot aromatizado con finas hierbas aromáticas. Acompañado con puré de papas.

AYCHAKANKA – CARNE ASADA **\$ 10.700**

Filete de vacuno a las tres pimientas flameadas al vino blanco con una salsa de crema de leche Servido con verduras a la parrilla.

POLLO AL ESTILO DEL CHEF **\$ 8.900**

Filete de pechuga de pollo relleno con pulpa de jaiva, Gratinados con queso mozzarella. Acompañado con quinoto al pesto.

POLLO PITUCO **\$ 8.900**

Filete de pechuga de pollo relleno con camarones y albahaca. Acompañado con arroz andino y bañado delicadamente con una salsa de naranjas.

TAKUY – “TACU TACU”

“Combinación de arroz con menestras de la casa al estilo del Chef”

EL CLÁSICO CON EL TOQUE IMPERIAL **\$ 9.200**

TacuTacu tradicional con costillar de cerdo en su salsa Huacatay.

A LO POBRE **\$ 10.200**

Clásico tacutacu limeño de filete de vacuno. Acompañado con plátano frito y huevo frito.

A LA CHORRILLANA **\$ 9.200**

TacuTacu de Pallares con Reyneta a la Chorrillana.

TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS **\$ 9.900**

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

TACU TACU EN SALSA DE CAMARONES **\$ 8.900**

TacuTacu clásico con camarones escabechados.

RISOTTOS

EL IMPERIAL (risotto con seco de osobuco) \$ 8.900

Risotto. Arroz arboreo con salsa Huancaína, vino blanco, queso parmesano y mantequilla. Acompañado de Seco de Osobuco de ternera a las finas hiervas en su propia salsa.

RISOTTO CON CORDERO \$ 9.900

Arroz arboreo con verduras y vino blanco, queso parmesano y mantequilla. Acompañado con garron de cordero con su salsa de hierba buena.

RISOTTO CON LOMO SALTADO \$ 10.900

Arroz arboreo con vino blanco, queso parmesano y mantequilla. Acompañado con el clásico lomo saltado en su jugo.

Trigoto con Atun en Costra de Quinoa \$ 10.500

Trigo Andino, huacatay, vino blanco, queso parmesano y mantequilla. Acompañado con filete de atún en costra de quinua y salsa de aguaymanto.

Risotto al Pisco Peruano \$ 9.400

Arroz arboreo en su tinta de calamar, vino blanco, queso parmesano y mantequilla. Acompañado Con congrio crujiente y los mejores mariscos flameados al Pisco Peruano.

ARROCES

ARROZ AL OLIVAR CON PULPO A LA PARRILLA \$ 9.900

Arroz Aceitunado con pecanas y pasas, coronado con un suave pulpo parrillero, bañado en crema de rocoto.

ARROZ CHAUFA DE POLLO: \$ 7.600

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

ARROZ CHAUFA DE CARNE \$ 8.200

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

ARROZ CHAUFA TRES SABORES \$ 8.900

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

PASTAS

RAVIOLES CON SECO DE VACUNO EN SALSA DE ROCOTO **\$ 9.500**

Ravioles con masa de la casa, rellenos con seco de vacuno al mejor estilo peruano bañado con una salsa de rocoto y gratinados.

DE ITALIA A LOS ANDES **\$ 8.900**

Ravioles rellenos con quinua, espinaca y queso ricota, en salsa al pesto. Gratinados.

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

Tres capas de Láminas de Pasta rellenos con lomo saltado y bañadas en salsa Huancaína. Al estilo Peruano.

FILET MIGNON CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA **\$ 11.500**

Medallón de filete de vacuno enrollado con tocino, bañado en una salsa demiglase con champignones en un nido de fetuccini a la huancaína.

TALLARIN SALTADO DE POLLO **\$ 7.900**

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

TALLARIN SALTADOS DE CARNE **\$ 8.400**

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

TALLARIN SALTADOS TRES SABORES **\$ 8.900**

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

PARA LOS NIÑOS

SUPREMA DE POLLO **\$ 7.300**

Pechuga de pollo apanada a la plancha, acompañada con Arroz blanco.

MILANESA DE CARNE **\$ 7.900**

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

POLLO A LA PLANCHA **\$ 7.100**

Pechuga de pollo a la plancha, acompañado con arroz blanco.

SPAGUETTI A LO ALFREDO **\$ 6.500**

Spaguetti a la crema con jamón.

SALCHIPAPAS **\$ 5.500**

Papas fritas con hotdog. Acompañadas con salsas.

SOPAS

PARIHUELA **\$ 8.900**

Sopa tradicional del Perú en mixtura de mariscos, pescado y especias.

CHUPE PESCADO **\$ 8.600**

Sopa clásica a base de pescado y mariscos con arroz, choclo, habas, papas, huevo escalfado y el toque imperial.

CHUPE DE CAMARONES **\$ 9.500**

Famosa sopa peruana elaborada con especias peruanas y huevo escalfado.

DIETA DE POLLO **\$ 6.700**

Suculenta sopa de cabello de ángel, pollo Y papá amarilla.

NUESTRAS ENSALADAS

DEL IMPERIO PERUANO	\$6.700
Lechugas mixtas, filetes de pescado apanado al ajonjolí. Acompañado con aceituna, choclo peruano, papas, palmito, alcachofas y queso de cabra. Vinagreta de aceite de sésamo.	
ENSALADA CRIOLLA	\$ 6.500
Lechugas mixtas, zanahoria rallada, palta, tomate, apio, pepino, huevo de codorniz, chips de jamón de guanaco. Acompañado con aliño criollo.	
EL PECADOR	\$ 6.900
Lechugas mixtas, rucula, espinaca, beterraga, tomates cherry, aros de cebolla blanca, aceitunas envueltas en queso crema y nueces. Acompañada con vinagreta balsámica.	
CHICKENFRUIT	\$ 6.300
Lechugas mixtas, espinaca, tomate cherry, aceitunas, huevo, durazno, piña, trozos de pollo a la plancha, nueces y pasas. Acompañada con una vinagreta de yogurt.	
SABORES DE ANITA	\$ 6.900
Lechugas mixtas, pimienta, tomates cherry, palmitos, manzana, queso brie, queso camembert. Acompañado con una vinagreta andina.	

NUESTRAS GUARNICIONES

ARROZ BLANCO	\$ 2.600
ARROZ VERDE	\$ 2.800
YUCAS FRITAS	\$ 3.900
PAPAS FRITAS	\$ 3.500
CHOCLO PERUANO A LA MANTEQUILLA	\$ 3.600
CAMOTE PERUANO	\$ 3.900
PURÉ DE PAPAS	\$ 3.100
PANACHE DE VERDURAS	\$ 3.500

POSTRES

TORTA TRES LECHES	\$ 3.500
CREMA VOLTEADA	\$ 3.500
PIE DE LIMÓN	\$ 3.500
CHESSCAKE DE MARACUYA	\$ 3.900
TORTA DE CHOCOLATE	\$ 3.500
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 3.500
TRILOGIA DE SUSPIROS	\$ 4.300
MOUSE DE MARACUYÁ	\$ 3.900
CREME BRULE	\$ 3.900
TIRAMISU	\$ 3.900
COPA DE HELADO TRES SABORES	\$ 3.900

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 TWININGS	\$ 2.000
MATE DE COCA	\$ 2.600

BEBIDAS FRIAS

INCA KOLA 410 ML.	\$ 2.100
NECTAR	\$ 1.800
BEBIDAS NACIONALES	\$ 1.800
AGUA MINERAL	\$ 1.800
FROZEN DE FRUTAS	\$ 2.600
LIMONADA AMERICANA (VASO)	\$ 2.800
LIMONADA AMERICANA – JARRA	\$ 6.200
LIMONADA AMERICANA CON MENTA (VASO)	\$ 3.100
LIMONADA AMERICANA CON MENTA – JARRA	\$ 6.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE (VASO)	\$ 3.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE – JARRA	\$ 6.900
CHICHA MORADA(VASO)	\$ 2.500
CHICHA MORADA – JARRA	\$ 6.900

JUGOS

NORTEÑITO (Naranja - Piña - Mango)	\$ 3.500
TRAVIESO (Fresa - Maracuyá - Limón)	\$ 3.900
VERANIEGO (Fresa - Mango - Naranja)	\$ 3.900
FOGOSO (Plátano - Mango - Maracuyá)	\$ 3.900
CARIÑOSO (Fresa - Chirimoya - Naranja)	\$ 3.500

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

COQUETO **\$ 3.900**

(Chirimoya - Papaya - Naranja)

PIEL DE SEDA **\$ 3.900**

(Chirimoya - Durazno - Naranja)

AFRODISIACO **\$ 4.100**

(Fresa – Leche - Algarrobina)

EL INTELIGENTE **\$ 4.100**

(Los de siempre más leche)

LOS DE SIEMPRE **\$ 3.100**

(Chirimoya, Frutilla, Frambuesa, Lúcuma, Mango, Maracuyá, Piña)